



Slow Food® Karlsruhe

Blindverkostung von Wurst – ein Geschmackserlebnis besonderer Art in der Manufaktur Sack am 24. März 2012

Glutamat – kaum ein Thema ist so umstritten wie der Zusatz von Geschmacksverstärkern in Fertiggerichten, in der Gastronomie und allgemein in Lebensmitteln, z.B. Wurstwaren.

Die Diskussion wird meistens auf künstlich zugesetzte Glutamate (z.B. Mononatriumglutamat E 621) reduziert, gelegentlich werden auch andere Geschmacksverstärker wie z.B. Hefeextrakt thematisiert (enthält natürliche Glutamate). In Publikationen und Diskussionen werden die Meinungen auf beiden Seiten häufig dogmatisch vertreten, wobei insbesondere bei Mononatriumglutamat das gesamte Spektrum von "absolut harmlos" bis zu "hochgefährlich" durch Nachweise und Studien belegt wird, deren Qualität in der Regel nicht hinterfragt wird. Natürliche Glutamatquellen wie Tomaten, Pilze und Parmesan werden so gut wie nie in negativen Kontexten genannt.

Am 23. Juli 2011 fand bei der Fleisch- und Wurstmanufaktur Sack ein Produzentenbesuch statt, bei dem im Verlauf der Führung ebenfalls das Thema "Glutamat" diskutiert wurde. Daraus entstand bei den Teilnehmern und Herrn Grom von der Firma Sack die Idee einer Blindverkostung handwerklich hergestellter Wurst mit und ohne Glutamat.

Am 24. März.2012 war es so weit. Wir waren alle sehr gespannt.



**Slow Food
Karlsruhe**

Conviviumsleitung
Jens Herion
Yorckstr. 23
76185 Karlsruhe

fon 0721 856047

karlsruhe@slowfood.de
www.slowfood.de

**Ein Convivium von Slow Food
Deutschland e.V.**

Vereinsregister
Münster VR 4429



Slow Food® Karlsruhe

Wie schmeckt Glutamat? Wie verändert Glutamat den Geschmack der Wurst? Können wir es überhaupt schmecken? Schmecken wir es auch dann heraus, wenn es nur in geringen Mengen zugesetzt wird? Sind wir am Ende doch schon auf den speziellen geschmacklichen Effekt von Glutamat "geeicht" und finden nur Wurst mit Glutamat so richtig lecker? Ist es sinnvoll oder nicht? Braucht man das überhaupt?

Nach einer allgemeinen Begrüßung stellte Herr Grom seine persönliche Meinung zu Zusatzstoffen in Wurstwaren, speziell auch zu "Glutamat" dar. Er betrachtet den Zusatz von Mononatriumglutamat in Lebensmitteln sowohl gesundheitlich als auch handwerklich als unproblematisch, u.a. auch deswegen, weil es im Gegensatz zu Hefeextrakt deklarationspflichtig ist und der Kunde somit weiß, was er kauft. In der Produktion der Fleisch- und Wurstmanufaktur Sack wird Glutamat, wenn überhaupt, dann in vergleichsweise geringen Dosierungen zur geschmacklichen Abrundung der Produkte eingesetzt (um 1 g / kg Wurstmasse).



Herrn Grom ist es sehr wichtig, den Kunden alle Informationen zu bieten, die gewünscht werden. So stehen z.B. in den Filialen detaillierte Listen mit den Inhaltsstoffen der Wurstwaren zur Verfügung, es werden regelmäßig Betriebsführungen durchgeführt, es gibt einen ausführlichen Internetauftritt, direkte Kontaktaufnahme ist möglich und nicht zuletzt dient auch die heutige Veranstaltung der Kommunikation mit Kunden.

Bevor es losgehen konnte, gab uns Herr Grom eine Einführung zum normalen Ablauf bei einer Wurst-Prämierung nach DLG-Prüfschema. Darin werden neben geschmacklichen und anderen sensorischen Aspekten (Konsistenz, Geruch etc.) auch für uns überraschende Kriterien aufgeführt (Verpackung, Farbhaltung usw.). Für den heutigen Tag gab es allerdings ein stark vereinfachtes Prüfschema, das sich im Wesentlichen auf persönliche Eindrücke zu



