

Artikel	Anteil in %	Anwendung
<p><u>Brühwurst</u> Die Bezeichnung Brühwurst gilt für alle Wurstwaren, die nicht gekocht sondern bei bis zu 74° C gebrüht werden. Die noch nicht in Därme oder Hüllen gefüllte Masse nennt man Brät. Es sind in der Regel Wurstsorten die im Kutterprozess sehr fein zerkleinert werden. Als Beispiel zählen dazu: Wiener-Würstchen, Lyoner, Fleischwurst usw.</p>	<p>Ca. <u>20- 30 %</u> Scherbeneis von der Gesamt-Masse</p>	<p>Als Grundmasse werden Fett und Magerfleisch mit Salz und Trinkwasser sowie mit Bindemittel wie Phosphat oder Citrat sowie Gewürzen fein zerkleinert. Hierzu müssen gewisse Temperaturen eingehalten werden und daher wird anstatt Wasser Scherbeneis eingesetzt.</p> <p>Anwendungsbeispiel:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Magerfleisch 40,000 Kg - Fett 40,000 Kg - Maja- Eis <u>20,000 Kg</u> - Gesamt 100,000 Kg

Artikel	Anteil in %	Anwendung
<p><u>Kochwurst</u> Als Kochwurst werden Wurstsorten bezeichnet bei dem das Fleisch- und Fett gekocht werden. In diese Wurstsorten wird Wasser in Form von heiße Brühe eingesetzt.</p> <p>Scherbeneis kommt nur hinzu nach dem Kochvorgang der fertigen Kochwürste und dieses nur bei Sorten die im Naturdarm abgefüllt sind. Zu den Kochwurstsorten gehören: Leberwurst, Blutwurst usw.</p>	<p>20-40 Kg Eis je Wasser-Becken</p>	<p>Kochwurst im Naturdarm wird im Wasserbad bei ca. 80° C gegart. Danach kommen die Würste zum Abkühlen in warmes Wasser und anschließend wird dieses durch kaltes Wasser ausgetauscht/ersetzt. Dieses erfolgt durch ständiges „nachlaufen“ von Trinkwasser. Um hier Wasser zu sparen wird zusätzlich Maja-Scherbeneis eingesetzt.</p>

Artikel	Anteil in %	Anwendung
<p><u>Spritzlake</u> Spritzlake wird vielfach in bei Fleischwaren benötigt bzw. eingesetzt. Es ist ein Gemisch aus Trinkwasser, Koch- oder Nitrit- Pökelsalz, Gewürzen sowie Einfachzucker. Folgende Artikel werden fast immer injiziert (maschinell gepökelt):</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kochschinken - Kasseler - Geflügelteile zum Räuchern - Frischfleisch zum Portionieren (nicht in Deutschland erlaubt) - Verschiedene Braten aus Schwein, Rind, Kalb, Pute usw. 	<p>Ca. 20% Eisanteil an der Lake</p>	<p>Wichtig bei der Herstellung ist, dass Fleischeiweiß bei der Produktion insbesondere von Kochschinken kalt verarbeitet wird, da es sich ab 6° C verändert und zu Fehl- Produkten führen kann, insbesondere da das Material anschließend getumbelt wird. Maja- Scherbeneis kühlt durch die große Oberfläche und das recht dünne Eis die Lake sehr schnell auf die gewünschte Temperatur.</p>

Artikel	Anteil in %	Anwendung
<p><u>Innereien und Schlachtnebenprodukte</u> Als Schlachtnebenprodukte werden Teile aus dem Schlachtkörper benannt, die nicht als Teilstücke aufgeführt werden und oft auch für andere Zwecke wie den menschlichen Verzehr benötigt. Zu den Innereien zählen: Leber, Nieren, Herzen, Zu den Schlachtnebenprodukten: Drüsen (z.B. Bauchspeicheldrüse), Mägen jedoch auch Pfoten, Hühnerfüße usw.</p>	<p>Anteil vom Eis sehr unterschiedlich. Liegt an der Größe der Transport-Boxen. Eismaschinen-größe pro Schlachthof: Ca.1500-3000Kg/24 Std.</p>	<p>Da die Temperaturen von Organen nach dem Schlachtvorgang ca. 36-39° C haben, müssen diese damit sie nicht verderben gekühlt werden. Das Anbinden oder Aufhängen dieser Teile ist sehr umständlich und daher auch zu teuer. Daher transportiert man diese in große E-Boxen. Die Kühlung erfolgt durch: Aufbringen von Maja-scherbeneis oder Trockeneis- Pellets, die jedoch in der Handhabung schwierig und recht teuer sind.</p>

Artikel	Anteil in %	Anwendung
<p><u>Häute und Felle</u> Unter Felle versteht man tierische Haut (Fell) bis 10 Kg, darüber hinaus spricht man von Häute. Nach dem Schlachten wurden diese in der Vergangenheit mit Salz bestreut um sie so vorübergehend haltbar zu machen um sie anschließend in den Gerbereien zu verarbeiten. Der Nachteil war, dass ein Zersetzungsprozess recht schnell begann und durch das Salz (ca. 5 Kg je Haut) es zu starken Umweltbelastungen kam. Daraufhin wurde das „Versalzen“ der Häute und Felle in Europa verboten.</p>	<p>ca. 5-7 Kg Eis pro Haut</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Die Häute und Felle werden unmittelbar auf der Innenseite mit Maja-Scherbeneis eingedeckt und zusammengefaltet. - Danach kommen sie in Container und werden am gleichen Tag zur Gerberei gebracht. - Durch das recht kalte Scherbeneis wird der bakterielle Befall erheblich gemindert und die Häute und Felle kommen ohne „Schaden“ in den weiteren Prozessablauf.

Artikel	Anteil in %	Anwendung
<p><u>Därme</u> Die Wursthersteller insbesondere in Europa wollen, dass Schweine- und Schafsdärme weiß sind. Die natürliche Farbe ist nach dem Reinigungsprozess leicht rosa und um einen „weißen Zustand“ zu bekommen, wurde chemisch gebleicht. Dieses Verfahren ist vor ca. 20 Jahre verboten worden. Das gleiche Aussehen, die Weißfärbung, erreicht man unter andern auch mit kaltem Wasser.</p>	<p>Pro Hang (Fachbegriff) Benötigt man ca. 800 gr Eis</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Nach dem Reinigungsprozess flößt man die Därme durch kaltes Wasser. Dadurch bleicht die leicht rötliche Farbe aus und der Darm wird weiß. - Durch die Eigentemperatur der Därme erwärmt sich jedoch das Wasser und daher gibt man Maja-Scherbeneis hinzu. - (mittlerweile gibt es auch umweltfreundliche „Bleichmittel“)

Artikel	Anteil in %	Anwendung
<p><u>Catering /Partyservice</u> Durch den Party- Service der in den Fachmetzgereien in den letzten 20 Jahren verstärkt Einzug gehalten hat, wird auch immer mehr nach besonderen Serviceleistungen verlangt. Hierzu kann man auch das zur Verfügung stellen von Scherbeneis zählen.</p>	<p>Eismengen von bis zu zusätzlichen 50- 100 Kg/24h insbesondere an den Wochenend- tagen können zu den anderen Abnahme- Mengen hinzu kommen.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Kühlen „kalte Platten“ - Salatschüsseln im Eisbett kühlen - Kühlen von Flaschenbier (es gibt kein Medium, dass so schnell Getränkeflaschen kühlt) - Kühlen von Longdrinks - Fisch kühlen auch im Ladengeschäft