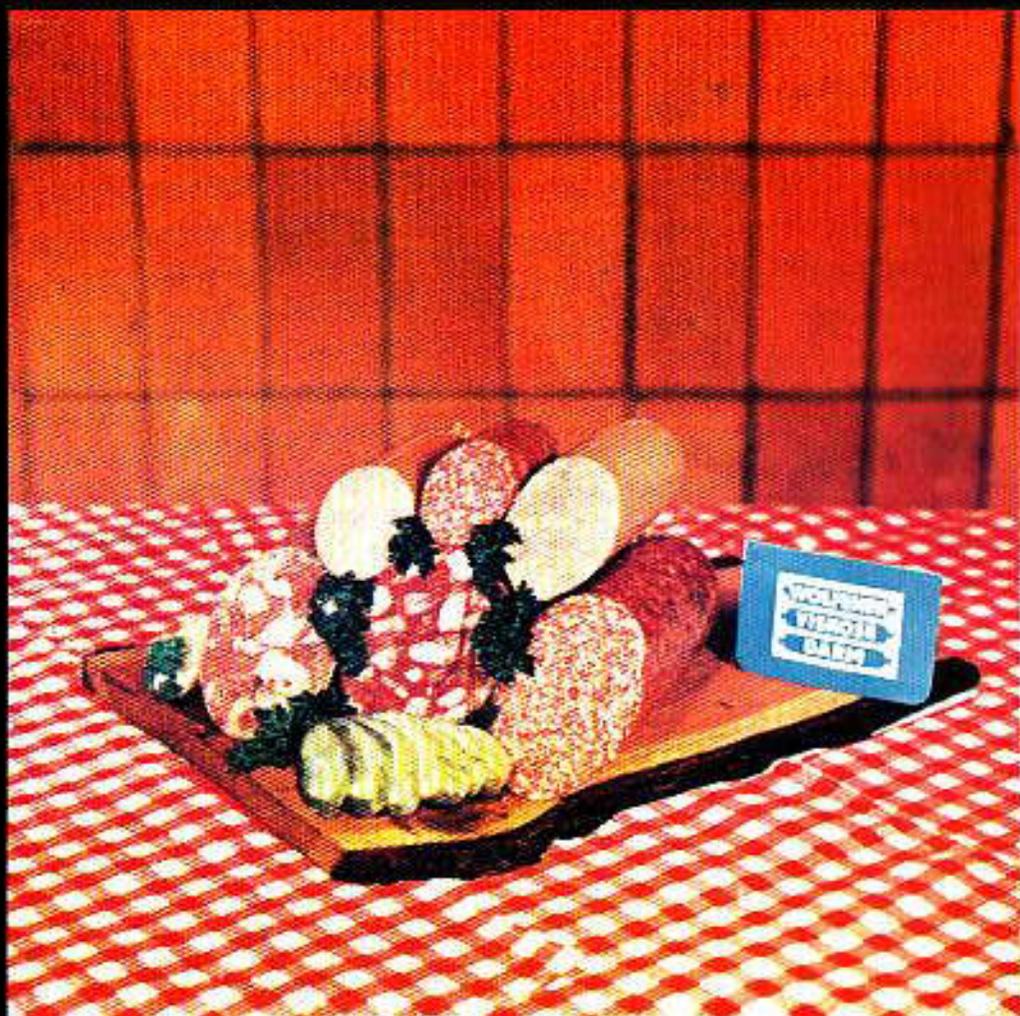
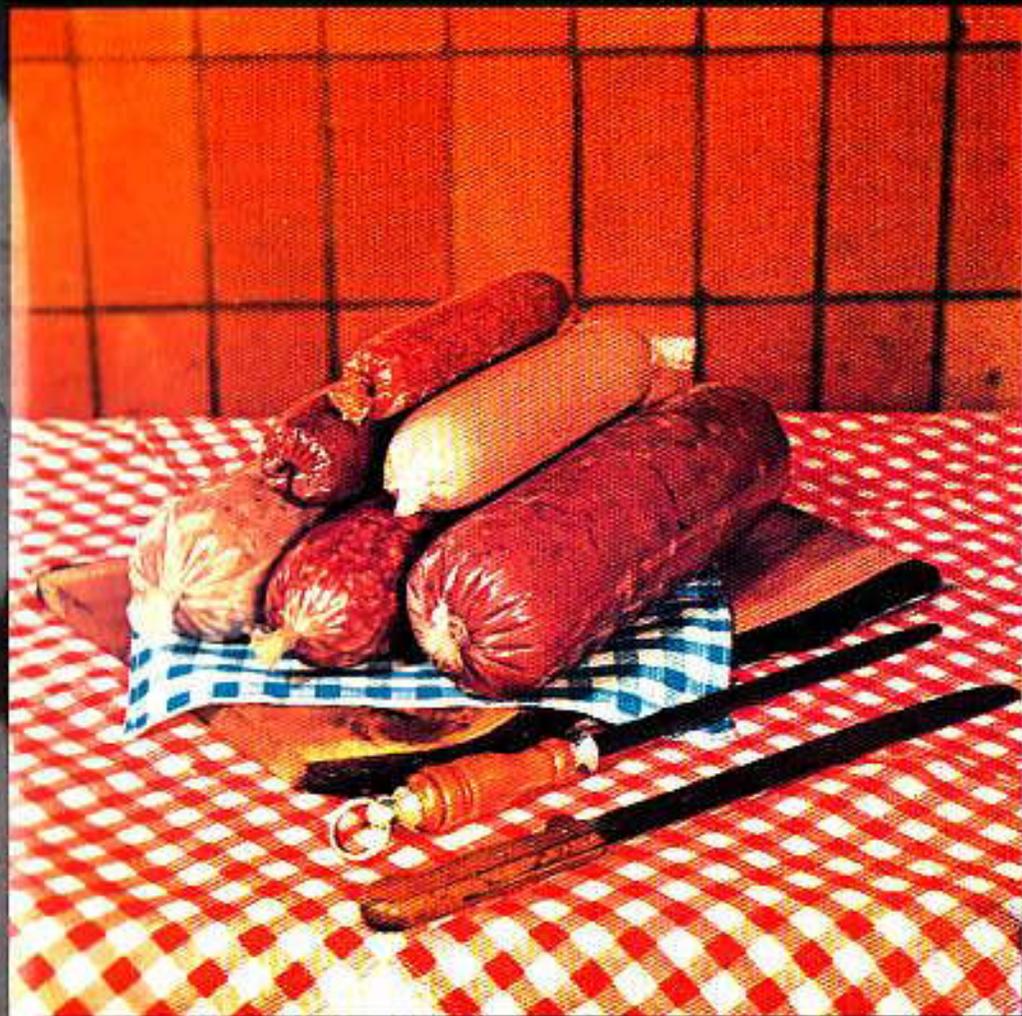


