

Ohne Geschmacksturbo schmeckt's besser



Werner Lossin, Geschäftsführer der Odenwälder Metzgerei, mit einem seiner Qualitätsprodukte, der mehrfach DLG prämierten Fleischwurst

Fränkisch-Crumbach. Für Werner Lossin, Geschäftsführer der Odenwälder Metzgerei, sind drei Dinge für ehrliche Qualität bei Wurst- und Fleischwaren von entscheidender Bedeutung: „Wichtig sind die Tiere selbst, die bei uns von Bauernhöfen aus der Region kommen und im Brensbacher Schlachthof stressfrei geschlachtet werden.“ Wichtig sei auch, so Lossin weiter, dass die Herstellung der Wurst- und Fleischprodukte nach gewachsenen handwerklichen Traditionen erfolge. Und der dritte entscheidende Punkt für ehrliche Qualität sei der komplette Verzicht auf künstliche Geschmacksverstärker in der Wurst. Dazu Lossin wörtlich: „Begonnen hat die Odenwälder Metzgerei damit schon im Jahre 2015. Für die Produktion heißt das, alle Rezepturen auf natürliche Weise zu modifizieren und teilweise komplett veränderte Gewürzkompositionen zu erschaffen. Denn die Kunden wünschen

selbstverständlich den herzhaften unverwechselbaren Geschmack, und weil dieser auch vom Zeitgeschmack abhängig ist, müssen wir daran stets arbeiten.“

Ist von Rezepten die Rede, dann in der Regel von Kräutern und natürlichen Gewürzen wie Salz, Pfeffer, Muskat, Knoblauch, Paprika, Majoran, Nelken, Petersilie, manchmal auch Zitrone. Wird bei der Wurst auf den künstlichen Geschmacksturbo verzichtet, dann müssen die Meister probieren, schmecken, testen, verändern und wieder schmecken und sich so an den besten natürlichen Geschmack in Fleischwurst, Blutwurst, Bratwurst und Schwartenmagen herantasten. Wenn am Ende Konsistenz, Aussehen, Geschmack und Mundgefühl bei dem Wurstprodukt stimmen, dann geht's ab in die Verkaufstheken der Filialen der Odenwälder Metzgerei. So entsteht Gutes aus der Region, Gutes aus der Odenwälder Metzgerei.