



Der Vakuum-Koch-Kutter K 124 aus dem Hause Seydelmann. Neben der Herstellung von Brüh-, Roh- und Kochwurstsorten eignet sich die universell einsetzbare Maschine u.a. zur Zerkleinerung, Mischung und Emulgierung von Frischfleisch, vorzerkleinertem Gefrierfleisch oder gekochtem Fleisch.

Vakuum-Kutter im Handwerk

Die Luft ist raus – und das ist gut so

„Metzgerkultur von der schwäbischen Alb, seit 1954.“ So lautet der Slogan der „Echt Schwäbischen Landmetzgerei“ in Albstadt. Nach einem Brand in der Produktion musste das Familienunternehmen den gesamten Maschinenpark erneuern. Dabei wurde der Schritt vom klassischen hin zum Vakuum-Kutter vollzogen.

Geführt in zweiter und dritter Generation, teilt sich Inhaberin Ingrid Wenk-Schelke mit ihren beiden Söhnen die Aufgaben. Ingrid Wenk-Schelke verantwortet den Bereich Catering und Küche. Daniel Schelke ist zuständig für den Vertrieb und Philipp Schelke führt die Produktion. Das Fleisch, das in der Produktion in Mössingen weiterverarbeitet wird, kommt meist aus der Region – entweder direkt vom Bauern oder von den umliegenden Schlachthöfen. Insgesamt sind das 6 – 8 Tonnen pro Woche. Neben den drei eigenen Fachgeschäften werden Kollegenbetriebe sowie der namhafte Lebensmitteleinzelhandel beliefert. Dadurch zählt die „Echt Schwäbische Landmetzgerei“ sicher nicht mehr zu den klassischen Dorfmetzgern, „aber wir verstehen uns nach wie vor als Handwerksmetzger und wollen auch gar nicht industriell produzieren“, erklärt Philipp Schelke.

So war auch der Schritt von der klassischen Kuttertechnologie hin zu einem Vakuum-Kutter kein leichter für ihn. „Wir sind in recht kurzem Zeitabstand von 60 auf 90 Liter Schüsselinhalt bei unserem Kutter gegangen und hatten dann gerade mal sechs Monate nach der letzten Anschaffung einen Brand in unserer

Produktion“, erinnert sich Daniel Schelke. Zunächst eine Katastrophe aber auch eine Chance. „Wir haben nach dem Brand den gesamten Maschinenpark erneuert und wollten auch in Sachen Kuttertechnologie den nächsten Schritt gehen“, erzählt er weiter. Dass es wieder ein Seydelmann wird, war für die beiden Brüder klar. Aber bei der Frage ob Vakuum oder klassisch, war er sich zunächst noch unsicher. „Ich habe mich unter Kollegen umgehört und immer nur gesagt bekommen ‚damit kannst du billigeres Brät produzieren und mehr Schüttung zugeben‘. Für mich als Handwerksmetzger eher ein Argument dagegen, als dafür.“

Vorteile vom Kutttern unter Vakuum

Die Entscheidung pro Vakuum und damit für den K 124 H AC-8 aus dem Hause Seydelmann basierte am Ende auf einem einzigen Wort – Vertrauen. „Das, was mir die Experten von Seydelmann alles zu den Vorteilen erklärt haben, darauf



Der Metzgersupermarkt der „Echt schwäbischen Landmetzgerei“.



Philipp Schelkle (Mitte) und das Produktionsteam der „Echt schwäbischen Landmetzgerei“.

musste ich einfach vertrauen und darauf habe ich vertraut. Und ich bin auf ganzer Linie glücklich“, erzählt Schelkle. „Dass das Kutting unter Vakuum immer nur auf billiges Produzieren und mehr Schüttung reduziert wird, wird der Sache absolut nicht gerecht.“ Vakuum-Kutter wurden vor vielen Jahren entwickelt, um gleichbleibende Füllmengen in Wurstkonserven oder Därmen zu gewährleisten. Die vielen anderen Vorteile des Kutting unter Vakuum hatte man damals noch gar nicht im Blick.