WOLFENER
VISOSE
DARM



WOLFENER **VISOSE** DARM





Kunstdärme haben sich in den letzten Jahrzehnten zu einem immer stärkeren Rationalisierungsmittel in der Fleischwirtschaft entwickelt und sind heute unabdingbarer Bestandteil jeder modernen Produktion an Wurstwaren.

Ihre ständige Weiterentwicklung ist eng verknüpft mit der Konstruktion und dem Bau moderner Füllmaschinen, und sie entsprechen allen hygienischen Anforderungen unserer Zeit.

Der VEB Filmfabrik Wolfen – Stammbetrieb des VEB Fotochemisches Kombinat Wolfen – hat diese Tendenzen sehr frühzeitig erkannt und dem durch die Entwicklung und Produktion eines Sortimentes an Viskosedarm, das für

- Rohwurst
- Brühwurst
- Kochwurst

gleichmaßen gut geeignet ist, Rechnung getragen.

Die Vorzüge, die der Wolfener Viskosedarm hat, sollten auch Sie kennen und nutzen.

Ihre Kunden werden zufrieden sein; denn der Wolfener Viskosedarm ist

- appetitlich
- fettundurchlässig
- hygienisch.

Der Wolfener Viskosedarm vereint in sich die Erkenntnisse jahrzehntelanger Tätigkeit in Forschung und Produktion.

