



Der Durchmesser eines Naturdarms wird in „Kaliber“ angegeben, alle Därme mit identischen Eigenschaften bezüglich Kaliber und Qualität fasst man zu „Hanks“ zusammen. Foto: Zentralverband Naturdarm / rotshot.de

Naturdarmhandel ist ein globales Geschäft

Das aktuelle Weltgeschehen ist auf diesem Rohstoffmarkt nachhaltig spürbar

Naturdarm hat eine lange Tradition. Seit über 2000 Jahren dient der Rohstoff als natürliche „Verpackung“ für hochwertige Würste. Heute ist die Naturdarmbranche ein moderner Zweig der Lebensmittelwirtschaft. Die Unternehmen agieren global und sind gut vernetzt. Als internationaler Dachverband vertritt die INSCA (International Natural Casing Association) die Interessen von mehr als 190 Unternehmen aus allen Kontinenten. Ein besonderes Augenmerk gilt dabei der Forschung und der Förderung des freien Handels.

Von Christian Bierhalter

Seit über 2000 Jahren liefern Schlachttiere die natürliche Hülle für Wurstbrät aller Art. Heute ist der Naturdarm als nachhaltige „Verpackung“ aktueller denn je. Als Wursthülle erlebt der Naturdarm im Mittelalter eine erste Blütezeit. So gehen zum Beispiel viele Wurstrezepte auf die Zeit zurück, als Nonnen und

Mönche in den europäischen Klöstern Naturdärme füllten, um so Belagerungen und lange Winter zu überstehen, aber auch, um hohe Gäste kulinarisch zu erfreuen.

Die jahrhundertealte Tradition in der Würstmacherkunst hat ihre Spuren auf den alten Handelswegen hinterlassen. Zusammen mit Salz, Seide und Tee hatten Naturdärme nachweislich einen bedeutenden Anteil an der historischen Entwicklung des weltumspannenden Handels. Auch in der Gegenwart ist der Handel mit Naturdarm ein globales Geschäft. Die Branche ist weltweit gut vernetzt und organisiert, sowohl auf nationaler als auch auf internationaler Ebene. Der internationale Dachverband INSCA war im Ursprung US-amerikanisch geprägt und vereint heute Mitglieder aus Europa, Nord- und Südamerika, Asien, Nahost, Neuseeland, Australien und Afrika unter einem Dach. In verschiedenen Gremien und Working Groups des Verbandes engagieren



Zur Qualitätssicherung werden Naturdärme unter Druck mit Wasser oder Luft gefüllt, so lassen sich mögliche Beschädigungen erkennen. Foto: Zentralverband Naturdarm / rotshot.de

sich Naturdarmexperten aus aller Welt für ein gemeinsames Ziel: Den Abnehmern ein hochwertiges, verarbeitungsfreundliches und nachhaltiges Produkt zu bieten, das der fleischverarbeitenden Industrie eine hohe Wertschöpfung erlaubt.

Höchste Sorgfalt bei der Verarbeitung

Als Naturdärme bezeichnet man alle Teile der tierischen Innereien, die sich zum Füllen verwenden lassen. Sie sind damit eine natürliche Ressource nach dem „Nose-to-tail“-Prinzip, das heute im Mittel-

punkt der nachhaltigen und verantwortungsvollen Fleischerzeugung steht. Naturdärme stammen hauptsächlich von Schweinen, Schafen und Rindern. Nach der Gewinnung des hochwertigen Rohstoffes wird dieser für mindestens dreißig Tage in Salz gelagert, dann ist er garantiert sicher für den menschlichen Verzehr.

Auch bei der weiteren Verarbeitung von Naturdärmen in den Spezialbetrieben sind Sorgfalt und Hygiene oberstes Gebot. Dafür werden geschulte Fachleute mit Erfahrung und Know-how eingesetzt. Sie können mit einem Blick anhand von Farbe, Sensorik und Beschaffenheit das Ursprungsland der Ware eingrenzen.

Die hohe Qualität des Naturproduktes begründet sich nicht zuletzt in der aufwändigen Veredelung. So werden beispielsweise beim Saitling, der zartesten und edelsten Wursthülle, die Oberhaut („Serosa“), die Schleimhaut und die innere Muskelschicht des Darms mechanisch entfernt, sodass vom Schafsdarm nur noch eine dünne und leicht transparente Mittelhaut, die „Submusca“, übrig bleibt. Allein diese feine Haut verarbeitet man für die Wurstherstellung.

Um die Ware auf Qualität zu prüfen, füllt das Fachpersonal die Naturdärme unter Druck mit Wasser oder Luft – so lassen sich mögliche Beschädigungen oder Löcher sicher erkennen. Gleichzeitig erfolgt auch die Sortierung nach Durchmesser, Struktur und Qualität. Der Durchmesser eines Naturdarms wird in „Kaliber“ angegeben – beim Schafssaitling beispielsweise variieren die Kaliber zwischen 14 und 30 mm. Alle Därme mit identischen Eigenschaften bezüglich Kaliber und Qualität fasst man zu „Hanks“ zusammen, wobei 1 Hank einer Gesamtlänge von 91 Metern entspricht.