Fleischeiweiß neigt während des normalen Kutting zu Schaumbildung, da durch die Messer Luft ins Brät eingeschlagen wird. Das Volumen des Wurstbräts wird dabei um ca. 5-6 % vergrößert. Diese fein verteilten Luftbläschen können auch mit einem nachgeschalteten Vakuumfüller nicht mehr entfernt werden. Im Vakuum-Kutter wird unter Luftausschluss gekuttert. So tritt der Schlagsahneeffekt nicht auf und die Volumenvergrößerung bleibt aus. Daraus ergeben sich weitere einzigartige Vorteile. Luft oder genauer gesagt der darin enthaltene Sauerstoff hat unerwünschte Auswirkungen auf Farbe, Geschmack und Haltbarkeit. Durch Oxidation der Eiweiße und Fette verliert das Brät an Farbe und kann mit der Zeit einen unangenehmen Beigeschmack erhalten. Darüber hinaus werden mit der Luft auch Bakterien ins Brät eingeschlagen. Beim Kutting unter Vakuum wird keine Luft ins

Brät eingetragen – es findet keine Oxidation statt und es werden keine Bakterien untergemischt. Farbe, Geschmack und Haltbarkeit werden deutlich verbessert und die Menge an benötigten Hilfsstoffen und Gewürzen fällt spürbar kleiner aus. Zusätzlich vergrößern sich die Fleischzellen unter Vakuum und gepaart mit den hohen Messergeschwindigkeiten in Seydelmann-Kuttern wird so wesentlich mehr Eiweiß aufgeschlossen. Das Brät wird bindiger, kann mehr Wasser aufnehmen und fleischeigene Geschmacksstoffe werden besser freigesetzt.

Qualität der Erzeugnisse verbessert

Ganz pragmatisch und an einigen Beispielen betrachtet heißt das, „unsere Pfefferbeißer sind bindiger und röten schneller um, unsere Kalbsleberwurst ist feiner und farbstabiler, Aufschnitt in der Theke trocknet nicht aus, unsere Rohwürste haben keine grauen Stellen durch Lufteinschlüsse und Einlagen in den Brühwurstsorten halten bombenfest“, führt Philipp Schelkle aus und sein Bruder ergänzt noch: „nicht nur dass die Qualität nochmals einen deutlichen Sprung nach oben gemacht hat, wir sparen dabei auch noch bares Geld, denn Kutterhilfsstoffe brauchen wir zum Beispiel kaum mehr und auch den Gewürzeinsatz konnten wir um 20 Prozent senken.“ Gemeinsam gehen die beiden Brüder auch an anderer Stelle

neue Wege. Sie bieten in den Filialen ein Mischkonzept aus Selbstbedienungstheke und klassischem Metzgereiverkauf und eröffneten einen „Metzgersupermarkt“ mit 350m² Verkaufsfläche, bei dem das gesamte Sortiment der Metzgerei auch in Großhandelspackungen zum Verkauf steht.

Der nächste Schritt: Vegane Produkte

„Wir haben schon zwei vegane Produkte an einen namhaften Lebensmittel Einzelhändler geliefert – hier haben wir viel Entwicklungsarbeit hineingesteckt. Unsere Erfahrung war, dass eine zufriedenstellende Emulsion und Farbhaltung pflanzenbasierter Proteine nur unter Vakuum möglich ist. Viele Produkte anderer Hersteller haben oft eine ganze Reihe fragwürdiger Hilfsstoffe in deren Produkten. Wir konnten bei den veganen Würstchen und Bratlingen komplett darauf verzichten“, so Philipp Schelkle. „Gerade diese Kundenklientel möchte Produkte, die frei von E-Nummern sind und so natürlich wie möglich produziert wurden – ein entscheidender Vorteil“, ergänzt Daniel Schelkle. Die beiden treffen ihre geschäftlichen Entscheidungen immer gemeinsam, denn „mein Bruder kann rechnen und ich kann Wurst. Wir ergänzen uns einfach ideal“, erklärt Philipp Schelkle lachend. Bei der „Echt Schwäbischen Landmetzgerei“ ist also nicht die Luft raus – im Gegenteil. ■