Er wird in den Qualitäten

Wolfener Viskosedarm NORMAL
Wolfener Viskosedarm SPEZIAL
produziert.

Exporteur:

Nahrung – Export – Import

Volkseigener Außenhandelsbetrieb der DDR

DDR – 1020 Berlin, Postfach 1503

Die Herstellung des Wolfener Viskosedarmes

Der Wolfener Viskosedarm wird aus reiner Zellulose, der Gerüstsubstanz der pflanzlichen Zelle, hergestellt.

In der Natur werden jährlich unter dem Einfluß der Sonnenenergie riesige Mengen Kohlenhydrate synthetisiert. Der Mensch hat es verstanden, sich diese Rohstoffquelle nutzbar zu machen und aus der Biomasse die Zellulose zu isolieren.

Diese Zellulose bildet auch den Rohstoff für den Wolfener Viskosedarm. In vielen komplizierten Arbeitsgängen wird aus diesem hochwertigen Rohstoff durch chemische Behandlung zunächst eine sorgfältig gereinigte Spinnlösung, die sogenannte Viskose, hergestellt. Daher auch der Name Viskosedarm. (Abbildung 1)

Aus der Spinnlösung wird dann auf modernen Spinnmaschinen ein nahtloser Schlauch erzeugt, der in umfangreichen Nachbehandlungseinrichtungen von allen anhaltenden Chemikalien befreit wird, so daß zum Schluß wieder reine Zellulose vorliegt.

Danach wird er mit Weichmacher behandelt und in Spezialanlagen getrocknet. (Abbildung 2)

