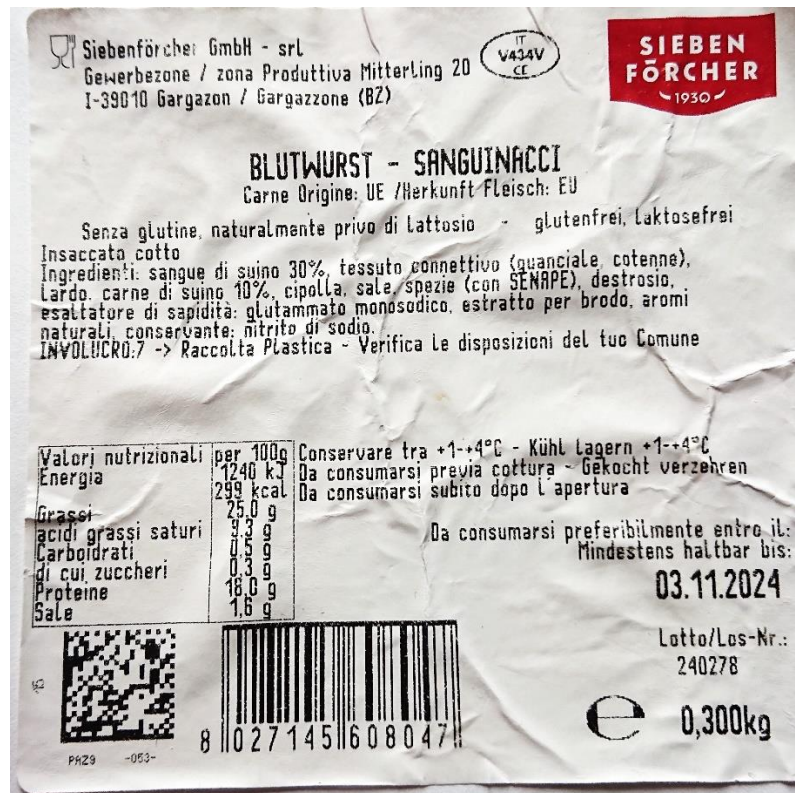


# Blutwürste im Südtirol / Italien

Recherche von Wädi Keller, Rektor der VBL- Akademie, Oktober 2024

Anlässlich eines Aufenthalts in der Region Kalterer See im Südtirol bin ich in einem DESPAR-Lebensmittelmarkt zufällig auf Blutwürste aus der Region gestossen und habe sofort zugeschlagen.



Das Produkt stammt aus der Grossmetzgereri Siebenförcher in Meran, <https://www.siebenfoercher.it/de/>

Das «Päckli» umfasst 2 Würste à 150 Gramm. Der «Beipackzettel» gibt zur Zusammensetzung an:

- 30 % Schweineblut
- 10 % Schweinefleisch
- 60 % ? Bindegewebe, Schwarte, Speck ...
- Zwiebeln, Salz, Gewürze, Senf, Dextrose, Konservierungsmittel, Bouillon, natürliche Aromen

Der Fettgehalt soll bei 25% und der Proteingehalt bei 18% liegen.

Für die Zubereitung ist gemäss Verpackung Brühen in Wasser 70° während ca. 10 Minuten empfohlen

## Analyse und Degustation der Blutwurst vom Siebenföcher



Auffällig ist, dass die Würste nicht abgebunden sind, d.h. es gibt keine «Schnüerli» oder Metallklammern.

Die Füllung ist so kompakt und gebunden, dass sie auch beim Brühen nicht auseinanderfällt oder der Wursthalt sich im heissen Wasser auflöst.

Auf dem Bild sichtbar ist Wursthüllung, die beim Brühen die Wursthülle teilweise verlassen hat, sich aber nicht von der restlichen Wurst löst.

Auffällig auch, dass beim Brühen kaum Fett ausgetreten ist.



Das typische Bild von Blutwürsten mit hohem Feststoffanteil (Fleisch, Bindegewebe, Getreide, grobgehackte Zwiebeln u.a.)

