

# DER GEWÜRZPROFI

Die ganze Welt des Würzens



Rohwurst: Delikat und vielseitig!

5/2021

**NEU**

Produktion



Rohwurst ist bei Endverbrauchern äußerst beliebt und zählt deshalb in Deutschlands Wursttheken zu den Eckpfeilern des Sortiments. Ob als Brotbelag oder als engkalibriger Snack, das Angebot ist besonders vielseitig, auch bedingt durch regionale und internationale Spezialitäten. Entscheidend für den Kauf sind vor allem die Optik und ein guter Geschmack.

Für eine unkomplizierte Rohwurstproduktion hat HAGESÜD das moderne Rohwurstsortiment NITROSAFE entwickelt. Mit diesem neuzeitlichen Reifensystem bestehend aus den 3 Würzungen NITROSAFE KLASSIK, NITROSAFE MEDITERRAN und NITROSAFE UNGARISCH, in Kombination mit der auf diese Würzungen zugeschnittenen neuen Reifekultur NITROSAFE ZERO, gelingt die Rohwurstherstellung sicher, einfach und effizient.

Generell gilt, dass das richtige Reifemittel in Verbindung mit der richtigen Reifekultur entscheidend für den sicheren Ablauf der Reifung von Rohwürsten ist. Dafür bieten wir in unserem Sortiment für jeden Bereich der Rohwurstherstellung das passende Reifemittel mit der darauf abgestimmten Reifekultur an.

Optische und geschmackliche Akzente verleihen der Rohwurst die drei neuen Spatex Würsthüllen mit den Würzungen FEUERLI®, ANANAS-PFEFFER und PEPPER MIX.

Mit seiner raffinierten Würzrichtung Pfeffer, Zwiebel, Chili und Muskat zeichnet sich die neue engkalibrige Rohwurst METTDOX SCHINKENKNACKER aus.

Ein delikater Snack der den Geschmack der Zeit wunderbar trifft.

Probieren Sie unsere neuen Rohwurst-Produkte aus – Rezept-Ideen und weitere Informationen zu den Produkten finden Sie in dieser Ausgabe des GEWÜRZPROFIS.

Ihr Michael Dörr  
Teamleiter Fachberatung



## Schinkenknacker

Leitsätze Nr. 2.211.15  
BEFFE nicht unter 10 %  
Bindegeweisseiweiß nicht über 25 %

### Material:

50,0 kg S II, 0 °C  
50,0 kg S IV, -4 °C  
100,0 kg

### Würzung, Wertstoffe pro kg:

26 g Nitritpökelsalz  
20 g METTDOX SCHINKENKNACKER,  
Art. Nr. 5373 0  
NITROSTART® G, Art. Nr. 7320 0

### Därme:

Schweinedärme, Kaliber 26/28  
Schafsaitlinge, Kaliber 22/24

### Herstellung:

Gut gekühltes Material in wolfgerechte Stücke schneiden, die Würz- und Wertstoffe zugeben und vermengen. Masse durch die 3–5 mm-Scheibe wölfen (einfacher Satz) oder im Kutter auf die gewünschte Körnung zerkleinern.

Masse in die vorbereiteten Därme füllen, Würstchen auf gewünschte Größe portionieren. Würste nach dem festgelegten Verfahren fertig stellen.

### Deklarationsvorschlag:

Schweinefleisch, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff: E 250), Gewürze (u. a. *Senf*), Geschmacksverstärker: E 621, Antioxidationsmittel: E 301, Stabilisator: E 331, Aroma, Naturdarm, Reifekulturen, Rauch.

100 g Schinkenknacker wurden hergestellt aus 110 g Schweinefleisch.

### Hinweis:

Gemäß geltendem Lebensmittelrecht kann anstelle der E-Nummer auch die Verkehrsbezeichnung des Zusatzstoffes verwendet werden.

Beispiel: Geschmacksverstärker: E 621 ODER Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat

Hinweis: Die Berechnung des Fleischanteils, sowie die Kennzeichnung der Zusatzstoffe beruht auf der Rezeptur der Firma HAGESÜD. Im Hinblick auf die ermittelten Werte und Kennzeichnung besteht Haftungsausschluss.