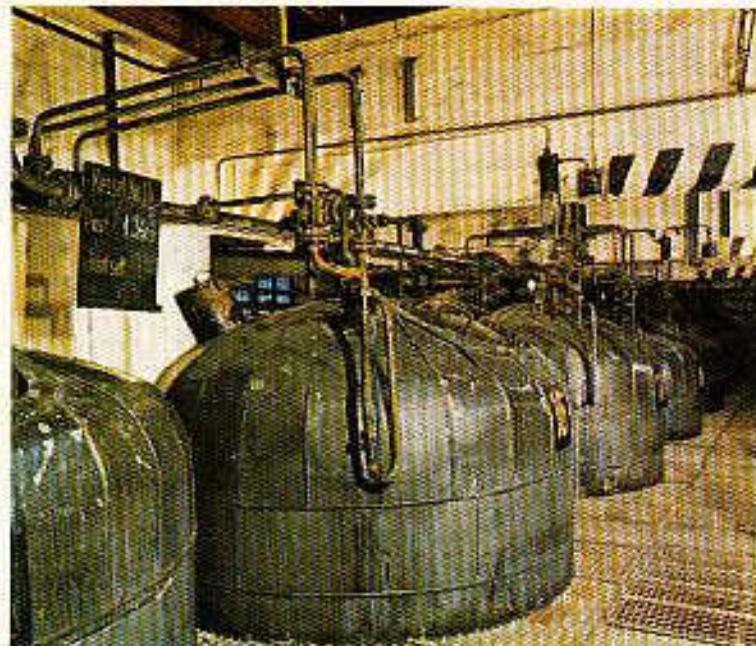


Abb. 1

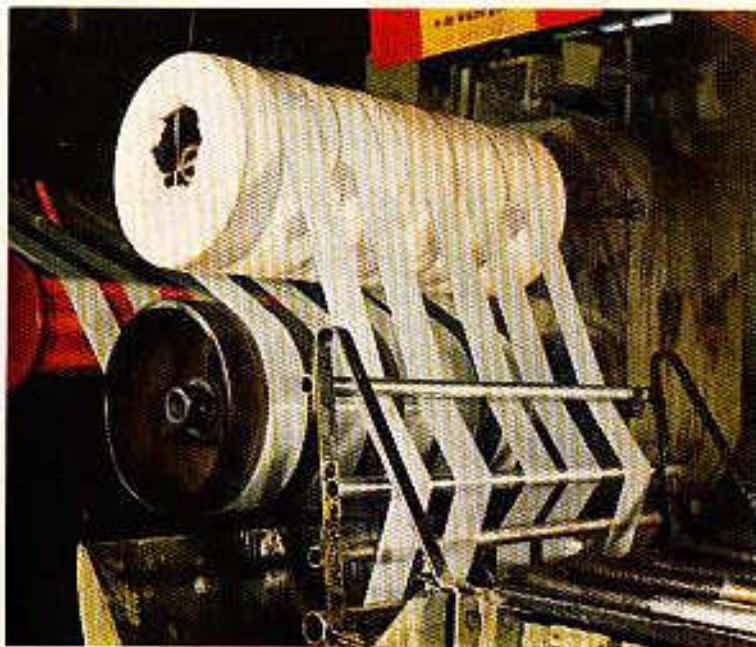


Abb. 2

Durch diese Herstellungsweise, die das Ergebnis jahrzehntelanger Erfahrungen darstellt, erhält man den Wolfener Viskosedarm. Um Ihnen die Verarbeitung zu erleichtern, wird er auf Präzisionsmaschinen geschnitten und einseitig abgebunden. (Abbildung 3)

Allgemeine Hinweise

Der **Wolfener Viskosedarm NORMAL** eignet sich besonders gut für Kochwurst sowie frische und schnittfeste Rohwurst, jedoch wird er auch mit gutem Erfolg für Brühwurst eingesetzt.

Zur Beachtung:

Wolfener Viskosedarm **NORMAL** liegt im trockenen Zustand etwas unter den angegebenen Kaliberwerten. Durch die Wässerung wird er geschmeidig und läßt sich mühelos auf Kaliber spritzen.

Der **Wolfener Viskosedarm SPEZIAL** ist ein hochwertiges Erzeugnis und stellt eine Weiterentwicklung des bewährten Wolfener Viskosedarmes **NORMAL** dar. Er ist auf Grund seines verbesserten Schrumpfvormögens besonders für die Herstellung von Rohwurst Halbdauerware geeignet; selbstverständlich wird er auch mit bestem Erfolg für die Herstellung von Rohwurst frisch sowie von Koch- und Brühwurst verwendet.

Der **Wolfener Viskosedarm** läßt sich optimal einsetzen und leicht verarbeiten, wenn Sie seine richtige Behandlung kennen.

Wir wollen Ihnen daher mit diesem Prospekt einige Ratschläge geben, wie sich **Wolfener Viskosedarm** günstig handhaben läßt, damit seine guten Eigenschaften voll zur Wirkung kommen. Gleichzeitig möchten wir Ihnen an einigen Beispielen seine Verarbeitung demonstrieren.



Abb. 3

Diese Beispiele haben spezielle technologische Bedingungen zur Grundlage. Unter veränderten Bedingungen können sich durchaus Abweichungen ergeben.

Dieser Prospekt kann Ihnen daher nur Anregung für Ihre Arbeit vermitteln. Eine Verbindlichkeit für die zu erzielenden Ergebnisse ist daraus nicht abzuleiten.

Lagerung der Kartons

Um ein Austrocknen der Därme zu vermeiden, sollten die Kartons nicht zu trocken gelagert werden. Am besten eignen sich Lagerräume mit Temperaturen von 20 bis 25 °C bei einer relativen Luftfeuchtigkeit von etwa 55 bis 75 % (Abbildung 4)

Wolfener Viskosedärme sind vor Frost zu schützen. Sollte beim Transport oder bei der Lagerung doch einmal Frosteinwirkung aufgetreten sein, so dürfen diese Därme nicht sofort verarbeitet werden. Es empfiehlt sich, die geöffneten Kartons etwa 2 Tage bei Zimmertemperatur stehen zu lassen, damit sich die Temperatur- und Feuchtigkeitsunterschiede ausgleichen und die Ware wieder ihre Geschmeidigkeit zurückerlangt. (Abbildung 5)

So wird Wolfener Viskosedarm günstig verarbeitet

1. Vor der Verarbeitung Därme ca. 5 Minuten im klaren, handwarmen Wasser einweichen. Dabei sind die Bünde zu öffnen, damit eine gleichmäßige Durchfeuchtung stattfindet. (Abbildung 6 und 7)

