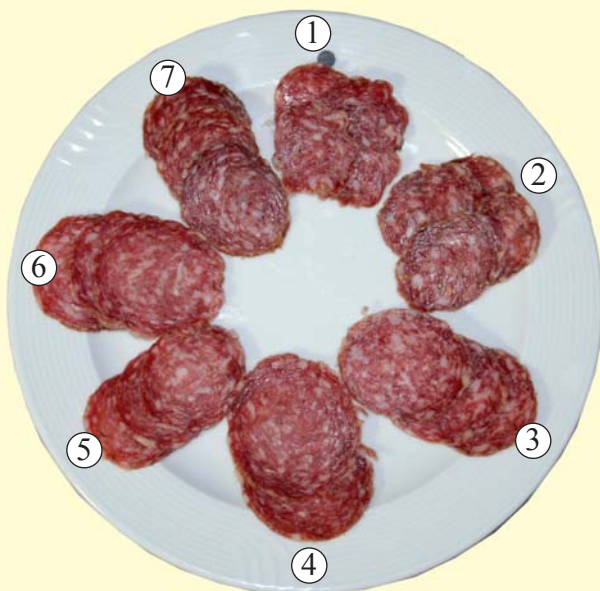


Der DEHOGA Hamburg, die GASTRO GmbH und
der Förderverein Nordhessische Ahle Wurst e. V. präsentieren
anlässlich der Internorga 2007:

Vorspeisenteller mit sieben Varietäten von Nordhessische Ahle Wurst



**Der Förderverein Nordhessische Ahle Wurst e.V. ist ein
Projekt von Slow Food, Convivium Nordhessen.**

① Die Luftgetrocknete aus Kassel

Luftgetrocknet und gereift im Edelschimmel, Warmschlachtung.
Edelschimmel-Charakter, begleitet von Pfeffernote.
Feinkost-Fleischerei Rohde, Kassel

② Die Luftgetrocknete von Frau Holles Hausberg

Luftgetrocknet und gereift im Edelschimmel, Warmschlachtung.
Der Edelschimmel-Einfluss ist etwas schwächer ausgeprägt. Mit
Senfkörnern.
Die Jausenstation, Großalmerode-Weißenbach

③ Die Luftgetrocknete aus Calden

Luftgetrocknet, Warmschlachtung. Sehr mild im Geschmack,
typisch mürber Biss.
Landfleischerei Koch, Calden

④ Die Luftgetrocknete aus Bebra

Luftgetrocknet, Warmschlachtung. Sehr mild.
Fleischerei Holtz, Bebra

⑤ Die Geräucherte aus der Schwalm

Über Buchenholz geräuchert, Warmschlachtung. Leichte Rauchnote.
Landmetzgerei Luckhardt, Neukirchen-Seigertshausen

⑥ Die Geräucherte mit Kümmelnote aus dem Werratal

Über Buchenholz geräuchert, Warmschlachtung. Leichte Rauch- und
Kümmelnote, typisch für das Werratal bei Eschwege.
Landfleischerei Wenderoth, Eschwege-Niederhone

⑦ Die Geräucherte vom Hohen Ringgau

Über Buchenholz geräuchert. Kräftige Rauchnote.
Der Teichhof, Ringgau-Grandenborn

Nähere Informationen auf der Rückseite.



Förderverein Nordhessische Ahle Wurst

Infotelefon: 0160-97709615

www.nordhessische-ahle-wurst.de



Die Würste und ihre Hersteller (von links nach rechts):

Die Luftgetrocknete aus Kassel

Feinkost-Fleischerei Rohde, Frankfurter Straße 67, 34121 Kassel
Tel. 0561-200680 - www.feinkost-rohde.de

Die Luftgetrocknete von Frau Holles Hausberg

Die Jausenstation, 37247 Großalmerode-Weißenbach
Tel. 05604-6749, www.jausenstation.de

Die Luftgetrocknete aus Calden

Landfleischerei Koch, Mittelstraße 6, 34379 Calden
Tel. 05671-6106, www.landfleischerei-koch.de

Die Luftgetrocknete aus Bebra

Fleischerei Holtz, Mühlenstraße 11, 36179 Bebra
Tel. 06622-44235

Die Geräucherte aus der Schwalm

Landmetzgerei Luckhardt, Im Höfchen Neukirchen-Seigertshausen
Tel. 06694-7074, www.schwaelmer-ahle-wurst.de

Die Geräucherte mit Kümmelnote aus dem Werratal

Landfleischerei Wenderoth, Jestädter Straße 6, 37269 Eschwege-Niederhone
Tel. 05651-2771, www.eschweger-ahle-wurst.de

Die Geräucherte vom Hohen Ringgau

Der Teichhof, Am Teich 5, 37296 Ringgau-Grandenborn
Tel. 05659-810, www.ringgauer-ahle-wurst.de

Die Wurst in traditioneller Herstellung

Der Förderverein Nordhessische Ahle Wurst e. V. will die traditionelle Herstellung bewahren. Das traditionelle Verfahren umfasst: schlachtfrische Verwurstung aller wertvollen Fleischteile von schweren nordhessischen „Wurstschweinen“, Zugabe von frisch gemahlenen Gewürzen, wenig Salz, Salpeter, etwas Haushaltszucker, eventuell Knoblauch und Senfkörnern, lange Reifung mit Mindestreifezeiten je nach Wurstkaleriber.

Im Gegensatz dazu steht die industrielle Herstellung, die kurzgemästete Schweine verarbeitet, Starterkulturen, Pökelsalz, Industriezucker, Geschmacksverstärker und Ascorbinsäure einsetzt und mithilfe von Reifebeschleunigern die langen Reifezeiten abkürzt. Dadurch kommt der Wurst das unvergleichliche Aroma und der typisch mürbe Biss abhanden.

Um dieser industriellen Verfremdung entgegenzuwirken, halten sich die Mitgliedsbetriebe des Fördervereins an die traditionellen Qualitätsstandards. In regelmäßigen Kontrollen werden die Betriebe auf Einhaltung des Verfahrens kontrolliert und zertifiziert.



Förderverein Nordhessische Ahle Wurst

Infotelefon: 0160-97709615

www.nordhessische-ahle-wurst.de