## METTDOX SCHINKENKNACKER

Art. Nr. 5373 0

Würzrichtung: Pfeffer, Zwiebel, Chili und Muskat  
Zugabe: 20 g/kg

**NEU**

Produktion



## Haus-Salami Klassik mit Außenwürzung

Leitsätze Nr. 2.211.05  
BEFFE nicht unter 13 %  
Bindegewebeisseiweiß nicht über 20 %

### Material:

15,0 kg R II, 3 mm, gefroren  
15,0 kg R II, 3 mm, 0 °C  
30,0 kg S II, 3 mm, gefroren  
40,0 kg S V (Bauch), gefroren

100,0 kg

### Würzung, Wertstoffe pro kg:

28 g Nitritpökelsalz  
10 g NITROSAFE KLASSIK oG + oA, Art. Nr. 1992 0  
NITROSAFE ZERO STARTERKULTUREN, Art. Nr. 7340 0

### Därme:

Spatex Wursthülle FEUERLI®, Kaliber 70/50, Art. Nr. 7069 0  
oder Spatex Wursthülle ANANAS-PFEFFER, Kaliber 70/50, Art. Nr. 7071 0  
oder Spatex Wursthülle PEPPER-MIX, Kaliber 70/50, Art. Nr. 7072 0

### Herstellung:

R II und S II, gefroren, mit den Würz- und Wertstoffen, außer Nitritpökelsalz, auf 3 mm im Kutter zerkleinern.  
S V zugeben und auf 5–6 mm weiter zerkleinern.  
R II, frisch, einmengen. Nitritpökelsalz gleichmäßig einstreuen.  
Masse auf gewünschte Körnung fertig kuttern.

Fülltemperatur -2 bis -3 °C. Masse in die vorbereiteten Wursthüllen füllen.

**HINWEIS:** Wursthüllen trocken füllen, NICHT einweichen!

Dieses neue Reifesystem ist besonders geeignet, wenn keine Reifeanlagen vorhanden sind. Der Fermentierungsprozess läuft schnell und gesichert ab. Kaliberabhängig sind die Produkte bereits nach zwei bis drei Wochen verkaufsfähig. Eine stabile, intensive Umrötung und Farbhaltung sowie ein gesicherter pH-Wert-Verlauf sind selbstverständlich. Die hergestellten Rohwürste erhalten eine optimale Aroma- und Konsistenzbildung beim Einhalten folgender Parameter.  
Für Würste im Kaliber 60–75.



Abhänge- / Reifezeit	Temperatur	Behandlung
12 Stunden	34 °C Kammer- temperatur 32–34 °C (Kern- temperatur)	Anlage, rel. Luft- feuchtigkeit 88 %
12 Stunden	15–22 °C	Betriebsraum
– Rauchzugabe	22–24 °C	Anlage
Anschließend	2–6 °C	Kühlraum

Bei stärkeren Kalibern ist die Reifezeit entsprechend zu verlängern.

### Deklarationsvorschlag:

Zutaten: Schweine- und Rindfleisch, Speck, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff: E 250), Gewürze, Dextrose, Aroma, Antioxidationsmittel: E 300, E 301, Reifekulturen, Rauch.

100g Haussalami wurden hergestellt aus 120 g Schweine- und Rindfleisch.  
Gewichtsverlust durch Abtrocknung bedingt.

### Hinweis:

Gemäß geltendem Lebensmittelrecht kann anstelle der E-Nummer auch die Verkehrsbezeichnung des Zusatzstoffes verwendet werden.  
Beispiel: Konservierungsstoff: E 250 ODER Konservierungsstoff: Natriumnitrit.

Die Deklaration basiert auf den Rezepturen der Fa. Hagesüd.  
Hierbei handelt es sich um einen unverbindlichen Vorschlag.  
Es besteht Haftungsausschluss.



## Schwammerlpfanne

**Material:**

1.000 g Schweinenuss, geschnetzelt

**Würzung und Wertstoffe pro kg:**

100 – 140 g ELDORADO® Gewürzsauce Waldpilze oG, Art. Nr. 4885 1

**Herstellung:**

Schweinefleisch, geschnetzelt, mit ELDORADO® Gewürzsauce Waldpilze oG mischen.

