



Es geht um die Wurst

...doch ohne Hülle läuft hier nichts.

Natur- und Kunstdärme – Herstellung von Därmen – Eigenschaften
und Verwendungsmöglichkeiten – Druckserien

Seite 197–206



Naturdarm

Der Naturdarm erfreut sich allgemein höchster Beliebtheit und steht als Synonym für qualitativ hochwertige, nach handwerklicher Art hergestellte Wurstwaren.

Die Verbraucher fragen immer häufiger nach naturbelassenen Produkten.

Dieser Trend spricht für den Naturdarm – bereits über 50% aller in Deutschland hergestellten Würste stecken heute in der natürlichen Hülle.

Tendenz steigend!

Der Trend zur Rationalisierung macht auch vor der Wurstproduktion nicht halt. So werden heute folgende Konfektionierungen angeboten:

- füllfertige Ware
- Produkte auf Softtubes gerafft
- Produkte auf Hardtubes gerafft
- abgebundene Ware
- abgeclippte Ware
- ausgesucht langzügige Ware
- Punktsortierungen

Teilen Sie uns Ihre Wünsche mit und wir bedienen Sie korrekt.

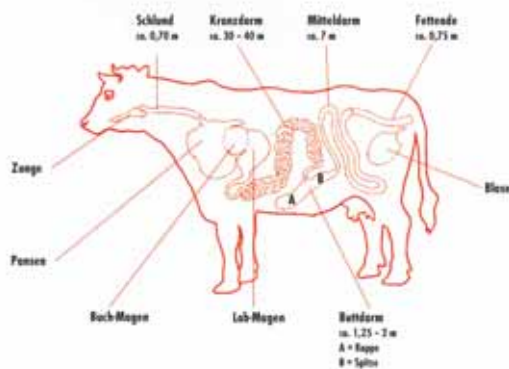
Darmsorten im Überblick

Herkunft	Bezeichnung	Beschaffenheit	Verwendung
Rind	Kranzdarm	Länge 30 – 45 m	Fleischwurst, Lyoner, Mettwurst, Blut- und Leberwurst
	Mitteldarm	Länge 7 – 9 m, mittelweit, fest zu füllen	Brühwurst, Kochwurst, Rohwurst (Plockwurst)
	Butte	Länge 1 – 1,5 m, sehr weit, fest	Aufschnittware mit großen Anschnittflächen
	Fettende	Länge 1 – 1,5 m, sehr fest	Rohwurst, Brühwurst
Schwein	Enger Darm	Länge 16 – 18 m	Bratwurst, Bockwurst, Rohwurst (Polnische)
	Krauser Darm	Länge 3 – 4 m, nicht fest zu füllen	Blutwurst, Leberwurst, Landleberwurst,
	Fettende	Länge 1 m, fest	Gelbwurst, Rohwurst, Kochwurst
	Butte	Länge 0,2 – 0,4 m, weit	Kochwurst
	Magen	nicht zu fest füllen	Presssack
	Blase	Länge 0,05 m, stramm füllen	Kochwurst
Schaf	Saitling	Länge 22 – 25 m	Würstchen (Wiener), Rohwurst
	Butte	Länge 1 m, fest	Rohwurst, Brühwurst



Naturdarm

Därme des Rindes



Ab dem 1. Januar 2001 wurde die Erfassung von europäischen Rinderdärmen eingestellt. Als Alternative wird hervorragende Ware aus Südamerika angeboten, die besonders fettarm ist.

Neben Kranz- und Mitteldärmen findet noch die Rinderbutte Verwendung, die vorwiegend für Kochwurst eingesetzt wird.