Gesalzen oder in Salzlake eingelegt ist die Ware damit fertig für die Auslieferung an die Kunden. Bei der Konfektionierung kann der Kunde zwischen verschiedenen Darreichungsformen der Naturdärme wählen: Gerafft auf Soft- oder Hardtubes, gesalzen oder füllfertig in verschiedenen Gebindegrößen. So bekommt jeder Abnehmer die optimale individuelle Lösung für seine Ansprüche und Produktionsabläufe.

Natürlichkeit als Verkaufsargument

In vielen Märkten sind Nachhaltigkeit und Natürlichkeit bei der Gewinnung von Lebensmitteln zunehmend wichtige Verkaufsargumente. Hier punktet der Naturdarm als Rohstoff gleich in mehrfacher Hinsicht. Es handelt sich um eine natürliche Ressource, die bei der Schlachtung anfällt und somit nicht extra hergestellt werden muss. Für die Ver-

arbeitung und Konservierung kommen allein Wasser und Salz zum Einsatz. Und auch mit der „Entsorgung“ gibt es kein Problem – in der Regel wird der Naturdarm beim Wurstgenuss einfach mitgegessen. Neben diesen guten Argumenten gegenüber den Konsumenten bietet Naturdarm als Wursthülle auch den Verarbeitern handfeste Vorteile:

- Als geschmacksneutrale Hülle lässt der Naturdarm die Wurst

„atmen“ und dadurch optimal reifen.

- Naturdarm fördert damit das typische Aroma der Wurst und bringt den Eigengeschmack des Bräts optimal zur Geltung.
- Naturdarm gibt der Wurst eine charakteristische, natürliche Optik.
- Naturdarm verleiht der Wurst und speziell Würstchen den legendären „Knackeffekt“.

Anzeige

SO ENERGIEEFFIZIENT KANN HÖCHSTLEISTUNG SEIN.



FCA 160

Die neue FCA-Reihe Green Series zeichnet sich durch neueste energiesparende Technologien für Clip-Maschinen aus. Neben der Energieeffizienz und Nachhaltigkeit überzeugen die Maschinen durch die einfache Handhabung, Robustheit und Hygiene, die Sie von der FCA-Reihe gewohnt sind.

12,5 % weniger Energieverbrauch im Normalbetrieb

14,5 % weniger Energieverbrauch bei intelligenter Schmierung

20 % weniger Energieverbrauch und bis zu 10 % mehr Leistung bei Durchlauf mit IFC Schnittstelle

Für den Kaliberbereich von 24–160 mm, bei bis zu 200 Takten pro Minute im Durchlauf

Automatische, selbstüberwachende Prozesse für höchste Produktivität



Globales Netzwerk für freie Handelsströme

Die INSCA ist der internationale Verband der Hersteller und Händler von Naturdärmen. Zu den Aufgaben der Organisation gehören wissenschaftliche Forschungsprojekte, die Qualitätssicherung, die Förderung von freien Handelsströmen im Interesse der Naturdarmbetriebe und ihrer Kunden sowie die Vernetzung der Mitglieder untereinander.

Den Wissenschaftlern der Fleisch verarbeitenden Industrie und staatlichen Organisationen rund um den Erdball steht die INSCA als kompetenter Ansprechpartner für alle Fragen rund um Naturdärme zur Verfügung. Die Internationale Wissenschaftliche Arbeitsgruppe des Verbandes (ISWG) führt seit vielen Jahren wegweisende Studienprojekte durch,



Noha Shetta leitet als Executive Director das Headquarter der INSCA in Alexandria. Foto: INSCA

die sich unter anderem mit der sicheren Konservierung des wertvollen Rohstoffs beschäftigen. Die Ergebnisse der Studien sind weltweit anerkannt und nicht zuletzt Entscheidungshilfen für die Festlegung von Richtlinien und Vorschriften im internationalen wie nationalen Warenverkehr.

INSCA wurde 1965 gegründet und hat heute mehr als 190 Mitgliedsfirmen in 41 Ländern. Dazu zählen Hersteller, Makler, Händler, Exporteure, Importeure und Lieferanten von Naturdärmen, die sich gemäß Satzung als Mitglied qualifizieren. Außerdem sind auch der europäischen Naturdarmverband ENSCA und viele nationale Organisationen in der INSCA organisiert, wie zum Beispiel der

Zentralverband Naturdarm als Repräsentant der deutschen Unternehmen. Das Headquarter der INSCA ist in Alexandria (Ägypten) ansässig und wird von Noha Shetta als Executive Director geleitet.

Ein Höhepunkt des Verbandsgeschehens ist der Jahreskongress, bei dem rund 500 Teilnehmer zusammenkommen, um sich über aktuelle Trends und Forschungsergebnisse zu informieren und wichtige Produkt- und Handelsfragen zu diskutieren. Den Rahmen dafür bieten zahlreiche Workshops, Vorträge und Präsentationen, aber auch informelle Formate wie Empfänge und Wettbewerbe.