**Zubereitung:**

Pfanne mit etwas Öl oder Pflanzenfett erhitzen und das Fleisch darin ca. 10 Minuten braten.

Um eine cremige, sahnige Sauce zu bekommen, kann die Schwammerlpfanne mit Crème fraîche verfeinert und leicht abgebunden werden.

---

## Brauhaus Sauce

**Material:**

1.000 g Wasser

**Würzung, Wertstoffe pro Liter:**

100 g BRAUHAUS SAUCE oG + oA, Art. Nr. 4203 0

**Herstellung:**

Entsprechende Menge Saucenpulver in kaltes bis heißes Wasser einrühren und bei mittlerer Hitze 2 Minuten unter mehrmaligem Umrühren kochen lassen.

Das Rezept für den Schweinebraten können Sie gerne bei unserer Fachberatung anfordern.

## Semmelknödel

**Material:**

350 g Semmeln, abgelagert, trocken, gewürfelt

550 g Milch, 40°C

100 g SEMMELKNÖDEL, Art. Nr. 5950 2

1.000 g

**Herstellung:**

SEMMELKNÖDEL mit warmer Milch vermischen.

Anschließend abgelagerte, trockene, gewürfelte Brötchen zugeben und einmengen. 5 – 10 Minuten quellen lassen.

Knödel auf gewünschte Größe portionieren, kräftig formen (ca. 100 g pro Knödel) und 25 – 30 Minuten im Salzwasser bei 80°C ziehen lassen. Zum Schluss an der Luft erkalten lassen.

**Därme:**

Bedruckte Sterildärme, Kaliber 50

Semmelknödel im Darm sind besonders rationell herstellbar.

Sie sind lange lagerfähig und praktisch im Verkauf.

Für die Herstellung im Darm muss die Flüssigkeitsmenge von 550 g auf 630 g erhöht werden, da lose gebrühte Semmelknödel beim Brühen bis zu 15% an Gewicht zunehmen.

Semmelknödel im Darm werden bei 95°C ca. 45 Min. gebrüht.

**Varianten pro kg Masse:**

**Speck-Semmelknödel**

150 g Rohschinken, in Würfel, 6 mm

**Spinat-Semmelknödel**

250 g Blattspinat, TK, aufgetaut, ausgedrückt

**Käse-Semmelknödel**

150 g Hartkäse, in Würfel, 6 mm

---

Hier gelangen Sie direkt zu unserem Anwendungs-Video:





## Schweinegeschnetzeltes Gyros

### Material:

1.000 g Schweinefleisch, geschnetzelt

### Würzung, Wertstoffe pro kg:

50 g MARINIERSOFT® Mykonos oG + oA, Art. Nr. 4946 0  
50 g ZWIEBELSCHEIBEN, Art. Nr. 6182 0

### Herstellung:

Schweinefleisch geschnetzelt, mit MARINIERSOFT® Mykonos oG + oA marinieren und die ZWIEBELSCHEIBEN unterheben.

### Zubereitung:

In der Pfanne braten oder im Ofen garen.

## Souvlaki

### Schweinefleischspieße

### Material:

1.000 g Schweinefleisch

### Würzung, Wertstoffe pro kg:

50 g MARINIERSOFT® Mykonos oG + oA, Art. Nr. 4946 0

### Herstellung:

Schweinefleisch in ca. 1 cm große Würfel schneiden und mit MARINIERSOFT® Mykonos oG + oA marinieren.

Anschließend auf Spieße stecken.

## Ofenspieß „Mykonos“

### Fleischspieß vom Schwein

### Material:

1.000 g Schweinenacken  
Buchenholz TISCHSPIESSE mit Sockel, Art. Nr. 7105 0

### Würzung, Wertstoffe pro kg:

50 g MARINIERSOFT® Mykonos oG + oA, Art. Nr. 4946 0

### Herstellung:

Fleisch mittels Aufschnittmaschine in dünne Streifen schneiden und mit MARINIERSOFT® Mykonos oG + oA marinieren.