Slow Food® Karlsruhe

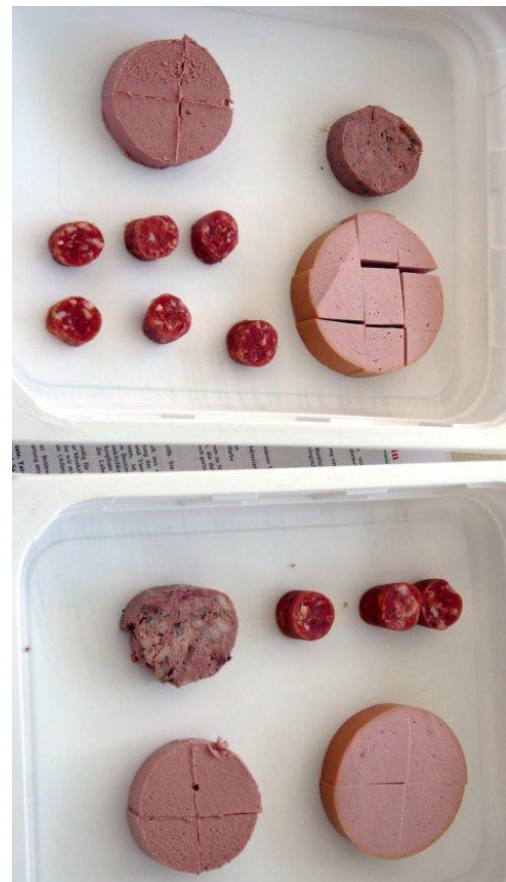
geschmacklichen Kriterien (Salz, Gewürze, Sonstiges) beschränkt hat. Anlässlich des heutigen Themas, gab es eine eigene Spalte für "Glutamat (Vermutung)".

Für unsere Blindverkostung wurde bei 4 Sorten Wurst je eine Charge Wurst ohne und mit Zusatz von Mononatriumglutamat (im Weiteren vereinfacht als Glutamat bezeichnet) hergestellt. Für jede/n Teilnehmer/in waren 2 Schalen vorbereitet, worin jeweils einige Stückchen der zu probierenden Wurstsorten angerichtet waren. Wie es sich für eine Blindverkostung gehört, gab es dabei natürlich keine reinen "Glutamat-Schalen". In jeder Schale gab es Wurst mit und ohne Glutamat. Zur Neutralisierung standen Baguettebrötchen und Wasser bereit. Jede/r von uns sollte sich ein eigenes Bild machen, während der Probe waren Diskussionen nicht vorgesehen – ließen sich aber natürlich nicht ganz unterdrücken, zu spannend war das Ganze.

Die Kandidaten waren:

- "Sack-Lyoner" (Kalbslyoner, leicht angeräuchert)
- Delikatess-Leberwurst (fein)
- Landleberwurst (grob)
- Polnische Rohwürstchen (mit Kümmel)

Endlich konnten wir "ran an die Wurst". Wir haben lange probiert, hin und her überlegt, probiert und wieder probiert. Jeder Bissen schmeckte anders. Der Glutamat-Eindruck wechselte, Kümmel kam hervor, Majoran, Salz, Fett, gebratene Leber, Säure. Es war auch ungewohnt, so große Wurstmengen, insbesondere Leberwurst pur zu probieren. Der Salzgehalt von Würsten wird darauf abgestimmt, dass man in der Regel Brot dazu isst. Dies führt dazu, dass pure Wurst vor allem in großen Mengen eher zu salzig schmeckt.





Slow Food® Karlsruhe

Bevor der Lösungszettel aus dem Büro geholt wurde, auf dem notiert war, in welcher Schale welche Wurst mit oder ohne Glutamat war, haben wir unsere persönlichen Eindrücke geschildert:

Wir waren fast alle vor Beginn der Probe der Meinung, ganz sicher die Würste mit Glutamat herauschmecken zu können. So einfach war es aber dann doch nicht. Wir waren überrascht, dass es – mit Ausnahme der Lyoner – nicht so deutlich herauszuschmecken war, wie wir es von weniger hochwertigen Wurstwaren kennen. Einig waren wir uns darin, dass alle Würste hervorragend geschmeckt haben, ob mit oder ohne Glutamat! Im Detail kamen dann die persönlichen Vorlieben und Abneigungen zum Tragen (Salzgehalt, Rauch, Kümmel, Konsistenz), die aber alle nichts mit der grundsätzlich hohen Qualität der Würste zu tun haben.



Einige persönliche Eindrücke der Tester/innen:

- Die Unterschiede sind gering, geht es dann nicht auch ohne Glutamat?
- Vor allem die Lyoner schmeckt wie vor 40 Jahren. Es ist eine schöne Kindheitserinnerung.
- Die Würste schmecken pur eher zu salzig. Ansonsten ist es schwierig, die Unterschiede mit/ohne Glutamat zu schmecken.
- Das Glutamat betont die Salznote, der Fleischgeschmack verliert tendenziell.
- Morgens lieber eine würzige Wurst (Lyoner mit Glutamat), abends eher die mildere?
- Je würziger insgesamt, umso schwieriger sind die Unterschiede mit/ohne Glutamat festzustellen. Und umso unwichtiger wird es.
- Die Würste sind eher zu wenig gesalzen, zu viel Kümmel bei der Polnischen.