Därme des Rindes

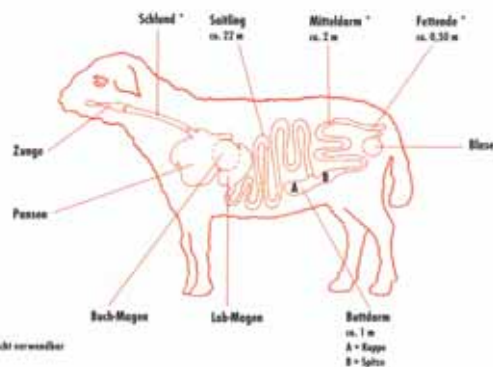
Kranzdarm

- Kaliber 32/35, Abbindung blau
- Kaliber 35/37, Abbindung blau-weiß
- Kaliber 37/40, Abbindung rot
- Kaliber 40/43, Abbindung rot-weiß
- Kaliber 43/46, Abbindung grün
- Kaliber 46/+, Abbindung grün-weiß

Mitteldarm

- Kaliber 40/45, Abbindung gelb-weiß
- Kaliber 45/50, Abbindung blau
- Kaliber 50/55, Abbindung blau-weiß
- Kaliber 55/60, Abbindung rot
- Kaliber 60/65, Abbindung rot-weiß
- Kaliber 65/70, Abbindung grün
- Kaliber 70/+, Abbindung grün-weiß

Därme des Schafes



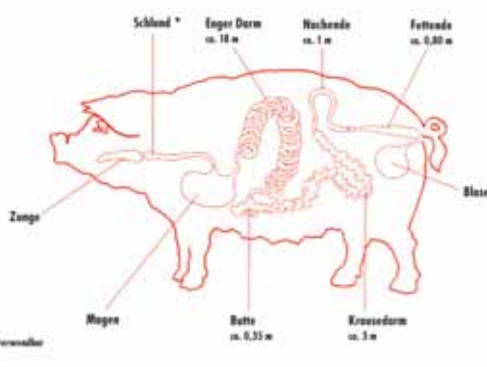
Weitere Verwendung in der Wurstproduktion findet noch die Hammelkappe, welche für Rohwurst eingesetzt wird.

Därme des Schafes

Saitling

- Kaliber -/16, Abbindung gelb
- Kaliber 16/18, Abbindung gelb-weiß
- Kaliber 18/20, Abbindung blau
- Kaliber 20/22, Abbindung blau-weiß
- Kaliber 22/24, Abbindung rot
- Kaliber 24/26, Abbindung rot-weiß
- Kaliber 26/28, Abbindung grün
- Kaliber 28/+, Abbindung grün-weiß

Därme des Schweins



Weitere Verwendung finden auch Schweinekrause, Schweinebutte, Schweineblase, Schweinefettende und Schweinenachende.

Därme des Schweins

Enger Schweinedarm

- Kaliber 24/26, Abbindung gelb
- Kaliber 26/28, Abbindung gelb-weiß
- Kaliber 28/30, Abbindung blau
- Kaliber 30/32, Abbindung blau-weiß
- Kaliber 32/34, Abbindung rot
- Kaliber 34/36, Abbindung rot-weiß
- Kaliber 36/40, Abbindung grün
- Kaliber 40/+, Abbindung grün-weiß

Kunstdärme

Werden Sie Verhüllungskünstler mit Kunstdärmen aus unserem Sortiment. Für ein gutes Aroma!

Herstellung von Kunstdärmen

Kunstdärme werden nach ihren Ausgangsmaterialien eingeordnet. Sie sind entweder aus veränderten natürlichen Stoffen oder aus Kunststoffen hergestellt.

Ausgangsmaterialien

Veränderte Naturstoffe

- Papier, Pergament
- Rinderhaut
- pflanzliche Zellstoffe

Kunststoffe

- Polyamid
- Polyester u.a.

Eigenschaften, Merkmale von Kunstdärmen:

Reißfähigkeit, Dehnbarkeit, Geruchsprobe

Die Entwicklung des Kunstdarmes:

Als gegen Ende des 19. Jahrhunderts verstärkt Fleischermaschinen entwickelt wurden, die die manuelle Brätherstellung ablösen, gab es eine Verlagerung vom Fleisch- zum Wurstverzehr. Das hatte zur Folge, dass die aus eigener Schlachtung anfallenden Naturdärme für das Füllen der Würste nicht mehr ausreichten. So versuchte man einerseits, den Mangel an Naturdärmen durch Importe zu decken, andererseits einen Ersatz – den Kunstdarm – zu entwickeln.

