



Verein zur Förderung des Ansehens
der Blut- und Leberwürste

Die vegane Blutwurst

Kulinarwissenschaftliche Arbeit von "Pico" Hans Jürg Keller,
Bachelor of Arts, VBL Akademie

1) Stand der Dinge Februar 2025

Gemäss <http://www.dormayer.at/fleischermeister/veganeblutwurst/> soll die vegane Blutwurst schon seit über 10 Jahren perfektioniert sein:

"So verbrachte ich viele weitere Tage, Stunden über Stunden Arbeitszeit, die ich in mein Produkt investiert habe um die „perfekte vegane Blutwurst“ zu kreieren.

Bei der französischen Blutwurstweltmeisterschaft haben wir die vegane Blutwurst zum Test eingereicht – ohne besondere Deklaration der „Blutwurst“. Sie ist bis in die Endausscheidung gekommen. Um die Blutwursttritter nicht zu verärgern haben wir dann doch die Zutaten bekannt gegeben. Es muss laut Reglement ein Mindestanteil an Blut vorhanden sein. Wir waren darüber erfreut, dass die Blutwurstschwestern- und Brüder mit Anerkennung unser Produkt schätzten, jedoch keine Prämierung möglich war."

Dieser Bericht war für mich der Ansporn, auf die VBL Sommermetzgete 2024 hin eine vegane Blutwurst zu kreieren, die den Weltmeistertitel erobern kann.

2) Probleme löst man heutzutage mit "KI", und so meint Chat GPT:

Vegan blood pudding is a plant-based alternative to traditional blood pudding (or black pudding), which is usually made with animal blood, fat, and grains. Vegan versions of blood pudding aim to replicate the flavor, texture, and appearance without using animal products.

Here's a basic idea of how you can make vegan blood pudding:

Ingredients:

- 1 cup cooked quinoa or barley (for texture)
- 1/2 cup beets, finely grated (to mimic the color and earthy flavor of blood)
- 1/2 cup vegetable broth (for moisture)
- 1/4 cup vegan sausages or tempeh (for added flavor and protein)
- 1 small onion, finely chopped
- 2 tbsp nutritional yeast (for savory flavor)
- 1 tsp smoked paprika (for depth and smokiness)
- 1 tsp black pepper
- 1 tsp salt (or to taste)
- 1 tbsp soy sauce or tamari (for umami flavor)
- 1 tbsp ground flaxseeds (for binding)
- 1-2 tbsp flour (to thicken, if needed)
- 1/4 cup coconut oil or vegan butter (for frying)

was mich nicht viel weiter brachte, da sie der deutschen (mehligen) Rotwurst entspricht.

Immerhin, **Randensaft** muss offensichtlich hinein. Wer nun denkt, dass dies bloss wegen der roten Farbe oder dem "erdigen Geschmack" ist, der irrt:

<https://www.therapeutika.ch/rande> erwähnt unter den TCM Wirkungen:

"tonisiert Herz-Blut, tonisiert Leber-Blut, gegen Anämie aus Blutbildungsmangel im Knochenmark sowie Blutmangel"

Man kann also davon ausgehen, dass sich aus Randensaft im Körper, vermutlich schon im Magen, echtes Blut bildet.

3) Ansatz 1.0 einer VBL- konformen veganen Blutwurst:

Nach längeren philosophischen, chemischen, biologischen und organoleptischen Überlegungen und Experimenten kam ich im August 2024 auf folgendes

Rezept für 2 Würste:

- 250 ml Hafermilch
- 250ml Randensaft
- 1 mittlere Zwiebel, gedünstet in
- 50g Palmfett
- 1 geh. TL Blutwurstgewürz "Pacovis"
- 1/2 TL Salz
- 40g Gofio (geröstetes Weizenmehl)
- 1 geh. TL Maizena
- 1g Xanthan
- 20g Agar-Agar

kurz aufkochen, in Kunst Darm abfüllen und dann kühl stellen. Kalt geniessen.

Nach Lebensmittelgesetz (LIV) müssen noch angegeben werden:

Enthält Allergen M03

Kann Spuren von Blut oder Fingerbeeren enthalten (vom Zwiebelschneiden)

Wursthülle rezyklierbar LDPE

Inhalt verdaubar

Mindesthaltbarkeit



Die vegane Blutwurst Ver.1.0 an der VBL Sommermetzgete vom 7.9.2024



Der Verfasser fotografiert, wie die vegane Blutwurst 1.0 erfolgreich verspiesen wird.

4) Beurteilung der Resultate

In Bezug auf den gefürchteten Darm-Riss ist aus Magdeburg ein Fortschritt zu verzeichnen (siehe unten, woselbst ja Guericke schon 1654 mit seinen Halbkugeln bahnbrechendes geleistet hat), so dass Zuversicht zur Lösung dieses Problems angebracht ist. Andererseits lässt der Hirn-Riss, dass alles fleischige vegan werden muss, nichts gutes für die Zukunft erahnen. Erst recht nicht auszudenken was nach der Auflösung des VBL im Jahre 2067 auf die Menschheit zukommen wird.

Noch völlig ungelöst ist auch die vegane Schlachtplatte: Zur veganen Blutwurst empfiehlt *chefkoch.de* eine Leberwurst aus Kidneybohnen, Räuchertofu, Rauchsalz, Knoblauchpulver, Majoran und Sonnenblumenöl, was man sich ja noch knapp vorstellen kann, das Wädli hingegen, geschnitten aus einem Holzbein mit einer Bienenwachs-Schwarte oder der saftige Speck aus nasser Baumrinde stellen die Menschheit noch vor ungelöste Probleme.

