

Perser-Saitlinge: Ökoprodukt mit langer Geschichte

In einer Studie der deutschen Gesellschaft für Konsumforschung wurden 2.500 Personen zu ihrem Einkaufsverhalten befragt. Das Ergebnis zeigt, dass Wurst im Naturdarm beim Verbraucher sehr viel höher im Kurs steht als Wurst im Kunstdarm.

Erzeugnisse im Naturdarm wertet der Verbraucher eher als Spezialität, als die Ware in künstlicher Hülle. Sie gilt als hochwertiger, appetitlicher und unverfälschter. Auch die Beurteilung der gesundheitlichen Unbedenklichkeit fällt günstiger aus. Sogar bei 10 % Preisdifferenz würden mehr als die Hälfte der Verbraucher die teurere Wurst im Naturdarm bevorzugen. Naturdärme haben viele Vorteile: Sie sind neutral im Geschmack, verfügen über sehr gute Räuchereigenschaften, tragen viel zu natürlichen Reifeprozessen bei und sind umweltfreundlich. Naturdarm verleiht der Wurst ihr charakteristisches appetitliches Aussehen.

Naturdärme sind eines der ältesten Verpackungsmittel der Welt. Sie haben schon vor längerer Zeit - durch die Einführung fortschrittlicher Hygiene- und Qualitätsmanagementsysteme – das Image des verwerteten Abfallproduktes abgelegt und den Sprung in die moderne Lebensmittelindustrie geschafft. Hauptsächlich werden die Därme von Rindern, Schweinen und Schafen als Wursthüllen verwendet. Die mittlere Schicht des Darmes wird zur eigentlichen Hülle verarbeitet. Die innere und meist auch die äußere Schicht wird beim Schleimen entfernt.

| Einfuhr von Därmen, Blasen und Mägen | 1995 | 1996 | 1997 | 1998 | 1999 | 2000 | 2001* |
|---|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|--------------|
| Mengen in Tonnen | 71.178 | 64.810,50 | 64.040,60 | 67.118,60 | 67.650 | 67.442,50 | 34.687,40 |
| Wert in 1000 DM | 540.394 | 585.532 | 664.124 | 698.320 | 638.603 | 671.137 | 400.974 |

Quelle: Statistisches Bundesamt, Wiesbaden

*Bestand von Januar bis August

Schon seit 5.000 Jahren werden Naturdärme auf unterschiedliche Art und Weise genutzt. So dienten sie vor rund 1.000 Jahren beim persischen Heer als Schwimmhilfe für Elitesoldaten. Wurst im Naturdarm bereichert seit über 2.000 Jahren den Speisezetteln. Über die Hälfte (56%) des deutschen Wurstsortiments - mit immerhin 1.500 verschiedenen Sorten eine weltweit einzigartige Vielfalt - wird von dem Naturprodukt umhüllt. Davon befinden sich nach Angaben der Hersteller rund 80 % in Schweine- bzw. Schafsdärmen, den so genannten Saitlingen.

Was sind nun eigentlich Perser¹-Saitlinge? Diese Frage stellt sich jedem, der Wurst oder Würstchen herstellt oder verarbeitet. Dazu ist zunächst ein kurzer Rückblick auf die Entstehung des Hausschafes erforderlich: Die eigentliche Heimat der Hausschafe lag wahrscheinlich in Kleinasien. Hier entwickelten sich aus Steppenschafen unter anderem die an trockene Landschaften angepassten Fettschwanzschafe. In Mittelasien hingegen bildeten sich die kurzschwänzigen, wollarmen Haarschafe heraus.

Die große Anpassungsfähigkeit an die verschiedensten klimatischen und geografischen Bedingungen ermöglichte eine schnelle Verbreitung in den tropischen und subtropischen Gebieten. Schafe sind genügsame Tiere und leicht zu halten. Sie können ohne großen Aufwand auf Steppen und Buschgebieten, besonders auf Hochflächen, weiden. Die meisten Schafe gibt es heute in China mit 127 Millionen, gefolgt von Australien – 120 Mio. - und Indien 58 Mio. (Stand 1999). Iran liegt mit 53 Mio. Schafen an 4. Stelle des Weltbestandes (zum Vergleich: Deutschland 2,14 Mio. im Jahr 2000).

