



Peter Gelhard

Naturdärme • natural sausage casings • boyaux naturels

Informationen rund um den Naturdarm.

An dieser Stelle erhalten Sie wichtige und nützliche Informationen über das Naturprodukt Naturdarm. Alle Texte können Sie sich als PDF downloaden und ausdrucken.

Der Naturdarm

- Der Naturdarm: Was er kann und wofür er benutzt wird.
 - Die Vorteile des Naturdarms für die Wurst auf einen Blick.
-

Sorten und Anwendungen

- Naturdarm vom Schaf
 - Naturdarm vom Schwein
 - Naturdarm vom Rind
-

Der Naturdarm: Was er kann und wofür er benutzt wird.

Der Naturdarm fällt bei jeder Schlachtung als Schlachtnebenprodukt an. Schon vor 5000 Jahren nutzten die Menschen Därme, um daraus Schwimmhilfen zu bauen oder Jagdbögen zu bespannen. Musikinstrumente, wie zum Beispiel die Gitarre oder Geige, wurden mit Saiten aus Naturdarm bespannt, ehe die Nylonsaiten erfunden wurden.

Selbst den Tennisschläger hätte es ohne die Einsetzung von Naturdärmen nicht gegeben, denn anfänglich wurden die Tennisschläger mit natürlichen Saiten aus Kuh- und Schafsdärmen bespannt.

Eine weitere Errungenschaft, die sich 1655 ereignete, wäre ohne den Naturdarm nicht möglich gewesen. Der Arzt Dr. Contom entwickelte aus Schafsdärmen das



erste Kondom, das nach seinem Namen benannt wurde.

Eine weitere Errungenschaft, die sich 1655 ereignete, wäre ohne den Naturdarm nicht möglich gewesen. Der Arzt Dr. Contom entwickelte aus Schafsdärmen das erste Kondom, das nach seinem Namen benannt wurde.

Erst 200 Jahre später wurde diese Variante von den Kautschuk-Modellen des Charles Goodyear abgelöst. Im 20. Jahrhundert setzte man Rinderdarm ein, um die Wunden von Chirurgiepatienten zu nähen. Der Rinderdarm löste sich eigenständig auf, weshalb das Nähteziehen überflüssig wurde.

Der Naturdarm wurde folglich universell eingesetzt und spielte eine wichtige Rolle bei der Entwicklung von der Musik, Sport und Medizin. Natürlich ist der Naturdarm aber vor allem durch seine heutige Verwendung in der Wurstwarenindustrie bekannt.

Die Vorteile des Naturdarms für die Wurst auf einen Blick.

Der Naturdarm gilt als natürlichste Hülle oder Verpackung der Wurst. Seit 2000 Jahren werden Därme von Schlachtieren verwendet, um fleischliche Lebensmittel zu verpacken.

Schon damals kannten die Leute die vielen Vorteile, die der Naturdarm aufgrund seiner natürlichen Zusammensetzung mit sich bringt. Diese sind:

- **Naturprodukt**

Der Naturdarm ist ein Naturprodukt, das bei der Schlachtung anfällt.

- **geschmacksneutral**

Der Naturdarm hat keinen Eigengeschmack.

- **optimale Aromaentfaltung**

Der Naturdarm fördert den Geschmack der Wurst, das Aroma kann sich durch die variable Durchlässigkeit des Naturdarms hervorragend entfalten.

- **Knackeffekt**

Nur mit einem Naturdarm erreichen Sie den typischen Knackeffekt einer guten Wurst.

- **Dehnfestigkeit**

Die hohe Strapazierfähigkeit des Naturdarms sorgt für gute Ergebnisse und Qualität bei der Wurstherstellung.





Naturdärme vom Schaf

Saitling wird der bearbeitete Dünndarm vom Schaf genannt. Er ist der zarteste und dünnste Naturdarm, der als Wursthülle verwendet wird. Der Saitling sorgt beim Biss in das Würstchen für den einzigartigen "Knack-Effekt". Ihm kommt – gemessen am Wert – von allen Naturdärmen die größte wirtschaftliche Bedeutung zu.

