

# Die Fleischerei

## Würzige Gaumenschmeichler

Gewürze bringen Abwechslung und Geschmack in die (Wurst-)Küche. Sie verleihen jedem Produkt und Gericht nicht nur farbliche Akzente und eine würzige Note, sondern steigern das Wohlbefinden und schmeicheln der Zunge. *Die Fleischerei* stellt in diesem Beitrag Produktideen zum Würzen, Marinieren und zur Frischhaltung vor.

**D**er Mensch verfeinert seit jeher seine Nahrung mit Kräutern und Gewürzen. Sie unterstreichen und verbessern den Geschmack der Nahrungsmittel oder aber verändern diesen. Gewürze haben allerdings nicht nur geschmacklichen Nutzen, sondern werden traditionell auch zur Haltbarmachung von Lebensmitteln verwendet, beispielsweise zum Pökeln von Fleisch.

Bei Verbrauchern stehen Wurst- und Fleischwaren mit unverwechselbaren Aromen und besonderen Geschmacksnoten hoch im Kurs. Natürliche Zutaten sind dabei erwünscht, allergene Stoffe und deklarationspflichtige Zusatzstoffe verpönt.

Die Gewürzhersteller haben auf diesen Trend schon seit langem reagiert und bieten Fleischverarbeitern eine große Auswahl an natürlichen Würzideen, fertigen Gewürzmischungen, Marinaden und Flüssigwürzungen an. Einfach in der Anwendung können Fleischer damit regionale und auch ausländische, sogar exotische Wurst- und Fleisch-Spezialitäten in gleichbleibend hochwertiger Qualität, Konsistenz, Optik und Geschmack herstellen. Sogar die Produktion von veganen Wurstersatzprodukten ist mit entsprechenden Fertigmischungen ein Leichtes.

Nachfolgend stellt *Die Fleischerei* neue Würzideen und Produkte zur verlängerten Frischhaltung verschiedener Hersteller vor.



### Herbstliche Gaumenfreuden

Der Herbst bietet vielfältige kulinarische Köstlichkeiten, zubereitet mit saisonalen Produkten, wie Pilze, Kürbis, Obst und Nüsse. Das Nubassa Gewürzwerk, Viernheim, hat dafür entsprechende Produkte und geschmacklich ausgefallene Rezepte im Programm. Für deftige Braten und raffinierte Pfannengerichte empfiehlt das Unternehmen die bunten Quicksoft-Marinaden und die vielfältigen Bratengewürze. Ein Highlight dieses Jahr ist der fruchtig-herzhafter Apfel-Cranberry-Braten, gefüllt mit Früchte-Mix Apfel-Cranberry CL/AF und mariniert mit Quicksoft Pfeffer-Rahm CL/AF. Die rote, leicht pikante Würzmarinade ist frei von E-Nummern und ohne deklarationspflichtige Allergene. Mit grünem Pfeffer, Chili und Paprika gibt diese Spezialität die richtige Würze für Pfannengerichte und Braten. Zusätzlich entsteht durch Zugabe von Flüssigkeit ganz leicht eine leckere, cremige Sauce.

Herbstlich kommt auch der deftige Heide-Braten, gefüllt mit Broccoli-Gemüse-Mix CL/AF daher. Das Bratengewürz Heide-Braten Grün CL/AF mit verkapseltem Speisesalz, Pfeffer, Zwiebeln und Lauch verleiht Fleischspezialitäten eine würzige Note. Die Gemüsefüllung aus Broccoli, Karotten und Pilzen harmoniert perfekt dazu.

Die raffinierte Hähnchenpfanne „Herbstzauber“ mit Quicksoft Apfel-Wein CL/AF und frischem Hokkaido-Kürbis passt prima in die goldene Jahreszeit. Die fruchtig-spritzige, leicht pikante, gelbe Würzsauce mit echten Apfelfruchtstückchen, Pfeffer, Ingwer und einer leichten Weinnote, verspricht besondere Genussmomente.

Neu präsentiert das Gewürzwerk Nubalan Ferm CL/AF. Dieser flüssige, fermentierte Gewürzextrakt intensiviert den Geschmack von Fleischwaren aller Art, hemmt zudem auf natürliche Weise das Wachstum von Mikroorganismen und ist somit eine optimale Frischezutat für herbstliche Pfannen- und Bratenspezialitäten.