Gewöllartige Konsistenz, kein glatter Schnitt, null Munderotik.

Aber:  
der Geschmack von Blut dominiert, die Würzung ist angenehm und ähnlich den traditionellen Schweizer Blutwürsten.

Mir hat diese Wurst gut geschmeckt !!

Fotos: VBL-Akademie

# Produzenten / Anbieter von Blut- und Leberwürsten im Südtirol

## Siebenföcherer GmbH - srl

**Rechtssitz & Logistik**  
Gewerbezone Mitterling 20  
I-39010 Gargazon (BZ)

**Produktion**  
Max-Valier-Straße 2-4  
I-39012 Meran (BZ)

**Sede legale & Logistica**  
Zona Produttiva Mitterling 20  
I-39010 Gargazzone (BZ)

**Produzione**  
Via-Max-Valier 2-4  
I-39012 Merano (BZ)





MwSt.-Nr. / Part. Iva+Cod.Fisc.: IT01374850210  
Finte, Handelsregister Bozen / Iscr. Registro Impr. Bolzano: 01374850210  
Gesellschaftskapital eingezahlt / Capitale sociale versato: 300.000,00 €  
VWV-Nr. / N.-REA: BZ-116572

Tel. +39 0473 293 700  
Fax +39 0473 293 800  
info@siebenfoercher.it  
[www.siebenfoercher.it](http://www.siebenfoercher.it)



## Katalog | Catalogo

### WURSTWAREN

Produkt prodotto	Art.Nr. codice	Beschreibung descrizione	Preis/Bestelleinheit unità prezzo / ordine	Verpackungseinheit unità confezione
	60804	Blutwurst e300g 1 Pk = 2 St.	Packung / Packung	1 Packung = 0,300Kg
		Sanguinacci e300g 1 conf. = 2 pz	confezione / confezione	1 confezione = 0,300Kg
	60813	Mini Blutwurst 1 Pk = 10 St.	KG / Packung	1 Packung = 0,750Kg
		Mini sanguinacci 1 conf. = 10 pz	KG / confezione	1 confezione = 0,750Kg
	60815	Mini Blutwurst TK 1 Pk = 10 St. á 75g	KG / Packung	1 Packung = 0,750Kg
		Mini sanguinacci cong. 1 conf. = 10 pz da 75g	KG / confezione	1 confezione = 0,750Kg
	60863	Mini Kochleberwurst TK 10 St 1 Pk = 10 St. á 75g	KG / Packung	1 Packung = 0,750Kg
		Mini fegatini cong. 1 conf. = 10 pz da 75g	KG / confezione	1 confezione = 0,750Kg

## [Metzgerei Hofer im Passeiertal](#)

[Dorf 15 - 39013 Moso In Passiria \(BZ\)](#)

[www.metzgerei-hofer.it](http://www.metzgerei-hofer.it)

<https://www.pursuedtirol.com/de/metzgerei-hofer-blutwurst>



Die **Metzgerei Hofer** präsentiert einen schmackhaften Klassiker der Hausmannkost: Die Blutwurst. Im Alpenraum wird sie traditionell gebraten und zu Sauerkraut und Kartoffelpüree serviert, oder einfach als kalter Aufschnitt zur Zwischenmahlzeit angerichtet, doch auch die Zubereitung nach flämischer Art hat ihren Reiz: Die Blutwurst wird zusammen mit Apfelwürfeln angebraten und warm aufgetischt.

**Schon gewusst:** Diese vorerst für viele etwas befremdlich anmutende Spezialität ist aus der mitteleuropäischen Küche gar nicht wegzudenken: Vom britischen Black Pudding über den französischen Boudin Noir bis hin zur spanischen Morcilla, sie alle sind Varianten derselben, aus Blut, Fett und Gewürze gewonnene Masse. Darüber hinaus zählt die Blutwurst zu den ältesten uns bekannten Würsten überhaupt, Beleg dafür finden wir bereits in Homers Odyssee.