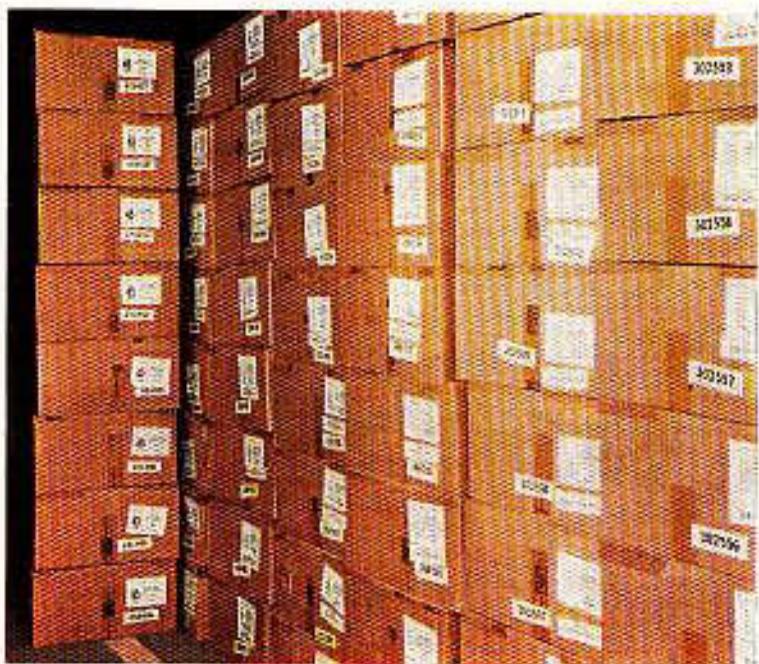


Abb. 4



Abb. 5



Abb. 6



Abb. 7

Bei Verwendung von Wolfener Viskosedarm SPEZIAL ist auch eine etwas kürzere Wässerungszeit ausreichend, während bei Wolfener Viskosedarm NORMAL die Wässerungszeit geringfügig überschritten werden kann.

2. Die gewässerten Därme gut ausstreichen und ausschlagen.
3. Bedruckte Därme sind besonders sorgfältig zu wässern, damit der Druck geschmeidig wird.
4. Wolfener Viskosedarm niemals stippen.
5. Nur so viele Darmabschnitte einweichen wie für die Füllung benötigt werden.
6. Bei sämtlichen Verarbeitungsvorgängen Zugluft vermeiden.
7. Beim Füllprozeß Durchmesser des Füllrohres dem Darmkaliber anpassen, Gleichmäßig auf Kaliber füllen.

Abhängen und Räuchern der Würste

Beim Abhängen die Würste in einer Wurstbreite auseinander hängen, von Spieß zu Spieß etwa 2 Wurstbreiten. Zugluft ist schädlich, da die Wurst dann einseitig trocknet und als Folge davon der Darm aufreißt. Rauch vor allem im Sommer feucht halten. Beim Abhängen nach dem Rauch die Raumtemperatur möglichst nicht über 20 °C wählen. Die Luftfeuchtigkeit sollte 70% rel. nicht überschreiten. (Abbildung 8)