Slow Food® Karlsruhe

- Der Kümmel hätte ruhig noch mehr sein können.
- Die Unterschiede sind "null" bei den Leberwürsten. Also muss Glutamat nicht rein.
- Salz ist "noch o.k.", zu viel Rauch an der Polnischen.
- Ein Teilnehmer war besonders begeistert, einmal "so e dick's Rädle Lyoner" zu bekommen, das ihm noch dazu so gut geschmeckt hat.

Zusammenfassend lässt sich sagen, dass nur bei der Lyoner der Geschmackseindruck "Glutamat" bei allen Teilnehmern eindeutig war. Viele von uns gaben zu, doch eher die Lyoner "mit" zu mögen. Einheitlich war auch der Eindruck, dass bei den Leberwürsten, insbesondere bei der groben Leberwurst keine bzw. nur sehr geringe geschmackliche Unterschiede festzustellen waren.

Nachdem wir unsere Eindrücke geschildert hatten, wurde die Auflösung des Geschmacksrätsels präsentiert. Als kleines Schmeckerl wurde einer Wurst, die normalerweise "ohne" produziert wird zu Testzwecken doch Glutamat zugesetzt (Polnische Rohwürstchen) – allerdings ohne geschmacklichen Effekt.

Die abschließende Diskussion drehte sich nicht nur um Glutamat, sondern auch um andere Zusatzstoffe, wobei vorwiegend die allgemein bekannten Argumente und Appelle, insbesondere zur Deklarationspflicht von Zusatzstoffen, ausgetauscht wurden. Einigkeit bestand sowohl bei uns Konsumenten und auch beim Produzenten darin, dass Zusatzstoffe, die zur Gewinnmaximierung beigemischt werden, nicht akzeptabel sind.

Weitere Diskussionspunkte waren das fehlende Informationsbedürfnis beim Verbraucher im Alltag (Vesper holen, schneller Einkauf usw.) und im Gegenzug die gelegentlich vorhandenen Kenntnislücken beim Verkaufspersonal. Hier erging der Appell an Herrn Grom, weiter stetig an der Qualifikation seiner Mitarbeiter zu arbeiten.

Da bei der Fleisch- und Wurstmanufaktur Sack Glutamat nur zur geschmacklichen Abrundung der Produkte eingesetzt wird, wurde durch die Teilnehmer der Blindverkostung am Ende der Diskussion angeregt, den Zusatz von Glutamat zumindest bei den Leberwürsten zu überdenken. Da selbst bei den geübten "Schmeckern" von Slowfood keine wesentlichen geschmacklichen Unterschiede festzustellen waren, erscheint uns der Zusatz von Glutamat bei



Slow Food® Karlsruhe

diesem Produkt überflüssig. Herr Grom nahm diesen Vorschlag an und wird darüber mit seinen Mitarbeitern diskutieren.

Am Ende der Veranstaltung gab es für die, die bei dem ersten Termin nicht dabei sein konnten, noch eine schnelle Führung durch alle Betriebs- und Lagerräume.

Wir danken Herrn Grom für sein großes Engagement, für die Qualität der Produkte, die Transparenz gegenüber den Kunden und nicht zuletzt für diesen spannenden Nachmittag!

Text: Claudia Börsting

Fotos: Martin Apetz

Glutamat? So einfach ist es doch nicht mit dem Herausschmecken. Testergebnis der Autorin:

in der eigenen Manufaktur in Malsch
am Sa, 24.3. - Beginn 13 Uhr

Name:

SB

Kunde ? JA oder NEIN

Produktname	Salz?	Gewürz?	Geschmack (rund?) pers. Notizen	Glutamat (Vermutung)	Auflösung?
Schale 1 (mit Folie)				?	
Sack-Lyoner	Salz?			X	
Grobe Leberwurst			ohne beide genial!	?	
Delikatess Leberwurst, fein			grisselig	?	
Polnische (Rohwürstchen)			etwas säuerlicher als "offen"	?	
Schale 2 (offen)					
Sack-Lyoner			pers. angenehm, nicht so viel Salz	ohne (er)	
Grobe Leberwurst				?	
Delikatess Leberwurst, fein			grisselig	?	
Polnische (Rohwürstchen)			und säuerlich, aber weniger	?	

Konsistenz bei beiden Lyonern sehr angenehm

alle sehr harmonisch
Gesaltzen, nicht
salzig, aber auch
nicht zu leicht

* die Unterschiede mit/ohne Glutamat
sind marginal. Das Geschmackserleben
ändert sich während der Verkostung.
Wenn der Unterschied so gering ist, ist der
Zusatz dann nicht erforderlich?
* alles charakteristisch je Sorte und
damit o.k.