

# HINTA LAATU VAHTI

Aina  
extra

MARKKU HAAPIO  
markku.haapio@iltalehti.fi



## LUE TUOTESELOSTE!

1. Makkara on niitä elintarvikkeita, joiden tuotese-loste kertoo paljon. Älä osta tuotetta, jonka raaka-aineena on "lihaa vastaavia aineosia". Lihaprocentti ei ole niin tärkeä: se ei kerro makkaramestarin luomiskyvystä mitään.
2. Rasvaprosentti on tärkeä. Nimittäin niin, että hyvässä bratwurstissa ei saa olla rasvaa liian vähän. Alle 20 prosenttia tuottaa kuivan makkaran. Tasaa runsasrasvaisuutta mieluummin runsaalla salaattilla.
3. Kohtele makkaraa hyvin. Ota se ajoissa lämpenemään. Grillaa tasaisella lämmöllä: paksua hitaasti, ohutta vain hetki. Sinappi on makuasia. Runsaamakuinen bratwurst ei sitä välttämättä kaipaa.



# Makkaramaaottelu

## Suomi-Saksa

Suomi sai yksilökultaa, Saksa vei joukkuekisan.

MARKKU HAAPIO  
markku.haapio@iltalehti.fi

**ONKO** makkaramaa Saksa voittamaton omimmassa lajissaan, bratwurstissa? Ei aivan, Hinta & Laatu -vahdin järjestämä maaottelu osoitti.

Saksan joukkueeseen valittiin päivittäistavara-kaupoista löytyvät Hein ja Brennecken, Lidlin Dulano ja Hakaniemen hallin Roinisen maahantuoma Zimmermann.

Suomen puolelle kelpuutettiin Korpelan, Snellmanin ja Wurstin (Pirkka) brat-

wurstit sekä Helsingin Makkaratehtaan Currywurst.

Tuomareina olivat ruokakirjailija ja -kolumnisti **Visa Nurmi**, Höyrylaiva Ukko-Pekka Oy:n toimitusjohtaja ja Herrankukkaron "perjantaitokki" **Petri Hollmén** sekä Iltalehden **Markku Haapio**. Makkarat grillattiin parilalla ja maisteltiin sokkona.

Ensimmäisen maistelukierroksen jälkeen Nurmi miltei liikuttui.

- Monessa makkarateistingissä olen mukana ollut, mutta ensimmäistä kertaa kaikki ovat hyvänmakuisia

kunnan makkaroita.

- Erojen löytäminen on todella vaikeata, vahvasti Hollmén.

Tarkemmin maistellessa eroja alkoi kuitenkin löytyä. Eniten moitteita tuli maun ohuudesta ja rakenteen löysyydestä. Mehukkuus, suussa tuntuva massan karkeus ja makujen kokonaisuus toivat pisteitä.

Muiden yläpuolelle nousi maukas Currywurst. Eli kultaa Suomeen.

Neljä seuraavaa sijaa menikin sitten Saksaan. Yhteispisteissä Saksa vei siis maaotteluvoiton. ■

**Raati haluaa korostaa, että pisteet mittaavat paremmuutta vain näiden makkaroitten välillä. Raadin mielestä kaikki ovat kelpo syötävää, piste-eroista huolimatta.**



MAKURAATI Visa Nurmi (oik), Petri Hollmén ja Markku Haapio ja tuomaroinnin kohde.

<p>Tuote: Currywurst </p> <p>Hinta: 3,75 €/300 g</p> <p>Kilohinta: 12,50 €</p> <p>Valmistaja: Helsingin Makkaratehdas / Perniön Liha Oy</p> <p>Lihaa: Sianliha 85 %</p> <p>Kommentit: "Mainio karkea rakenne, hyvä suutuntuma. Mehukas ja rikkaasti maukas. Curryn voisi jättää poisikin."</p> <p>Pisteet (max.15): 14</p>	<p>Dulano </p> <p>Fränkische Bratwurst</p> <p>Hinta: 2,89 €/350 g</p> <p>Kilohinta: 8,26 € HALVIN</p> <p>Valmistaja: Lidl / R. u R. Houdek GmbH</p> <p>Lihaa: Sianliha 91 %</p> <p>Kommentit: "Hyvä rasva, maukas ja mehukas rakenne. Hieman pippurinen jälkimaku."</p> <p>Pisteet (max.15): 11</p>	<p>Aito Saksalainen </p> <p>Bratwurst</p> <p>Hinta: 3,95 €/300 g</p> <p>Kilohinta: 13,17 €</p> <p>Valmistaja: Brennecke Harzer Wurstwaren GmbH</p> <p>Lihaa: Sianliha 86 %</p> <p>Kommentit: "Melko mehukas. Kohtalaisen hyvä rakenne ja suutuntuma, mutta maku kovin kesy."</p> <p>Pisteet (max.15): 10</p>	<p>Toscana </p> <p>Griller</p> <p>Hinta: 5,50 €/300 g</p> <p>Kilohinta: 18,33 € KALLEIN</p> <p>Valmistaja: Fleischwerke E. Zimmermann GmbH</p> <p>Lihaa: Sianliha 58 %</p> <p>Kommentit: "Melko mehukas. Maut tasapainoisia, mutta rasva hieman hallitsee. Rakenne vähän lössö."</p> <p>Pisteet (max.15): 8</p>
<p>Tuote: Grillibratwurst (Schlesische Rostbratwurst) </p> <p>Hinta: 4,99 €/360 g</p> <p>Kilohinta: 13,86 €</p> <p>Valmistaja: Dieter Hein GmbH</p> <p>Lihaa: Sianliha 86 %</p> <p>Kommentit: "Tiivis ja aika hienojakoinen rakenne. Maut vaatimattomia ja kesyjä."</p> <p>Pisteet (max.15): 8</p>	<p>Korpelan </p> <p>Bratwurst</p> <p>Hinta: 3,49 €/330 g</p> <p>Kilohinta: 10,58 €</p> <p>Valmistaja: Lihajaloste Korpela Oy</p> <p>Lihaa: Sianliha 71 %</p> <p>Kommentit: "Rakenne karkea ja hieman mössöinen. Varsin mieto ja mausteeton, kuin tavallinen grilleri. Naisille?"</p> <p>Pisteet (max.15): 7</p>	<p>Snellmanin </p> <p>Bratwurst</p> <p>Hinta: 2,15 €/230 g</p> <p>Kilohinta: 9,35 €</p> <p>Valmistaja: Oy Snellman Ab</p> <p>Lihaa: Sian- ja naudanliha 52 % (lihaa verrattava 71 %)</p> <p>Kommentit: "Perusmakkara, hieman tunnikainen. Jälkimaussa toivomista. Vaatisi kunnan sinapin."</p> <p>Pisteet (max.15): 7</p>	<p>Pirkka </p> <p>Bratwurst</p> <p>Hinta: 2,09 €/250 g</p> <p>Kilohinta: 8,36 €</p> <p>Valmistaja: Wursti Oy</p> <p>Lihaa: Sianliha 85 %</p> <p>Kommentit: "Vaattimaton perusmakkara. Lihaista, mutta maulta kesy. Korostunut "sian" maku."</p> <p>Pisteet (max.15): 8</p>