

# Blutwürste im Tirol

Kurze Reiseerfahrung von Wädi Keller, Rektor der VBL- Akademie, 2020

Anlässlich eines Ferienaufenthaltes im Winter 2020 bin ich im Tirol auf Spuren von Blut- und Leberwürsten gestossen und habe diese ohne grossen Aufwand verfolgt. Genannte Würste scheinen in diesem österreichischen Bundesland wenig verbreitet und gefragt zu sein.

Einzig in einem MPPreis- Supermarkt in Serfaus habe ich Blutwürste gefunden, gekauft und mit nach Hause genommen. Die Blutwürste und auch Leberwürste in ähnlicher Aufmachung stammen von der Metzgerei Huber in Kitzbühel. Im Internet konnte ich im Tirol keine anderen Produzenten finden, was natürlich nicht heisst, dass es keine gibt.



Wie die Mehrzahl der ausserhalb der Schweiz hergestellten Blutwürste enthält die Tirol- Variante einen hohen Anteil an Schweinefleisch und Speck, ausserdem u.a. auch Geschmacksverstärker und Konservierungsstoffe, wodurch sie wohl länger haltbar sind. Die von mir am 13.2.2020 gekauften Blutwürste trugen das Haltbarkeitsdatum 17.2.2020.

### Die Blutwurst als Zier- Handtasche?

Gespannt habe ich dann am 17.2.2020 die vakuumierte Verpackung aufgeschnitten und den Inhalt einer optischen Inspektion unterzogen. Die niedlichen Würstchen sind mit massiven Metallclips verschlossen, die beiden Enden mit einer dicken roten (nicht essbaren, vgl. Verpackung) Schnur verbunden.

Wozu diese Schnur dient, blieb mir unklar. Vielleicht erleichtert sie die Entnahme aus dem Brühwasser mit einem Haken oder das Mittragen bei einer Wanderung mit Picknick. Oder ist es nur Zierart?



Im Internet habe ich Rezepte für die Zubereitung der Blutwürstchen gesucht und bin auf

<https://www.kochecke.at/rezept/blutwurst-mit-sauerkraut-und-r%C3%B6sterd%C3%A4pfel>

auf nachfolgende Prozedur gestossen:

*«Die Blutwürste mit einer Gabel einstechen, damit sie nicht beim Braten platzen, dann bei mittlerer Temperatur ca. 7 - 10 Minuten langsam braten»*



Auf dem Bild sieht man die 3 getesteten, hübschen Blutwürstchen nach rezeptgemäßem langsamen Braten.

Es sind Unmengen von Fett ausgeflossen.

Eines der Würstchen ist trotz den empfohlenen Nadelstichen geplatzt, was aber den Essgenuss nicht beeinträchtigte.



Zu einer Tiroler „Metzgete“ gehören wohl mehrere Blut- und Leberwürste, um hungrige Esser zu sättigen



Der schorf- bzw. gewöllartige Inhalt der durch das Braten entfetteten Würste hat eine hervorragende Würzung und schmeckt ähnlich wie eine Schweizer Blutwurst

Mir hat es geschmeckt !

Für eine endgültige Beurteilung müsste man wohl auch noch die „gekochte“ Variante testen. Sie wäre wohl wegen des höheren Fettgehalts „saftiger“ und würde besser sättigen.