Vorteile:

- Wasserdampf-, Gas- und Rauchdurchlässigkeit sind wählbar
- einfache Lagerung der Därme, längere Haltbarkeit
- keine aufwendige Behandlung
- günstige hygienische Beschaffenheit
- durchgehend gleiches Kaliber
- gute Aromahaltung
- als Werbeträger bedruckbar
- rationell zu verarbeiten (füllfest, kalibergerecht, temperaturbeständig, im automatischen Füllbetrieb gut maschinengängig)



Eigenschaften und Verwendungsmöglichkeiten

Bezeichnung	Beschaffenheit	Verwendung	Begründung
Hautfaserdärme	hergestellt aus abgespaltenen Hautschichten von Rinderhäuten	hauptsächlich Brühwurst, Kochwurst, Kollagen-Saitlinge für Würstchen, Rohwurst	fest zu füllen, nimmt Rauch an, fettundurchlässig, clipfähig, essbar, dem Natursaitling fast identisch, luftdurchlässig, schrumpffähig
Faserdarm mit PVDC-Lackschicht		Brühwurst, Kochwurst	geringe Gewichtsverluste, da wasserdampfdurchlässig
Zellulosedärme	hergestellt aus pflanzlichem Zellstoff	Brühwurst, Kochwurst, Rohwurst, streichfähig	können über Kaliber gespritzt werden, stabil, teils rauchdurchlässig
Zellulosedärme mit Faservlies	kunststoffbeschichtet, Sperrschicht	Zellulose-Saitlinge, Brüh-, Koch-, Rohwurst	Würstchen werden geschält, kaum Gewichtsverlust
Kunststoffkunstdärme (einschichtig, mehrschichtig)	hergestellt aus PVC, Polyäthylen, Polyester	Brühwurst, Kochwurst, Rohwurst, streichfähig	sehr dicht, wasserdampf- und luftundurchlässig, kein Gewichts- oder Aromaverlust, nicht räucherbar, lange Haltbarkeit, keine Randbildung, clipfähig, farbig
Seidengerüstdärme	Leinen, Seide, Nylon, teils beschichtet	Rohwurst, Kochwurst	große Festigkeit, rauchundurchlässig, schrumpffähig, clipfähig

Dagama Druckserien bewährt seit über einem Jahrzehnt und in frischer Optik – gedruckt auf Walsroder Darm

Die Dagama-Druckserie auf Walsroder F-plus

Aufdruck	Typ	Kaliber	Artikelnummer
Delikatessleberwurst	F plus gold	45/22	0205010
Kalbsleberwurst	F plus gold	45/22	0205011
Jagdwurst	F plus braun	60/40	0205250
Delikatessleberwurst	F plus gold	60/40	0205020
Kalbsleberwurst	F plus gold	60/40	0205021
Schinkenwurst	F plus braun	60/50	0205281
Delikatessleberwurst	F plus gold	60/50	0205030
Kalbsleberwurst	F plus gold	60/50	0205031
Jagdwurst	F plus braun	55/21	0205050
Schinkenwurst	F plus braun	55/21	0205051
Bierschinken	F plus braun	55/21	0205052
Fleischwurst	F plus braun	55/21	0205053
Lyoner	F plus braun	55/21	0205054
Bierwurst	F plus braun	55/21	0205055
Göttinger	F plus braun	55/21	0205056
Gelbwurst	F plus gelb	55/21	0205150
Mortadella	F plus gelb	55/21	0205151
Tiroler	F plus schwarz	55/21	0205200
Lyoner	F plus braun	75/50	0205330
Schinkenwurst	F plus braun	75/50	0205331
Bierschinken	F plus braun	90/50	0205400
Schinkenwurst	F plus braun	90/50	0205401
Jagdwurst	F plus braun	90/50	0205402
Lyoner	F plus braun	90/50	0205403
Mortadella	F plus braun	90/50	0205404
Bierwurst	F plus braun	90/50	0205405
Fleischwurst	F plus braun	90/50	0205406
Pfeffersäckchen	FRO	50/15	0205950