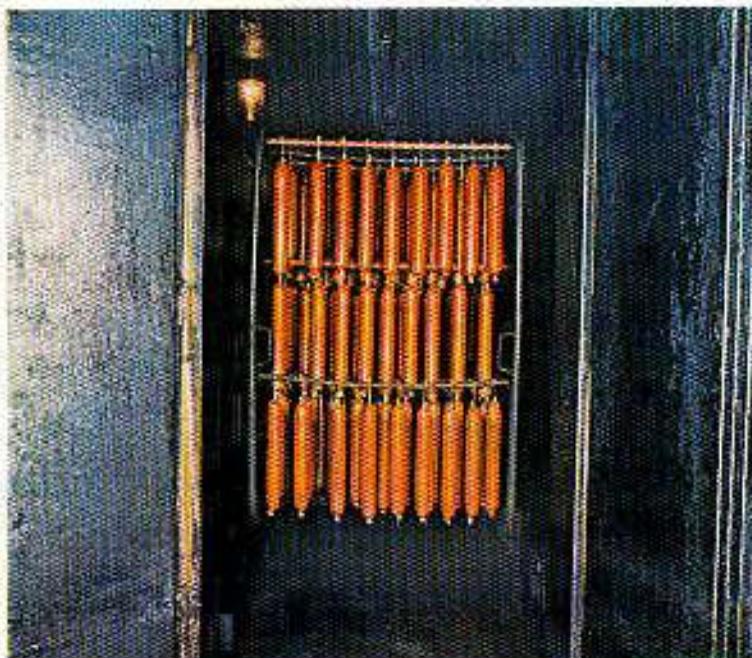


Abb. 8

Für jede Wurstart den passenden Darm

Für die Wahl des geeigneten Darmkalibers empfehlen wir Ihnen ein Studium unserer Kaliberangebote; denn für jede Wurstart gibt es den besonders geeigneten Darm.

Hierfür einige Beispiele:

- Teewurst und Braunschweiger Mettwurst lassen sich besonders attraktiv in unseren schmalkalibrigen Därmen herstellen.
- Auf besonderen Wunsch erhalten Sie den Wolfener Viskosedarm auch in Kurzabschnitten zu 25 und 30 cm Länge.
- Brühwurst in größeren Kalibern erlaubt Ihnen die rationelle Herstellung repräsentativer Aufschnittware mit guter Verteilung der Grobbestandteile.
- Neben unserer normalen Abbindung ist eine spezielle Abbindung besonders günstig zur Verhinderung des Fettaustrittes.

Daher ist für Leberwurst besonders zu empfehlen:

Wolfener Viskosedarm – fett dicht

Natürlich ist dieser Darm auch für andere Kochwurstsorten sehr gut geeignet.

Wolfener Viskosedarm – bedruckt

Für alle gängigen Rohwurst-Sorten bieten wir Ihnen den bedruckten Wolfener Viskosedarm an.

Ab Lager werden unsere Standardaufdrücke, wie

Teewurst fein
Teewurst grob
Braunschweiger fein
Braunschweiger grob
Bauernzervelatwurst
Bauernsalami

ausgeliefert.

Wir sind jederzeit bereit, nach Ihren Wünschen weitere Aufdrücke für Sie herzustellen, wie

Frohes Fest
Guten Appetit

sowie den Namen oder das Zeichen Ihres Betriebes aufzudrucken, einzeln oder in Kombination mit einem anderen Aufdruck.

Und nun einige Beispiele für die Verarbeitung des Wolfener Viskosedarmes.

BRÜHWURST

Vorbehandlung der Därme

Därme ca. 5 Minuten wässern.

Darauf achten, daß alle Därme eines Bundes gleichmäßig durchfeuchtet

sind. Die gewässerten Därme gut austreichen und ausschlagen. Nur so viele Därme einweichen wie für die Verarbeitung erforderlich sind. Eingeweichte Därme niemals vor der Verarbeitung antrocknen lassen. Sie werden sonst spröde und brüchig und sind für die Verarbeitung unbrauchbar.

Füll- und Abbindevorgang

Den gewässerten Darmabschnitt auf die Tülle ziehen. Beim Kaliber 60 empfiehlt sich die Verwendung von Füllrohren mit 40 bis 50 mm Durchmesser, beim Kaliber 70 wird ein Füllrohrdurchmesser von 50 bis 60 mm empfohlen. Beim Füllprozeß Darm leicht anhalten und waagrecht führen. Ausspritzen auf Kaliber oder wenig darüber. Wurst in üblicher Weise mit Bindegarn zubinden. Wolfener Viskosedarm niemals stippen.

Räucherprozeß

Würste an der Werksabbindung auf den Spieß hängen. Dabei darauf achten, daß keine gegenseitige Berührung der Würste beim Hängen auftritt. Würste im Rauch auch möglichst nicht zu dicht hängen.

Brühprozeß

Würste im Kessel oder in einer automatischen Garanlage brühen. Bei einer Brühtemperatur von 75–80 °C rechnet man mit je einer Minute Garzeit pro mm Wurstkaleriber. So beträgt beispielsweise die Brühzeit bei einem Wurstkaleriber von 65 mm dementsprechend 65 Minuten.