#### ZUTATEN

**Schweinefett 42%**, Schweineblut 25%, Rindsblut 25%, Zwiebeln, Salz, Gewürze, Naturdarm

#### Nährwerte:

Energie: 1210.00 Kj

Brennwert: 288.00 Kcal

**Fettgehalt: 25.55 g**

Davon Gesättigte: 10.19 g

Kohlenhydrate: 1.30 g

Zucker: 0.80 g

Eiweiss: 14.48 g

Salz: 1.84 g

Aufbewahrung: Im Kühlschrank lagern (ca. +4 °C)

Ursprungsland: Italien



### Beurteilung der Hofer- Blutwürste / Kommentare des Autors

- Die Zusammensetzung unterscheidet sich stark von den getesteten Würsten der Metzgerei Siebenförschen: 50 anstatt 30 % Blut, davon die Hälfte Rindsblut, **42 % Schweinefett !!!**
- Bei den vermutlich gemessenen Anteilen der zum Verspeisen zubereiteten Würsten liegt der Fettgehalt bei nur noch 25.55 %. Wie ist die Differenz zu erklären ?
- Die Würste sind an den Enden geklippt mit Metallklammern, sie sollten somit einigermaßen dicht sein. Der Fettverlust entsteht vermutlich beim Platzen der Würste in der Bratpfanne oder beim Aufschneiden vor dem Verzehr (Sofern das auslaufende Fett nicht gegessen und in der Nährwertanalyse nicht berücksichtigt wird ??)

<https://www.sundri.es/bolzano-blutwurst-sanguinaccio/>

#### **Italian Regional Foods Blutwurst (Sanguinaccio)\***

found in the towns and communes of Bolzano, Italy. It is a popular delicacy in the region and can be purchased at local butchers and specialty food shops in towns such as Merano, Bressanone, and Brunico. Some of the shops where Blutwurst can be found include Macelleria Hofer in Merano and Macelleria Mair in Bressanone.


Blutwurst can be enjoyed in a variety of ways, including as a filling for sandwiches or as a main ingredient in traditional South Tyrolean recipes. One popular recipe is Blutwurst with sauerkraut, where the sausage is cooked with sauerkraut and served with a side of mashed potatoes. Another traditional dish is Blutwurst with apples, where the sausage is sautéed with apples and onions for a sweet and savory flavor.

Blutwurst has been recognized with the Protected Designation of Origin (PAT) status, which ensures that the sausage is made according to specific specifications and traditions. Some of the specifications for Blutwurst include using only high-quality pork, beef, and blood, as well as a precise blend of spices and seasonings.

## Die Bauernblutwurst

Die Bauernblutwurst ist extrem einfach in der Herstellung. Mit einem Liter Blut, 300 g altem Weissbrot und Gewürzen ist man dabei. Könnte es so etwas wie blutige Brotsuppe sein ? Der Autor kann sich diese Perle der Südtiroler Küche schwer vorstellen, aber Bäuerin Elisabeth Kompatscher wirkt vertrauenserweckend.

<https://www.roterhahn.it/de/qualitaetsprodukte-vom-bauern/speck-und-wuerste>



Roter Hahn

HAUPTSPEISE

### Bauernblutwurst

Aus der Notwendigkeit, möglichst alles vom Tier zu verwerten, hat sich die Blutwurst entwickelt: sie wird gerne beim Törggelen gegessen.

**Zutaten**

2 PERSONEN 60 MIN.


1 l	Schweineblut
300 g	Knödelbrot
1 TL	Salz
2 TL	Pfeffer
1 TL	Majoran
1	Knoblauchzehe
	Rinderdarm

[www.roterhahn.it](http://www.roterhahn.it)

**Zubereitung - Bauernblutwurst**

1. Die Zutaten in einer tiefen Schüssel oder einem großen Topf gut vermischen. Es entsteht eine flüssige Masse.
2. Die Füllung mithilfe eines Wurstfüllers (evtl. auch einen Trichter) in den abgebundenen Rinderdarm füllen. Die letzten cm frei lassen, da sich die Fülle beim Kochen ausdehnt, dann anbinden.
3. Die Bauernblutwurst in heißem Wasser ca. 30 min ziehen lassen (Achtung: das Wasser darf nicht kochen).
4. Am besten mit Sauerkraut und Salzkartoffeln servieren.

