

SO MACHT **Globus**

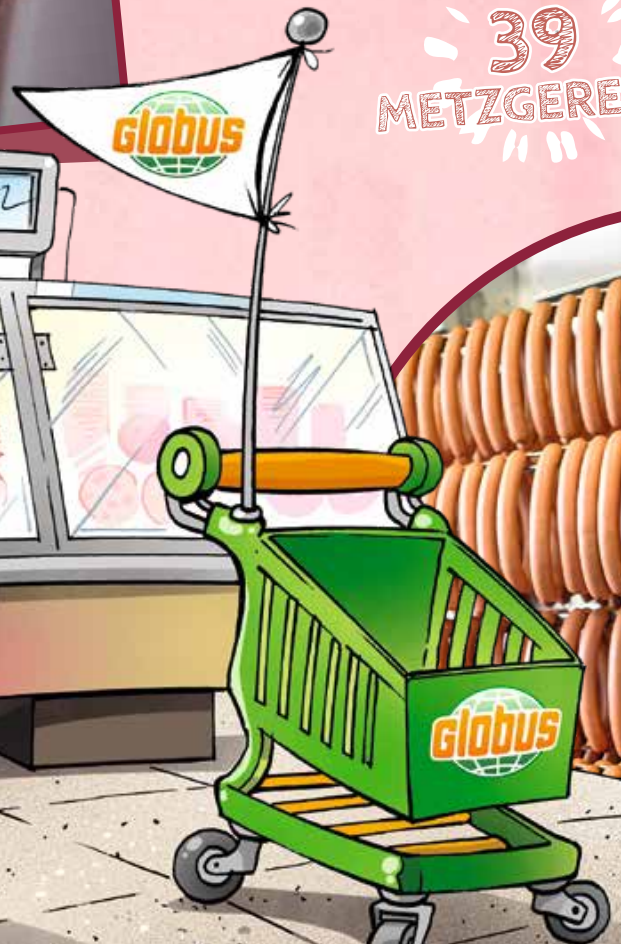
DIE WURST



SELBST GEMACHT

Bei Globus kannst du jeden Tag frische Wurst kaufen, denn 39 Märkte haben eine eigene Metzgerei. Lange bevor du morgens aufstehst, wird das frische Fleisch in die Fachmetzgerei geliefert. Dort schneiden die Metzgermeister das Fleisch in Stücke, die zum Beispiel als Steak oder Braten verkauft werden. Einen Teil des Fleisches nehmen die Metzger aber auch, um daraus Wurst zu machen.

39
METZGEREIEN



VOM FLEISCH ZUR WURST

In einem Fleischwolf wird das Fleisch zu einer weichen Masse zerkleinert. Damit eine Wurst immer gleich schmeckt, braucht der Metzger ein Rezept. Darin steht, wie viele Gewürze und Salz er zu der Fleischmasse geben muss. Dann wird alles vermischt und von der Füllmaschine in dünne Haut gepresst. Nun sieht die Fleischmasse schon wie eine Wurst aus. Anschließend kocht der Metzger die Wurst und duscht sie kalt ab, damit sie nicht runzlig wird.



ANDERER GESCHMACK

Je nachdem, in welcher Stadt du mit deinen Eltern in einem Globus-Markt Wurst einkaufst, schmeckt sie anders. Zum Beispiel mögen die Leute in Thüringen Kümmel besonders gern. Deswegen wird die Wurst dort oft mit Kümmel gewürzt. Im Süden von Deutschland ist dagegen Pfeffer und Muskat sehr beliebt.



EINE WURST MIT VIELEN NAMEN

Eine besondere Spezialität von Globus hat gleich mehrere Namen. Du kennst sie vielleicht unter Fleischkäse oder Leberkäse. Aber weißt du, wo die Wurst wie heißt? In den meisten nördlichen Bundesländern heißt die Wurst Fleischkäse. In den südlichen und westlichen Bundesländern sagen die meisten Menschen Leberkäse und in der Schweiz wird die Wurst meistens als Fleischlaib angeboten.



PROBIERER

Bei Globus bekommt jedes Kind an der Wursttheke ein Probierwürstchen oder eine Scheibe Fleischwurst. Aber wusstest du, dass auch deine Eltern Wurst probieren dürfen? Sie können vor dem Kauf ausprobieren, ob ihnen die Wurst überhaupt schmeckt.

LECKER
LECKER
LECKER