ungeraffte Ware



Neu im Sortiment: SUPPENDÄRME



Die Dagama-Druckserie auf Walsroder F-plus gerafft

Aufdruck	Typ	Kaliber	Artikelnummer
Delikatessleberwurst	F plus gold	45/20	0205014
Kalbsleberwurst	F plus gold	45/20	0205015
Bierschinken	F plus braun	55/20	0205210
Lyoner	F plus braun	55/20	0205211
Jagdwurst	F plus braun	55/20	0205212
Schinkenwurst	F plus braun	55/20	0205213
Tiroler	F plus schwarz	55/20	0205214
Lyoner	F plus braun	60/20	0205290

geraffte Ware



Naturin Klassik

Beschreibung

Das Top-Produkt für geräucherte Brühwurst – zeitlos gut!

Hinter Naturin-Klassik, dem weltweit ersten Collagendarm, verbirgt sich die gesammelte Erfahrung von Naturin. Wer höchste Qualitätsansprüche an geräucherte Brühwurstsorten stellt, kommt an Naturin Klassik nicht vorbei. Nur das hochwertige Collagen des „Klassikers“ bildet die ideale Hülle für traditionelle Qualität.

Vorteile

- hervorragendes Räucherverhalten
- optimale Aromabildung
- maschinengerechte Lieferformen
- hohe Clippfestigkeit
- kalibertreu
- keine Gefahr von Absetzern
- optimal abgestimmte Rauch- und Wasserdampfdurchlässigkeit
- kann mit bis zu 6 Farben bedruckt werden



Naturin Kranzdarm

Beschreibung

Das Meisterstück für Brühwürste im Ring!

Fleischwurst im Naturin Kranzdarm – das ist der Inbegriff von Fleischwurst und zugleich der bis heute unerreichte Maßstab bezüglich Aromabildung, Optik, Verarbeitung und Beliebtheit beim Verbraucher.

Vorteile

- perfekte Optik
- optimale Aromabildung
- hohe Clippfestigkeit
- maschinengerechte Lieferform
- auch füllfertig konfektioniert erhältlich
- füllfest und kalibertreu
- keine Gefahr von Absetzern
- hervorragendes Räucherverhalten mit besonders gleichmäßiger Farbannahme
- kann im Innenring einfarbig bedruckt werden



Naturin Rohwurstdärme (R2/R2L-D/R2L-D-KD)

Beschreibung

Die Rohwurstdärme von Naturin – immer die richtige Wahl!

R2 ist das Original unter den Rohwurstdärmen von Naturin, die alle Anforderungen moderner Wurstproduktion erfüllen und zudem ein natürliches, rohwrursttypisches Produktbild ergeben. Reifeverhalten und Aromabildung erfüllen höchste Ansprüche. R2 ist hervorragend geeignet für Rohwurstsorten mit längerer Reifezeit.

Vorteile

- hervorragende Abpelleigenschaften
- ausgezeichnetes Reifeverhalten
- kein Ablösen des Darms während der Reifung
- füll- und clippfest
- gute Farbannahme und Aromabildung beim Räuchern
- fettundurchlässig
- in verschiedenen Sonderformen erhältlich (z.B. Beutel, Blase, Schweinchen)
- kann mit bis zu 6 Farben bedruckt werden



Naturin ER/ER-KR

Beschreibung

Der Spezialist für Koch- und Brühwurst!

Nutzen Sie die Vorteile des Collagendarms jetzt auch für kranzförmige Kochwürste. Ob für Leberwurst, Blutwurst oder andere Hausmacher Spezialitäten - ER ist die moderne Lösung für die Herstellung von appetitlich kleinen, marktgerechten Koch- und Brühwürsten.

ER ist charakterisiert durch seine geringe Wandstärke, die signifikant niedriger ist als bei Naturin Kranzdarm oder EW-D-KD.