Die Tiere werden vielfältig genutzt. Ihre Milch und ihr Fleisch dienen der Ernährung. Die Wolle bildet das Ausgangsprodukt für Bekleidung und auch für Teppiche. Schafhäute finden Verwendung als Leder für Schuhe,

¹ **Perser:** eigener Name Irani, indogermanisches Volk auf dem Hochland von Iran, schiitische Moslems, hervorgegangen aus der Vermischung indoeuropäischer Einwanderer mit der Urbevölkerung. Die Bevölkerung besteht zu 46% aus Persern.

Handschuhe und Handtaschen. Schaffelle werden unter anderem für Kleidung verwendet und dienen als Unterlage zum Liegen und zum Wärmen. Schafmist wird als Dünger sowie als Brennstoff und zur Biogas-erzeugung genutzt. Die Schafhaltung hat auch einen ökologischen Aspekt. So vermindern beispielweise Schaftritte die Erosion an Hängen, da sie die Pflanzendecke kaum verletzen und gleichzeitig den Boden verdichten.

Einen weiteren wirtschaftlich bedeutsamen Bereich der Schafnutzung bildet die Verwertung der Därme. Der Darm allgemein ist der Abschnitt des Verdauungstraktes, der hinter dem Magen beginnt und am After endet. Pflanzenfresser haben einen längeren Darm als Fleischfresser - z. B. beim Rind 21-mal so lang wie der Körper, bei der Katze 4,5-mal so lang wie der Körper. Der Darm eines erwachsenen Menschen ist 89 m lang und unterteilt in Dünn-, Dick- und Mastdarm.

Saitlinge sind Dünndärme von Schafen. Dieser zarteste und dünnste Naturdarm kann bis 22 m lang sein. Er wird für feinste Würstchen, wie beispielweise Wiener und Frankfurter verwendet und steht sowohl im Wert als auch im Verbrauch an der Spitze bei der Wurstherstellung. Saitlinge sind zart - und doch stark genug um den Füll-, Koch- und Räuchervorgängen zu widerstehen. Je nach Herkunftsland variiert die Farbe und reicht von transparent über weiß bis grau. Diese Farbschwankungen sagen nichts über die Qualität, die Stärke, die Fülleigenschaften aus. Die Qualität der Saitlinge hängt maßgeblich von der Rasse der Schafe, ihrer Nahrung und den klimatischen Bedingungen ab, unter denen sie aufgezogen und gehalten werden.

Naturdarmhandel in Deutschland und Europa

Im europäischen Naturdarmhandel wurden - nach einer Umfrage der ENSCA* - im Jahr 1997 mit 13.000 Beschäftigten Umsätze in Höhe von 2,2 Mrd. DM erzielt. Mit einem Gesamtumsatz von 1,1 Mrd. Mark (1998) und 6.100 Mitarbeitern hat sich der Naturdarmhandel auch in Deutschland zu einem wichtigen Wirtschaftsfaktor entwickelt. Der von der deutschen Naturdarmbranche erzielte Umsatz macht rund die Hälfte des Gesamtumsatzes des europäischen Darmmarktes aus. Der Anteil des deutschen Marktes am Export beträgt europaweit etwa 40%, beim Import sind es 43 %. Mit etwa einem Drittel des Weltumsatzes ist Deutschland international sogar der wichtigste Umschlagplatz für Naturdärme.

***ENSCA: Europäischer Verband des Naturdarmhandels
(European Natural Sausage Casings Association)**

Verband der Verbände; nationale Verbände des Naturdarmhandels sind hier Mitglied. Er hat die Aufgaben:

- Die Aktivitäten der Mitgliedsverbände gegenüber den nationalen Instanzen zu koordinieren;
- Kontakte mit den EU-Instanzen und anderen öffentlichen Institutionen auf internationalem Niveau zu sichern;
- die allgemeine Politik festzulegen;
- die angeschlossenen Verbände über rechtliche Rahmenbedingungen und Ergebnisse wissenschaftlicher Untersuchungen zu informieren.

Alle erwähnten Vorteile und positiven Eigenschaften von Naturdärmen setzen eine ökologisch unbedenkliche, artgerechte Haltung der Tiere voraus. Wie seit Urzeiten gehen heute noch die Nomaden im Iran der Schafhaltung und -Aufzucht nach. Obwohl sie nur 3 bis 4% der Bevölkerung ausmachen, liegt die Viehwirtschaft nach wie vor zu einem erheblichen Teil in den Händen der Nomaden und Halbnomaden.

