

Naturdarm veredelt die Wurst

Die älteste Lebensmittelverpackung der Welt ist aktueller denn je: Naturdarm sorgt als Wursthülle für eine hohe Wertschöpfung und punktet mit Nachhaltigkeit und Natürlichkeit. Mehr dazu erklärt Heike Molkenhain, Vorstandsvorsitzende des Zentralverbandes Naturdarm e. V. (ZVN), im Gespräch mit *Die Fleischerei*.



Edle Hülle für gute Wurst: Feine Leberwurst im Naturdarm.

rotoshot.de/Naturdarmverband

Warum ist ein traditioneller Rohstoff wie der Naturdarm derzeit so gefragt?

Heike Molkenhain: Der Hauptgrund liegt in der wachsenden Bedeutung von Natürlichkeit und Nachhaltigkeit. Naturdarm als traditionelle Wursthülle entspricht genau diesem Trend. Gerade junge und umweltbewusste Ver-

braucherinnen und Verbraucher schätzen Produkte, die nachhaltig und ressourcenschonend hergestellt werden. Naturdärme fallen bei der Schlachtung als Nebenprodukt an und stehen für das Prinzip der vollständigen Verwertung des ganzen Tieres – ganz im Sinne der modernen „from nose to tail“-Philosophie.



Der typische Knackeffekt ist bei Alt und Jung beliebt.

Kzenon – stockadobe.com

Die Fleischerei: Wie kann diese Nachhaltigkeit in der Vermarktung am besten kommuniziert werden?

Heike Molkenhain: Entscheidend ist eine transparente Kommunikation über Herkunft und Verarbeitung der Naturdärme. Es ist wichtig, dem Kunden zu vermitteln, dass es sich bei Naturdärmen um eine natürliche Ressource handelt, die ohne weitere Produktionsschritte direkt aus der Schlachtung gewonnen wird. Darüber hinaus ist hervorzuheben, dass zur Konservierung und Lagerung nur Wasser und Salz verwendet werden, was die Umweltverträglichkeit zusätzlich unterstreicht.

Die Fleischerei: Was bietet der Naturdarm in Bezug auf Verarbeitungs- und Produkteigenschaften?

Heike Molkenhain: Naturdärme überzeugen durch besondere Produkteigenschaften. So ist der charakteristische „Biss“ und „Knackeffekt“ einer Wurst nur mit einem Naturdarm möglich. Darüber hinaus unterstützt der Naturdarm das feine Eigenaroma der Wurst und ermöglicht eine ideale Reifung der Wurst, da er atmungsaktiv ist. Diese Eigenschaften sind entscheidend für die Herstellung von qualitativ hochwertigen Wurstwaren.

Die Fleischerei: Gibt es besondere Herausforderungen bei der Verarbeitung von Naturdärmen?

Heike Molkenhain: Naturdärme sind ein natürlicher Rohstoff und kein industrielles Massenprodukt. Die Verarbeitung von Naturdärmen ist in den letzten Jahren durch den technologischen Fortschritt wesentlich vereinfacht worden. Die Därme lassen sich millimetergenau nach Durchmesser und Länge sortieren und individuell nach Kundenwunsch konfektionieren, zum Beispiel auf Hart- oder Softtubes.



Für Heike Molkenhain, Vorstandsvorsitzende des ZVN, gibt es viele Gründe, die für den Naturdarm als perfekte Wursthülle sprechen. Naturdarmverband, Barwich-Foto-Film

Die Fleischerei: Welche Naturdarmarten werden hauptsächlich verwendet?

Heike Molkenhain: In Deutschland sind Schweinedärme die am häufigsten verwendeten Naturdärme. Sie eignen sich aufgrund ihrer Festigkeit und Elastizität ideal für viele Wurstsorten. Der Star unter den Naturdärmen ist der Saitling, der zarteste und dünnste Naturdarm. Er umhüllt Klassiker wie Wiener und Frankfurter. Auch für die von der EU geschützten Nürnberger und Thüringer ist der Saitling als Zutat obligatorisch. Rinderdärme sind vor allem für die Herstellung von großkalibrigen Wurstsorten beliebt. Ein Bierhinken oder eine Rotwurst im Rinderdarm ist vor allem in der Bedienungstheke ein echter Hingucker.

Die Fleischerei: Wie trägt der Naturdarm zur Wertschöpfung in Handel und Handwerk bei?

Heike Molkenhain: Eine Wurst im Naturdarm ist ein hochwertiges, handwerklich hergestelltes Produkt, das beim anspruchsvollen Verbraucher gut ankommt. Dies ermöglicht Handel und Handwerk, sich mit einem hochwertigen Sortiment vom Massenmarkt abzuheben und bietet Spielraum für eine gehobene Preisgestaltung. Darüber hinaus wird das Wurstsortiment in der Theke immer mehr zum Prestigeprodukt und zur Visitenkarte des Betriebes.

Vorteil Naturdarm

- **Einzigartig:** Der Naturdarm sorgt für den legendären Knackeffekt der Wurst, lässt die Wurst atmen und bringt das feine Aroma des Bräts optimal zur Geltung.
- **Natürlich:** Naturdarm ist ein natürlicher Rohstoff, der nur mit Wasser und Salz verarbeitet wird.
- **Nachhaltig:** Naturdarm ist ein Nebenprodukt der Schlachtung und entspricht damit der „Nose to Tail“-Philosophie, auf die anspruchsvolle Konsumenten Wert legen.
- **Wertschöpfend:** Wurst im Naturdarm hebt sich vom Mainstream ab und bietet damit Spielraum bei der Preisgestaltung.

Die Fleischerei: Wofür steht die vom Naturdarmverband finanzierte Initiative „Rettet das Wurstkulturerbe“?

Heike Molkenhain: Mit dieser Aktion wollen wir das Bewusstsein für die Bedeutung traditioneller Wurstsorten stärken. Wir setzen uns für den Erhalt des Kulturgutes Wurst ein und fördern kreative Produkt- und Vermarktungs-ideen, die dieses Erbe in die Moderne tragen. Ziel ist es, das Image von Wurstprodukten zu stärken und die Vielfalt und Qualität im Naturdarm hervorzuheben.

Die Fleischerei: Wie ist die Branche in Deutschland aufgestellt?

Heike Molkenhain: Deutschland ist die Drehscheibe des weltweiten Handels mit Naturdärmen. Im Jahr 2022 wurden hier Waren im Wert von über ei-

ner Milliarde im- und exportiert. Unsere Branche ist vielfältig aufgestellt - vom Global Player bis zum hoch spezialisierten Kleinbetrieb. Viele Unternehmen sind seit Generationen in Familienbesitz.

Die Fleischerei: Wie sehen Sie die Zukunft der Wurstherstellung im Naturdarm?

Heike Molkenhain: Ich bin überzeugt, dass der Naturdarm auch in Zukunft eine zentrale Rolle in der Wurstproduktion spielen wird. Die Nachfrage nach natürlichen, nachhaltigen und qualitativ hochwertigen Lebensmitteln steigt stetig. Naturdärme sind ein Schlüsselement, um diesen Anforderungen gerecht zu werden und gleichzeitig die Tradition der Wurstherstellung zu bewahren. www.naturmdarm.de



Naturdärme werden sorgfältig auf Dichtigkeit und Kalibertreue geprüft.

rotoshot.de/Naturdarmverband