// www.insca.org

Wirtschaftsfaktor Naturdarm

Der Handel mit Naturdarm ist ein globales Geschäft. Das begründet sich nicht zuletzt durch den Ursprung der verschiedenen Darmarten. China beispielsweise ist traditionell für viele Märkte ein wichtiger Lieferant von Schweine- und Schafsdärmen. Allerdings gewinnt Wurst bei den chinesischen Konsumenten zunehmend an Beliebtheit, sodass inzwischen auch Naturdärme – vornehmlich Schweinedärme – aus anderen Ländern zum Einsatz kommen. Weitere wichtige Ursprungsländer für Schafsdärme sind der Mittlere Osten, Australien und Neuseeland. Brasilien liefert mit seinem hohen Viehbestand auf grünem Freiland exzellente Rinderdärme.

Neben diesen produktbedingten Warenströmen prägen traditionelle Handelswege und -beziehungen

den Markt für Naturdärme. Deutschland gilt als Drehscheibe, ein Großteil des weltweiten Darmhandels wird über die hier ansässigen Firmen abgewickelt – 2020 waren es allein rund 230 000 t. Ebenfalls eine wichtige Rolle spielt Rotterdam als Umschlagplatz für die Ware. China spielt eine zentrale Rolle bei der Verarbeitung und Lohnveredelung.

Nachhaltige Veränderungen

Die aktuellen globalen Entwicklungen und Ereignisse lassen auch den internationalen Handel mit Naturdärmen nicht unbeeinflusst. Pandemie-bedingter Stillstand in Produktions- und Sortierbetrieben wichtiger Partnerländer, Unterbrechungen der Handelswege und enorme Steigerungen bei den Frachtraten stellen die Branche vor große Herausforderungen. Ein für

die Transporte aus China üblicher 20-Fuß-Kühlcontainer kostet aktuell rund das Vierfache des Normalpreises vor der Pandemie. Indes profitieren die Unternehmen und damit auch ihre Abnehmer von der guten Vernetzung der Naturdarmbetriebe und deren langjähriger Erfahrung im globalen Marktgeschehen. Sie haben dank der langjährigen engen Zusammenarbeit mit den Partnern vor Ort Zugang zu wichtigen Lagerkapazitäten und Transportmöglichkeiten. Die Verfügbarkeit der Ware ist weitgehend gesichert.

Ein Trend ist allerdings absehbar: Das aktuelle Weltgeschehen wird auch im Markt für Naturdarm nachhaltig spürbar. Steigende Arbeitskosten und Rohstoffpreise, hoher Aufwand für Infrastruktur und Logistik und weitere volatile Rahmenbedingun-

gen werden das Preisniveau beeinflussen. Einmal mehr gilt, Naturdarm ist keine Massenware. Naturdarm ist die Edelhülle für hochwertige Wurst, die die steigende Nachfrage nach natürlicher, nachhaltiger Ernährung erfüllt. Auch nach über 2000 Jahren ist dieses wertvolle Naturprodukt voll auf der Höhe der Zeit.



Christian Bierhalter

ist seit 35 in der Naturdarmbranche aktiv. Seit 2021 ist er Mitglied im Board of

Directors der INSCA und hier unter anderem für die Public Relations verantwortlich.

Anschrift des Verfassers

Christian Bierhalter, Arian Naturdärme GmbH, Saarbrückener Str. 36, 38116 Braunschweig, christian.bierhalter@arian.de

Steritech

Autoklav mit Sprühwasserverfahren für Konservenfabriken

Das französische Unternehmen Steritech entwickelt Autoklaven für die Pasteurisierung und Sterilisierung verpackter Lebensmittel und Pharmaprodukte. Goût'Stave, der neue Autoklav mit Sprühwasserverfahren, eignet sich speziell für kleine Konservenfabriken, die auf Vermeidung von Lebensmittelverschwendung und hohe Wertschöpfung aus lokalen Erzeugnissen bedacht sind. Der kleine Autoklav (800 mm Durchmesser und 3 m Länge) kann einen oder zwei Körbe mit einer Kapazität von 200 Dosen

(4/4-Format) aufnehmen. Die horizontale Beladung erleichtert die Handhabung. Dieser Autoklav braucht keinen Dampfkessel, da er mit einer Elektroheizung (30 oder 60 kW) ausgestattet ist. Für eine gleichmäßige Temperaturverteilung werden die Produkte mittels Sprühdüsen mit Wasser besprüht.

Der mit der Software Trilogy 4.0 ausgestattete Goût'Stave kann mit einer automatischen Steuerung aufwarten, die Bedienung erfolgt mittels Touchscreen. Mithilfe der in das Produkt

eingeführten Temperaturfühler wird der Prozess in Echtzeit geführt, um den richtigen Sterilisationswert zu erreichen, wobei Temperatur und Gegendruck parameterabhängig geregelt werden. Mit dieser präzisen Steuerung in allen Phasen des Zyklus lassen sich Produkte jeder Art thermisch behandeln: Gläser, Konservendosen, Schalen aus Aluminium oder Kunststoff sowie Standbeutel.

// www.steritech.eu.com/de