Zur Herstellung von Koch-, Roh- und Räucherwurst, Wiener Würstchen, Frankfurter Würstchen, Knacker und Bockwurst, bietet Peter Gelhard Naturdarm-Produkte vom Schaf in höchster Qualität. Die Beschaffungsschwerpunkte für Schafsdärme liegen in Australien, China, Neuseeland und dem Orient.

Hier unterhält das Unternehmen eine Reihe hochleistungsfähiger Sortier- und Verarbeitungsbetriebe, deren Verarbeitungsverfahren den strengen Gelhard Qualitätsnormen unterliegen.

Direkt nach der Schlachtung beginnt die Bearbeitung des Schafsdarms mit der Säuberung. Alle Naturdärme werden in den Arbeitsprozessen mit der Hand bearbeitet. Das sichert eine durchgängige Topqualität.

Der Bearbeitungsprozess umfasst viele Produktionsschritte, bevor jeder Naturdarm der Gütequalität entspricht, für die der Name Gelhard weltweit steht.

So erhalten unsere Kunden mit jedem Naturdarm-Saitling, in jeder gewünschten Spezifikation, die allerbeste Qualität als Beitrag zum Erfolg ihrer eigenen Wurstprodukte.



Naturdärme vom Schwein.

Am häufigsten werden in Deutschland hochwertige Schweinedärme genutzt. Sie machen in der Im- und Exportstatistik mengenmäßig den größten Anteil aus. Zu ihnen zählen der Dünndarm, das Schweinefettende, der Krausedarm, die Schweinebutte und ebenso der Schweinemagen.

Peter Gelhard übernimmt direkt nach der Schlachtung Darpakete von Schweinen

an zahlreichen Standorten in den europäischen Nachbarländern und in China sowie in zahlreichen anderen weit entfernten Ländern. Hier werden sie zunächst gereinigt und an den verschiedenen Produktionsstandorten veredelt und konserviert. Dabei finden die spezifischen Gelhard Verarbeitungsverfahren Anwendung, bei denen der Qualitätsaspekt in jeder Phase im Mittelpunkt steht. Direkt nach der Schlachtung beginnt die Bearbeitung des Schweinedarms mit der Säuberung. Alle Naturdärme werden in den Arbeitsprozessen mit der Hand bearbeitet. Das sichert eine durchgängige Topqualität.

Der Bearbeitungsprozess umfasst viele Produktionsschritte, bevor jeder Naturdarm der Gütequalität entspricht, für die der Name Gelhard weltweit steht.

So erhalten unsere Kunden mit jedem Schweine-Naturdarm ein Stück pure Natur und eine Qualität, die zum hohen Anspruch ihrer eigenen hohen Wurstqualitäten passt. Ganz gleich in welcher Veredelung, Konfektionierung und Spezifikation.

Naturdärme vom Rind.

Rinderdärme wie Kranz- und Mitteldarm, Fettende und Butte sind als Hülle für hochwertige Roh-, Koch- und Brühwürste hervorragend geeignet.

Peter Gelhard ist weltweit führend im Rinderdarm-Markt und bietet Rinderdärme aus den maßgebenden südamerikanischen Lieferländern an. In Zusammenarbeit mit renommierten Lebensmittellabors wird stets dem mikrobiologischen Aspekt eine ganz besondere Bedeutung beigemessen.

Direkt nach der Schlachtung beginnt die Bearbeitung des Rinderdarms mit der Säuberung. Alle Naturdärme werden in den Arbeitsprozessen mit der Hand bearbeitet. Das sichert eine durchgängige Topqualität. Der Bearbeitungsprozess umfasst viele Produktionsschritte, bevor jeder Naturdarm der Gütequalität entspricht, für die der Name Gelhard weltweit steht. So erhalten unsere Kunden mit jedem Rinder-Naturdarm ein Stück gesicherte Qualität, in jeder gewünschten Veredelung, Konfektionierung und Spezifikation.

