

# Die Fleischerei

## Krosse Krusten vom heißen Rost

Grillen ist nach aktuellen Studien bei rund 73 Prozent der Deutschen beliebt. Ab April stehen Grillfans in den Startlöchern, um marinierte Steaks, appetitliche Spieße und herzhaft Bratwürstchen über glühenden Kohlen zu garen. Die Fleischerei stellt Würzmischungen, Marinaden und Produkte rund ums Grillen vor.

► **Grillen unter freiem Himmel** ist das pure Freizeitvergnügen für Groß und Klein. Hier treffen sich Familienmitglieder und Freunde zu einem unvergesslichen Erlebnis. Das „Outdoor-Kochen“ ist aber auch eine nährstoffschonende und fettsparende Art der Zubereitung. Die Fleischoberfläche bildet sofort eine krosse Kruste und das Fleisch bleibt innen zart und saftig. Natürlich darf die passende Würzung nicht fehlen. Die Vielfalt an Geschmacksrichtungen – feinswürzig, mediterran bis exotisch und chili-scharf – ist bei Würzmischungen ebenso vielfältig wie bei Marinaden und Würzölen.

Bei der Konzeption ihrer Würzmischungen, Marinaden und Würzöle setzten die Hersteller in der Vergangenheit schon verstärkt auf Natürlichkeit und verzichteten weitgehend auf künstliche Geschmacksverstärker, Zusatz- oder Konservierungsstoffe sowie allergene Stoffe. Was bislang schon einige Hersteller beherzigten, ist laut EU-Gesetzgebung jedoch amtlich: Eine neue EU-Verordnung verbietet den Einsatz von Zusatzstoffen in Fleischzubereitungen.

### EU-Verordnung verbietet Zusatzstoffe

Trotz ihres brisanten Inhalts blieb die Änderung der EU-Verordnung über Lebensmittelzusatzstoffe lange Zeit scheinbar unbemerkt. Erst spät wurde öffentlich über die neuen Vorgaben diskutiert. Für Fleischereien steht die neue Regelung über Zusatzstoffe in Fleisch-

zubereitungen (im Anhang der Verordnung) im Mittelpunkt. Sie sieht ein weitgehendes Verbot vieler bisher zugelassener Zusatzstoffe vor. Darunter fallen unter anderem Farbstoffe, Geschmacksverstärker und Süßungsmittel.

Fleischzubereitungen sind rohes Fleisch, das mariniert oder gewürzt angeboten wird. Unter diese Bezeichnung fallen unter anderem alle Grillprodukte, Hackepeter, Thüringer Mett. Ausgenommen sind Fleischerzeugnisse, zu denen Wurstwaren und Bratwürste gehören. Die neue Regelung trifft vor allem das marinierte Grillsortiment in der Fleischerttheke 2013. Die *Fleischerei* stellt nachfolgend Produktideen für die Grillsaison 2013 vor.

### Erlesene Gewürze, pikante Akzente

Für einen perfekt abgerundeten Geschmack präsentiert Nubassa, Viernheim, eine Vielzahl an Grillgewürzen, Marinaden und Grillsaucen.

Über 60 verschiedene Grill- und Bratengewürze bieten abwechslungsreiche Grillerlebnisse. Sowohl exotische wie fruchtig-aromatische, pikante und feinswürzige Mischungen verleihen dem Grillgut eine besondere Würznote. Liebhaber würzig-scharfer Grillspezialitäten wählen die Würzmischung Steak-Pfeffer. Sie vereint Gewürze wie Paprika und Zwiebel und setzt pikante Akzente durch die aromatische Pfeffernote. Auch Freunde der internationalen Küche kommen auf ihren Geschmack. So zaubert das Gewürzsalz Provencale mit Pfeffer, Kümmel und Knoblauch delikate Köstlichkeiten mit typisch-südfranzösischem Flair.

Für eingelegte Steaks in bunten und würzigen Marinaden bietet das Nubassa Gewürzwerk über 40 verschiedene Geschmacksrichtungen. Klassische wie auch feurig-pikante, fruchtig-süße und exotische Quicksoft-Marinaden verwandeln Rind- und Schweinefleisch sowie Geflügel in köstliche Grillspezialitäten. Die sommerliche Quicksoft-Marinade Lemon-Pepper mit echtem Lemongras verleiht dem Fleisch eine fruchtig-pikante Note. Mit einem feurig-würzigen Geschmack überzeugt die Quicksoft-Sorte Torero. Die hochwertigen Quicksoft-Marinaden aus ungehärteten Fetten und reinem Meersalz verleihen dem Fleisch eine ansprechende Optik, einen besonderen Glanz und sie haften gut am Fleisch. Zudem stabilisieren die Marinaden die Haltbarkeit und Frische des Fleisches und überzeugen durch hohe Wirtschaftlichkeit, so der Hersteller.

Neben marinierten und fein gewürzten Spezialitäten dürfen Bratwürste als Grillklassiker nicht fehlen. Beliebte sind sowohl klassische Sorten wie die Nürnberger Bratwurst als auch exotische Bratwürste wie die französische Merguez, pikante Bärlauch-Griller oder scharfe Feuer-Beißer. Das Nubassa-Sortiment bietet eine Vielzahl an Würzmischungen, Komplettwürzungen und Gütezusätzen, auch für regionale und internationale Wurst-Spezialitäten.

Zum Barbecue gehören auch die passenden Grillsaucen wie zum Beispiel die feine Chicken-Sauce CL oder die Würzsauce Kentucky – ob verfeinert als Dip oder direkt zum Würzen der Fleisch- und Gemüsevariationen.

Gesundheitsbewusste Feinschmecker müssen auf Grill-Köstlichkeiten nicht verzichten, denn Nubassa hat eine eigene CL-Linie mit Produkten ohne Zugabe von Gluten, Lactose, Glutamat, Milcheiweiß, künstlichen Farb- und Konservierungsstoffen.