Kühlung der Würste

Nach dem Brühen werden die Würste auf Spieße gezogen und unter der Kaltwasserdusche 10 Minuten abgekühlt. Beim Abtrocknen Würste nicht der Zugluft aussetzen.

Zur Beachtung

Bei Verwendung von großkalibrigen Wolfener Viskosedärmen läßt sich eine sehr repräsentative Aufschnittware herstellen, die sich durch großes Schnittbild und gute Fleckenverteilung auszeichnet.

Und noch ein Hinweis:

Durch eine entsprechend dosierte Wasserschüttung können Sie das Absetzen von Juice und Gelee weitgehend unterbinden.

KOCHWURST

Den vorgewässerten und gut ausgestrichenen und ausgeschlagenen Darm glatt auf die Tülle ziehen und gleichmäßig ausspritzen. Bei Leberwurst empfiehlt es sich, den Darm leicht über Kaliber zu spritzen, während bei Blutwurst genau auf Kaliber gespritzt werden sollte. Wurstbrät nicht zu straff einfüllen. Wurst in üblicher Weise garen.

Bei Leberwurst kann der Darm zur gleichmäßigen Verteilung des Wurstgutes anschließend von Hand oder maschinell massiert werden. Nach

dem Abkühlen Würste an Werksabbindung auf Räucherspieß aufziehen. Schlaffe Würste nicht nachbinden, da sie beim Räuchern und Trocknen von selbst wieder prall werden.

Bitte achten Sie darauf, daß die Würste niemals der Zugluft ausgesetzt werden, da es durch die einseitige Trocknung dann zum Aufreißen kommen kann.

ROHWURST

Wursthülle ca. 5 min. wässern. Für Rohwurst sind insbesondere unsere Wolfener Viskosedärme SPEZIAL geeignet. Bei diesen Därmen reicht im allgemeinen auch eine etwas kürzere Wässerungszeit aus. Bedruckte Abschnitte sind besonder gründlich zu wässern.

Darm gleichmäßig auf Kaliber füllen. Dabei das gefüllte Ende mit der Hand unterstützen, damit keine Knickung entsteht und der Darm nicht vom Füllrohr beschädigt wird.

Achten Sie darauf, daß keine Luftinschlüsse entstehen, weil die Wursthülle nicht gestlippt werden darf.

Räuchern und Reifen der Würste

Nach dem Füllen Wurst berührungsfrei aufhängen.

Günstig wirkt es sich aus, wenn die Spieße sofort in die Rauchkammer oder in klimatisierte Räume transportiert werden, damit die Wurst nicht abtrocknen kann. Gleichmäßige Luftzirkulation verhindert die Bildung von Schmierbelag. (Abbildung 9)





Lieferprogramm

Sie erhalten den Wolfener Viskosedarm Stückware in Kartons zu 600 bis 2 000 Stück, gebündelt zu je 25 Stück, abgebunden mit unserer Standard-Werksabbindung.

Neuheit:

Wir gehen immer mehr dazu über, unsere Därme mit geschlauftem Abbund auszuliefern. Damit sparen Sie Zeit und wertvolle Arbeitskraft.

Ein Vorteil für Sie – Wolfener Viskosedarm

Meterware wird in Kartons zu 60 Bund à 10 m geliefert.

Unser Lieferprogramm umfaßt die gängigsten Kaliber im Bereich 45 bis 90 mm mit einfachem oder fettichtigem Abbund:

	Kaliber in mm	Schnittlänge in cm				
Viskosedarm NORMAL	45	25,	30,	40,	50,	60
	60	25,	30,	40,	50,	60
	70	40,	50,	60		
Viskosedarm SPEZIAL	45	25,	30,	40,	50,	60
	50	25,	30,	40,	50,	60
	60	25,	30,	40,	50,	60
	70	40,	50,	60		
	90	40,	50			

Und nun können wir Ihnen nur noch empfehlen:

Guten Appetit mit der Wurst im Wolfener Viskosedarm.



Abb. 10

WR 10-09/10