Gewürztes Fleisch gleichmäßig auf den Holzspieß aufstecken, bis das gewünschte Gewicht erreicht ist (500 – 600 g).

Im vorgeheizten Backofen bei 150 – 160 °C, ca. 45 Minuten backen.

## Tsatsiki

### Material:

500 g Speisequark (40%)  
500 g Joghurt oder Crème fraîche  
150 g Salatgurken, geschält und gewürfelt  
40 g Zwiebeln, gewürfelt  
18 g TSATSIKI-MIX, Art. Nr. 0947 0

### Herstellung:

Alle Zutaten mischen und evtl. abschmecken.

*Unser Tipp:  
Zu diesen griechischen  
Spezialitäten passt wunderbar  
ein leckeres Tsatsiki.*



### MARINIERSOFT® Mykonos oG + oA Art. Nr. 4946 0

Würzrichtung: Pfeffer, Oregano, Knoblauch, Paprika  
Zugabe: 50 g/kg



### TSATSIKI-MIX oG + oA Art. Nr. 0947 0

Würzrichtung: Knoblauch, Pfeffer  
Zugabe: 14 g/kg



v. links nach rechts: Kordula Schmidt, Petra Brinke, Frank Rompusch, Malgorzata Fifielski, Thorsten Hischer, Susanne Strauß, Horst Strömer, Ralf Fifielski, Christof Slobodzian, Cornelia Strauß, Izabela Slobodzian, Dagmar Cleve-Weichselbaum, Johanna Starosta

## Eine Ära geht zu Ende – wir vom Standort Dortmund verabschieden uns

1938 wurde das Zweigwerk in Dortmund als Auslieferungslager der HAGESÜD gegründet.

Im Jahr 1969/1970 erfolgten der Bau der Produktionsstätte und der Umzug in den Heßlingsweg in Dortmund-Brackel (ca. 300 m Luftlinie vom jetzigen BVB-Trainingsgelände entfernt).

Unser Team von 15 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern hatte den Anspruch, eine zuverlässige Bearbeitung und Versendung der Kundenaufträge zu gewährleisten, auch oder gerade in schwierigen Zeiten.

Die Niederlassung betreute mit 16 Außendienst-Mitarbeiterinnen und -Mitarbeitern insgesamt 3.500 Kunden auf 14 Bundesländer verteilt, sowie einen Großkunden.

Langjährig Beschäftigte im Kundenservice und Versand mit Kompetenz und Engagement sorgten für die reibungslose Abwicklung Ihrer Bestellungen.

Darüberhinaus haben wir uns immer als Partner unserer Kunden gesehen, als serviceorientiertes Unternehmen, was vor allem in der Komplettbetreuung unserer Kunden zum Ausdruck kam.

Um die Kundenzufriedenheit durch eine nachhaltige Verbesserung der Distribution der Waren zum Kunden hin zu steigern, wurde die Logistik nun an einem Standort im Werk Hemmingen konzentriert.

Da an diesem Standort sowohl produziert als auch distribuiert wird und hier die vom Markt geforderten Zertifizierungen vorliegen, ist nunmehr Hemmingen alleiniger Standort für Kommissionierung und Versand.

In der Folge wird der Distributionsstandort Dortmund zum 30.09.2021 stillgelegt und auch der Kundenservice für die Dortmunder Kunden in die Hände der Hemminger Kollegen gelegt.

Ihre Ansprechpartner im Außendienst bleiben unverändert.

**Wir danken Ihnen für Ihre Treue und wünschen Ihnen alles Gute. Bleiben Sie gesund!**

Petra Brinke  
Standortleiterin Werk Dortmund



Member of **SOLINA** Group

HAGESÜD INTERSPICE Gewürzwerke GmbH

Saarstraße 39 | 71282 Hemmingen | Telefon: 07150 / 94260 | Fax: 07150 / 942880

Heßlingsweg 32 | 44309 Dortmund | Telefon: 0231/9251510 | Fax: 0231/9251511

www.hagesued.de ·  Hagesüd ·  Hagesuedinterspice ·  YouTube