Bevor jedoch an einer Verbesserung der Rezeptur gearbeitet wird, lohnt sich ein kleiner Rundblick:

5) Eigenblut-Wurst

Ein entscheidender Schritt in die Zukunft könnte auch die Eigenblut-Wurst sein: Eigentlich müsste das Blut einer Veganerin oder eines Veganers ja auch vegan sein - es ist ja nichts un-veganes dazugekommen:

<https://www.derwesten.de/panorama/frau-machte-blutwurst-und-nutzte-dafuer-anscheinend-ihr-eigenes-blut-id214970269.html>

Die Eigenblut-Wurst, die Gwen van der Zwan in ihrem Beitrag für das Magazin „Vice“ beschreibt, ist sehr speziell. Gwen beschreibt, wie sie im Internet die notwendigen Utensilien für den Aderlass bestellte, ihr Blut mit Linsen, passierten Tomaten und Sojasoße mischte und würzte.

Nun ist die Gentechnologie und Biochemie gefordert, das vegane Blut der Frau van der Zwan synthetisch zu vermehren und für die Wurstherstellung verfügbar zu machen.



The screenshot shows a news article from the website DERWESTEN. The article is titled "Frau machte Blutwurst – und nutzte dafür anscheinend ihr eigenes Blut" (Woman made blood sausage – and used her own blood for it). The author is Daniel Helmes, and the article was published on 31.07.2018 at 18:00 Uhr. The article is categorized under "PANORAMA". The main image shows a person's hands garnishing a plate of food, which includes what appears to be a piece of blood sausage. A red notification bell icon is visible in the bottom right corner of the image.

6) Das Problem des veganen Darmes




<https://www.zuse-gemeinschaft.de>

...Der Pilot Pflanzenöltechnologie Magdeburg e.V. (PPM) hat sich dabei zum Ziel gesetzt, vor allem das techno-funktionelle Potenzial alternativer Proteine nachhaltig zu nutzen. Eine mögliche Anwendung sind verzehrbare flexible Proteinhüllen für Lebensmittel, wie (vegane) Wurst...

Vegane und vegetarische Würste werden zum größten Teil mit nicht verzehrbaren Wursthüllen hergestellt. Beispielsweise Cellulose-Därme, die nach dem Produktionsprozess wieder abgezogen werden. Diese Wursthüllen dienen nur zur Formgebung der Würste. Essbare, vegane Wursthüllen werden dagegen aus Alginaten und Hydrokolloiden (z.B. Pektin und Xanthan) hergestellt. Allerdings erfüllen diese noch nicht die erwartete Qualität des Endproduktes. Beeinträchtigt wird die Anwendung beispielweise durch eine mangelnde Flexibilität (**Darm-Riss** während der Herstellung) oder durch eine limitierte Anwendbarkeit in verschiedenen Wurstsorten

Ziel eines Ende letzten Jahres gestarteten, und durch das Land Sachsen-Anhalt geförderten Forschungs- und Entwicklungsprojektes ist die Entwicklung einer rein pflanzlichen proteinhaltigen Wursthülle für die Herstellung von veganer Wurst. Dafür werden Methionin-haltige Protein-Agglomerate aus pflanzlichen Rohstoffen gewonnen (Gewinnung, Aufreinigung, Modifizierung), daraus Wursthüllen hergestellt und ihre Qualität und Eignung als Wursthülle getestet. Mit Hilfe von pflanzlichen flexiblen Proteinfilmern ist es möglich eine vegane Wursthülle zu produzieren. Dadurch werden nicht nur die mechanischen, technofunktionellen und sensorischen Eigenschaften veganer Wurstprodukte erfüllt, sondern es wird auch eine Erhöhung der biologischen Wertigkeit gesichert.


Interessierte Unternehmen sind ausdrücklich aufgerufen, sich an dem Projekt zu beteiligen, sich laufend über den Projektfortschritt informieren zu lassen und Produktmuster zur Testung abzufordern.



[Fleisch](#) [Fermentation](#) [Vegan](#) [Starter-Kits](#) [Kurse](#) [Lernen](#) [Geschenkartikel](#) [Outlet](#) [NEU](#)

Essbare vegane Wursthüllen | für Ihre veganen Wurstprodukte.

★★★★★ (3 Kundenrezensionen)



31,99

Dieser außergewöhnliche essbare Pflanzendarm wurde speziell für die Verwendung in vegetarischen und veganen Rezepten entwickelt. Es verbessert das Mundgefühl Ihrer veganen Wurst, indem es eine Hülle hinzufügt, die dem Endprodukt Struktur und angenehmen Biss verleiht.

Nur noch 2 vorrätig

- 1 + [In den Warenkorb](#)

- ✓ Funktionsgarantie oder kostenloser Ersatz
- ✓ Kundenservice von Fermentationsexperten
- ✓ 4,7 ★ | 3.000+ Bewertungen
- ✓ Vor 15 Uhr bestellt, heute versandt
- ✓ Versand in ganz Europa, die USA und nach Kanada

<https://startercultures.eu/de/product/vegan-de/vegane-darme/essbare-vegane-wurst-darme/>