Gutes Gelingen wünscht



**Elisabeth Kompatscher**  
Bäuerin vom Roter Hahn Buschenschank  
FRONHOF IN VÖLS AM SCHLERN

### Knödelbrot – kaufen oder selber machen und was genau ist das eigentlich?

Knödelbrot kommt aus Süddeutschland und Österreich und wird hier auch als Semmelbröckerl oder Semmelwürfel bezeichnet. Es sind kleine in Würfel geschnittene Stücke aus altbackenem Weißbrot, Brötchen oder Gebäck. Gebäck sollte im Idealfall jedoch geschmacksneutral sein und nicht mit Kümmel, Salz oder gar Mohn bestreut sein.

In Österreich wird Knödelbrot beispielsweise aus extra frisch gebackenem und danach getrocknetem Gebäck hergestellt. Üblich ist es jedoch eher, dass der Bäcker ums Eck die vom Vortag übrig gebliebenen und nicht mehr verkauften Brote bzw. Brötchen verwertet.

Zuhause eignet sich für die Herstellung von Knödelbrot am besten altbackenes, übrig gebliebenes Weißbrot oder Brötchen – eine hervorragende Resteverwertung.

[Knödelbrot - was ist das eigentlich und wie wird es in der Küche verwendet \(gelesi.de\)](https://gelesi.de)



## Die Blutwurst- Vielfalt in Italien

Der «Sanguinaccio» ist im Südtirol bzw. in Italien eine Speise, die Tierblut enthält. Oft sind es Würste zum kalt oder warm essen, mit verschiedensten Rezepturen. Da Tierblut billig ist, wird es wohl seit jeher dazu gebraucht, Wurstwaren oder auch Süßspeisen (vgl. unten) zu verbilligen.

Im Gegensatz zu Salami oder Mortadella (oder in der Schweiz zum Cervelat) gibt es offenbar keinen Markenschutz und keine geschützte Bezeichnungen für bluthaltige Lebensmittel.

Das erlaubt die künstlerische Freiheit der Metzger, Köche und Lebensmitteltechnologien. Wie vorliegende Analyse aufzeigt, wird diese Freiheit auch genutzt. Die Vielfalt der Produkte ist für den Konsumenten erfreulich, kann aber auch dazu führen, dass man, wenn man «Blutwurst» bestellt, Überraschungen erlebt.

### Sanguinaccio Dolce (Schokoladenpudding mit Schweineblut)

[www.Cuisimonde.com](http://www.Cuisimonde.com)

Speisenart: Puddings und Mousse

Land / Region: Basilikata

Ergibt: 8 -10 Portionen

#### Zutaten:

- 1 l Schweineblut (Vom Metzger)
- 1 l Milch
- 500 gr. Zucker
- 100 gr. Mandeln, gemahlen
- 100 gr. Haselnüsse, gemahlen
- 300 gr. Schokolade, geraspelt
- 1 Zimtstange
- Gemahlene Gewürznelken nach Geschmack

#### Zubereitung

1. Milch in einen Topf geben. Schweineblut durch ein feines Sieb gießen und zur Milch geben. Die Zimtstange und das Nelkenpulver zugeben. Nach und nach den Zucker einrühren.
2. Die Milch-Blut-Mischung langsam unter rühren erhitzen, bis sie etwa die Konsistenz von flüssiger Sahne erreicht. Nach und nach die restlichen Zutaten einrühren. Rühren bis die Schokolade vollständig aufgelöst ist.
3. In Portionsschalen abfüllen und kalt servieren.



<https://www.pastagrammar.com/post/sanguinaccio-dolce-recipe-authentic-italian-pig-blood-pudding>