Vorteile

- hohe Produktivität
- kalibertreu
- füll- und clippfest
- bedarfs- und maschinengerechte Lieferform
- rauch- und wasserdampfdurchlässig
- sehr gute Rauchannahme mit hervorragender Farbgebung
- optimales Schälverhalten



Naturin Eiweiß-Saitlinge

Beschreibung

Naturin ist der Erfinder des Eiweiß-saitlings. Die große Beliebtheit dieser rationell zu verarbeitenden Würstchenhülle ist der Beweis für das Vertrauen, das unserem „Original“ von anspruchsvollen Wurstmachern in aller Welt entgegen gebracht wird. Hohe Kalibertreue und gute Räuchereigenschaften machen ESC zur idealen Hülle für die Herstellung von großkalibrigen Rohwürstchen.

- schnelle, rationelle Würstchenproduktion
- einzigartig im Biss
- füllfest
- kalibertreu
- rauchdurchlässig und gutes Reifeverhalten
- hervorragende Sensorik
- natürliches Aussehen



Naturin Collagenfolie

Beschreibung

Die unsichtbare Hülle für Kochschinken im Netz!

Neben dem zentralen Einsatzbereich als Braten- und Schinkenfolie eröffnet die Collagenfolie COFFI neue Möglichkeiten jenseits traditioneller Formen. Geschmeidig wie eine zweite Haut legt sich COFFI um Pökelfleisch, Fleisch oder Brät. So ermöglicht sie die Veredelung preiswerter Stücke zu hochwertigen Bratenkreationen.

Vorteile

- einfaches Entnetzen
- Veredelung zu hochwertigen Produkten
- auch perforiert lieferbar
- einfachste Handhabung
- hält Produkte saftig und frisch
- reduziert den Gewichtsverlust
- hält das Dekorgewürz am Fleisch
- hervorragend räucherbar, mit gleichmäßiger Farbannahme
- kann einfarbig in den essbaren Farben braun, schwarz oder weiß bedruckt werden
- Neu! Jetzt auch gerafft mit elastischem Netz verfügbar



Viscofan Kunststoffhüllen

Beschreibung

Die anwendungsfreundlichen Allrounder!

Wer problemlos Vielfalt produzieren möchte, wählt mit Tripan die richtige Hülle. Geeignet für alle Koch- und Brühwürste, Zwiebelmettwurst, Pasteten und Sülzen, überzeugt Tripan seit Jahren - weltweit!

Vorteile

- universell einsetzbare Kunststoffhülle
- besonders verarbeitungsfreundlich
- gute Barriereigenschaften schützen das Produkt
- ideal zur Herstellung der beliebten Vierkantformen
- gutes Abpellverhalten
- gestippt lieferbar
- kann mit bis zu 8 Farben bedruckt werden



Viscofan Schäl Därme

Beschreibung

„Produktivität auf höchstem Niveau!“

Schäl Därme von Viscofan zeichnen sich durch hohe Elastizität und Kalibertreue aus. Sie nehmen die gewünschten Farb- und Geschmackskomponenten des Räucherprozesses auf, sind jedoch undurchlässig für unerwünschte Aromaeinflüsse. Die sehr gute Schälbarkeit garantiert einen störungsfreien Produktionsablauf.

Geeignet für: geräucherte und ungeräucherte Brühwürstchen, (u.a. Hot-Dogs, Frankfurter und Brätwürste), Rohwürste, Brüh-Dauerwürstchen oder auch für Schmelzkäse.

Vorteile

- schnelle, rationelle Produktion
- identische Endprodukte
- Markenbildung durch rauchundurchlässige Bedruckung
- kalibertreu
- räucherbar
- effiziente Verarbeitung
- abfärbende und nicht abfärbende Därme erhältlich

- leicht schälbar
- zweifarbig bedruckbar
- mit einfarbig oder multifarbige Streifen, „blue-window“ Druck oder multifarbige flächendeckende Streifen lieferbar

