

# Von **auf einen Blick** für Sie getestet Wie schmeckt eigentlich Wurst ohne Fleisch?

Metzgermeister Michael Durst (59) hat fünf Wurstsorten für uns probiert – mit einem überraschenden Ergebnis

Von Salami bis Knackwurst: Vegetarisch ist „in“! Viele Hersteller (z. B. Wiesenhof, Nestlé) haben den Trend schon erkannt – seit kurzem auch der bekannte Wursthersteller „Rügenwalder Mühle“. Drei vegetarische Wurstsorten gibt es dort im Sortiment. Marketingchef Godo Röben: „Wir

## Rapsöl, Eiweiß oder Soja ersetzen das Fleisch

sehen, dass immer mehr Menschen bewusst weniger Fleisch und Wurst essen oder ganz darauf verzichten.“

Aber wie geht das überhaupt: Wurst ohne Fleisch? Statt Fleisch verwenden die Hersteller Hühner-eiweiß und Rapsöl oder Soja, dazu kommen Gewürze und Farbstoffe. Die Veggie-Wurst der „Rügenwalder Mühle“ z. B. wird genauso verarbeitet wie Brühwurst. Durch das stockende Eiklar entsteht die Konsistenz, die wir von Wurst kennen.

Und wie schmeckt das Ganze? **auf einen Blick** wollte es genau wissen und hat Michael Durst, Obermeister

der Fleischerinnung Hamburg und Inhaber von „Diefeinschmecker“, fünf Sorten Wurst probieren lassen – jeweils mit und ohne Fleisch: Kann die vegetarische Wurst mit dem Original mithalten (s. unten)?

Der Fleischermeister: „Fast alle Produkte sind gelbstichig und sehen unappetitlich aus.“ Seine Bilanz: „Den meisten fehlt der Biss, den man von Wurst kennt.“

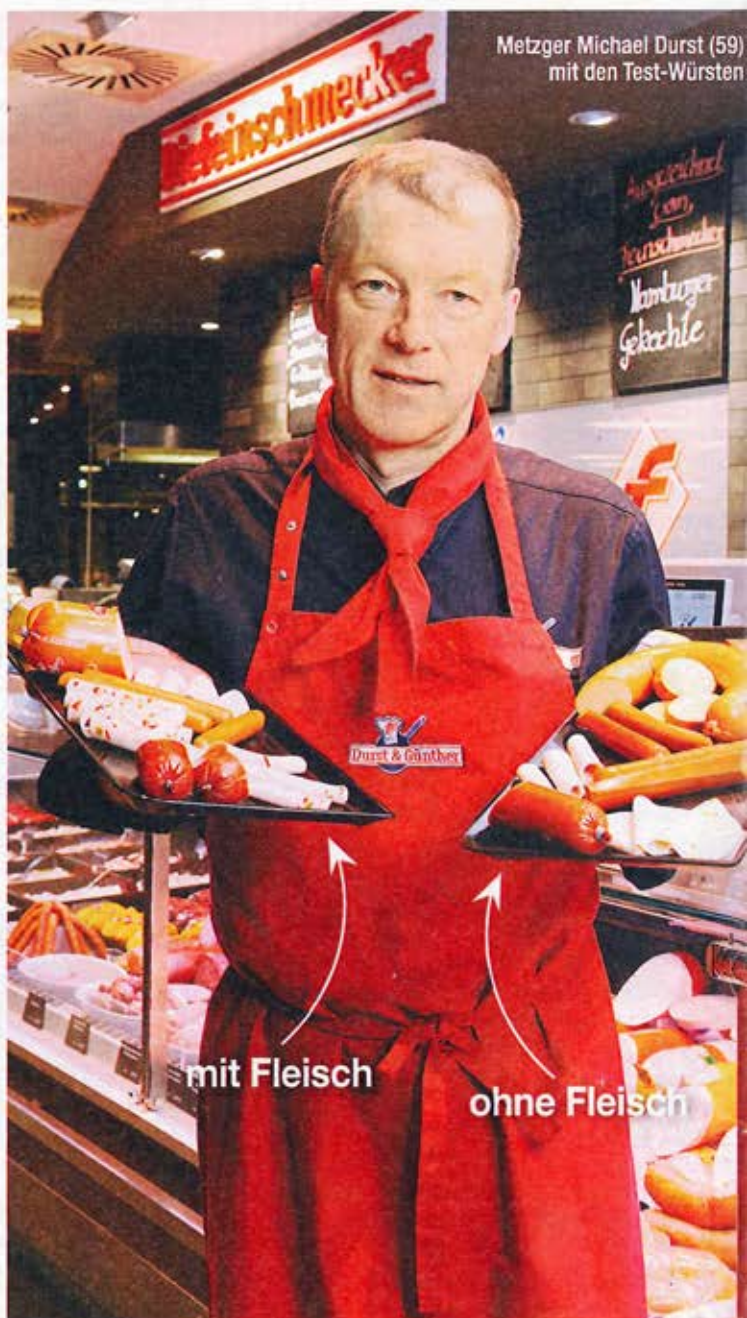
Wurst ohne Fleisch – ein Flop? Mit einer Ausnahme: Die Schinkenspicker-Wurst von der „Rügenwalder Mühle“ macht es selbst dem Fachmann schwer, den Unterschied zu erkennen. „Sie schmeckt fast wie das Original“, sagt er.

Und auch den Kunden schmeckt's, berichtet der Marketingchef von „Rügenwalder Mühle“: „Wir liegen beim Absatz bereits jetzt schon weit über den ursprünglichen Erwartungen.“

KN

### TV-TIPP

Der Vorkoster  
FR 29.5. WDR 21.00 Uhr



Metzger Michael Durst (59) mit den Test-Würsten

mit Fleisch

ohne Fleisch

Sorte	Hersteller	Preis/100 g	Aussehen	Geschmack	Fazit
 Schinkenspicker mit bunter Paprika	Rügenwalder Mühle	1,61 €	Unterschiede zu echter Wurst erstaunlich gering, es könnte auch richtige Wurst sein	Geschmacklich kein großer Unterschied zur normalen Paprika-Lyoner	<b>Der Sieger:</b> Fast kein Unterschied zu normaler Wurst zu schmecken
 Wie Salami	Heirler	2,79 €	Leuchtend rot mit hellen Punkten, sehr künstlich	Biss fehlt, stark paprikalastig, leichter Rauchgeschmack, Gewürze nicht abgerundet	<b>Sehr künstlich:</b> Sieht unecht aus, schmeckt nicht nach Salami
 Vegetarische Fleischwurst	Eden	1,33 €	Von innen eher ocker bis gelb, gummiartige Konsistenz	Milchig im Geschmack, Biss fehlt, stattdessen zerbröseln die Wurst eher im Mund	<b>Nichts fürs Auge:</b> Farbe sieht unappetitlich aus, schmeckt fad
 Veggie Leberwurst	Vantastic Foods	1,99 €	Sieht untypisch aus, ebenfalls Gelbstich, homogene Masse, Nugat-artige Konsistenz	Schmeckt deutlich nach Gewürz, Tomate, Chili und Sellerie, eher bitter	<b>Befremdlich:</b> Schmeckt nicht annähernd wie Leberwurst
 Soja Knackwurstchen	es schmeckt	1,15 €	Von außen ähnlich wie fleischhaltige Würstchen, innen aber gelblich wie die anderen	Kein Biss, eher mehlig, für Knackwürstchen nicht angemessen	<b>Kein Biss:</b> Eine Knackwurst muss knacken – diese tut das nicht