

Facebook Gruppe „Die Hobbywurstler – Das Original“ come in and join us

Starterkulturen

Bei Rohwurst, wie Salami, Mettwurst und Knacker, wird die Wurst die ersten drei Tage in eine warme, sehr feuchte Umgebung gehängt, damit sich die Milchsäurebakterien, die im Fleisch sind, wohlfühlen und sich vermehren. Diese Milchsäurebakterien fressen den Restzucker im Fleisch und scheiden Milchsäure aus.

Diese Milchsäure senkt den pH-Wert im Fleisch und erschwert es anderen, unerwünschten Mikroorganismen sich zu vermehren, da diese sich im sauren Milieu nicht wohl fühlen.

Diesen Prozess kann man forcieren, in dem man in das Brät immer 4 g/kg Zucker oder Traubenzucker mit einarbeitet, der den Milchsäurebakterien sofort die benötigte Nahrung zur Verfügung stellt.

Auch kann man dem Brät so genannte Starterkulturen zufügen, die im Prinzip auch nichts anderes sind als reine Milchsäurebakterien Kulturen.

Nach diesen drei Tagen dürfte dieser Zucker komplett umgewandelt und der pH-Wert gesunken sein und dann kommt die Wurst in eine kühlere Umgebung zum reifen, oder in den Rauch, um die Oberflächenbakterien zu eliminieren.

Starterkulturen findest man im Internet unter der Bezeichnung Bactoferment 61 oder Bactoferm T-SPX.