

Glutamat

(Glutamat ist ein Salz, nicht zu verwechseln mit Gluten (ist ein Eiweiß)).

Bei Glutamat handelt es sich nicht um einen künstlich entwickelten Zusatzstoff, sondern um eine ganz natürliche Substanz. Natriumglutamat, ein Salz der Glutaminsäure (einer Aminosäure, welche Bestandteil vieler Eiweißmoleküle ist) entsteht natürlicherweise im menschlichen Körper und im Körper fast aller Tiere im normalen Stoffwechsel. Einige Lebensmittel wie Pilze, reife Tomaten oder Parmesankäse, die nicht zuletzt wegen ihres bekanntermaßen besonders intensiven Aromas verwendet werden, enthalten große Konzentrationen an natürlichem Glutamat (ca. 0,1 bis 1 % des Gewichts!). Außerdem gibt es eine Alge (sog. *Laminaria japonica*), die die asiatischen Köche schon vor 1500 Jahren wegen ihrer geschmacksverstärkenden Wirkung in ihren Speisen benutzten; auch sie ist eine ergiebige natürliche Quelle von Natriumglutamat. Käuflich erhältliches Mononatriumglutamat, so auch das von uns in einigen Rezepturen verwendete, wird durch Fermentation aus Melasse, Getreide, Kartoffeln oder anderen stärkehaltigen Ausgangsprodukten hergestellt.

Schädliche Wirkungen von Glutamat auf den menschlichen Körper werden zwar immer wieder diskutiert, sind aber letztlich nur bei Verwendung sehr großer Mengen (wie z.T. in der asiatischen Küche) wissenschaftlich bewiesen worden. Die Zugabe von Glutamat bei unseren Wurstwaren liegt bei 0,1 % und damit unterhalb des natürlichen Gehaltes von glutamathaltigen Lebensmitteln. Überempfindlichkeiten und Allergien, wie sie von einigen Menschen auch gegenüber anderen Stoffen entwickelt werden, gibt es auch bei Glutamat. Diese Personen müssten selbstverständlich glutamatreiche Lebensmittel meiden. Unsere ausgewogene, in handwerksüblicher Dosierung praktizierte Verwendung von Glutamat in bestimmten Rezepturen sorgt für den einzigartigen abgerundeten Geschmack unserer Erzeugnisse, der in den letzten Jahren zu vielen Prämierungen bei der DLG beigetragen hat.

Folgende unserer Produkte sind glutamatfrei (Mononatriumglutamat E621):
Wiener Würstchen, Bockwurst im Saitling, Mortadella, Bierschinken, Pilzpastete.

In welchen Produkten Glutamat enthalten ist entnehmen Sie bitte der Zusatzstoffliste.

In jeder unserer Wurst-Basar Filialen ist eine Zusatzstoffliste vorhanden.