Mit einer Größe von 1.648.000 km² (im Vergleich: Deutschland 365.974 km²) ist der Iran ein Land, das die unterschiedlichsten Geländeformen, von satten grünen Wiesen bis hin zu Stein-, Sand- oder Salzwüsten, umfasst.

Gebirge und hoch gelegene, wüstenhafte Beckenräume sind die beherrschenden Landschaftselemente. Durch diese ausgesprochen guten Bedingungen können besonders hochwertige Schafsdärme entstehen.

Das Land ist von klimatischen Gegensätze geprägt. Dort sind - anders als in Europa - ganzjährig alle Klimazonen zu finden. Diese Voraussetzungen, die ursprüngliche Natur, aber auch raue Witterungsverhältnisse bilden die Grundlage für die Aufzucht von robusten, großen gesunden Schafherden. Tiermehl oder Kraftfutter sind unbekannt und werden nicht zugefüttert. Die islamische Religion untersagt die Gabe von Tiermehl, weil das Tier damit verunreinigt wird und somit für die Ernährung des Menschen nicht mehr verwendet werden darf. Die iranischen Schafsdärme sind also hochwertige Ökoprodukte ohne jegliche Zusatzstoffe.

Darüber hinaus sind Perser-Saitlinge besonders füllfest und eignen sich daher sehr gut für die industrielle Fertigung. Die Füllgewichte von Saitlingen pro Hank² variieren von 15 bis 16 kg bei Kaliber 16/18 mm bis zu 31

² **Hank:** Maßeinheit für Schweine- und Schafsdärme; 1 Hank = 100 yard = 91,5 m

bis 34 kg bei einem Kaliber von 28 mm und mehr. Herkunftsländer der Saitlinge sind Ägypten, Afghanistan, Aserbaidjan, Australien, Chile, China, Großbritannien, Iran, Libanon, Mongolei, Neuseeland, Pakistan, Peru, Russland, Syrien, Türkei.

Der Beginn der industriellen Darm-Verarbeitung im Iran liegt schon in ganz frühen Zeiten. Ende des 19. Jahrhunderts erblühte die Darmindustrie mit neuen Ideen und Aktivitäten und hat sich - trotz zeitweiliger Stagnation wegen des Ersten und Zweiten Weltkrieges - immer weiter entwickelt. 1921 entstand eine neue Form der Darm-Industrie. Därme wurden zuerst von russischen Fachleuten ins Ausland gebracht. Dann wurden Original-Därme exportiert, die man in Europa erstmals nach Qualität und Kaliber sortierte, um sie als Wursthülle zu verwenden.

| Darimeinfuhr aus dem Iran | 1995 | 1996 | 1997 | 1998 | 1999 | 2000 | 2001* |
|---------------------------|--------|--------|--------|----------|----------|--------|--------|
| Mengen in Tonnen | 1.103 | 1.056 | 1.204 | 1.259,50 | 1.164,40 | 1.259 | 836,20 |
| Wert in 1000 DM | 51.102 | 53.263 | 59.187 | 59.038 | 52.732 | 58.303 | 40.889 |

Quelle: Statistisches Bundesamt, Wiesbaden

*Bestand von Januar bis August

Wegen der hohen Kosten in Europa wurde die Darmsortierung dann in den Iran verlegt. Momentan gibt es dort mehr als 70 Darmsortierungsanstalten mit einem jährlichen Gesamtexport von ungefähr 5.000.000 Hanks. Für Betriebe in Drittländern, welche die EU mit Naturdärmen beliefern, ist eine Betriebszulassung nach den Regeln der EU-Fleischerzeugnis-Richtlinie zwingend. Zu diesem Zweck wurde dem internationalen Darmhandel das von der ENSCA 1996 entwickelte HACCP-Konzept oder betriebseigene Kontrollen zur Verfügung gestellt. Die zuvor erwähnten Betriebe im Iran (bis heute 74) haben bereits diese Zulassung.

Der Iran hat drei entscheidende Kriterien für Qualitäts-Saitlinge Schafrasse, Art der Nahrung und klimatische Bedingungen zu bieten. Neben diesen Vorteilen spricht für Perser-Saitlinge ihre besondere Füllfestigkeit sowie ihre Herkunft aus artgerechter, ökologischer und umweltschonender Haltung ohne Verwendung von Tiermehl oder Kraftfutter. Weitere Informationen sind unter www.persersaitlinge.de zu finden.

Mohsen Rahmani



Die Viehwirtschaft im Iran liegt noch immer wesentlich in den Händen der Nomaden und Halbnomaden.

