



## Verein zur Förderung des Ansehens der Blut- und Leberwürste

### Einladung zur Sommermetzgete mit eigenen Blutwürsten

**Samstag, 6. Juli 2019 von zirka 10 bis 16 Uhr**

**Waldhütte Sennweid, Affoltern a.A.**

<http://www.holzkorporation-affoltern.ch/Formulare%20Pdf/Waldhuette%20Sennweid.pdf>

Parkplatz Schnitzelschopf, dann 10 Minuten zu Fuss.

Unter der Leitung von Hansjürg «Pico» Keller werden wir wiederum eigene Würste herstellen – denn die eigenen sind die besten!



**Die Teilnehmerzahl ist auf 30 begrenzt, und jeder muss mithelfen.** Reine Esser müssen auf die späteren Anlässe dieser Saison warten.

Bitte tragt eure allfällige Teilnahme (oder Absage) für die diesjährige Sommermetzgete vom 6.7.2019 in der folgenden Doodle-Umfrage ein:

<https://doodle.com/poll/5wwbkptztzr3ut4>

Wir brauchen zudem

4 Teilnehmer die je 2 kg Öpfelstückli bringen und

4 Teilnehmer die für jeweils etwa 8 Personen Dessert bringen (z.B. 2 kg Fruchtsalat, ein grosser Kuchen usw.)

Kosten: CHF 40.-- pro Person für Essen inklusive Getränke.

CHF 30.-- für jene die Öpfelstückli oder Dessert bringen.

Bitte Geld abgezahlt mitbringen.

und so gehts:

**Einrichten / Würsten ab 10 Uhr:** (Es gibt viele Jobs ohne blutige Hände)

- Zelte aufstellen, tischen, Apéro bereitstellen
- Zwiebeln hacken und dünsten

**ab 11 Uhr** wollen sicher alle zuschauen oder Hand anlegen:

- Blut anrühren, Därme füllen, abbinden (hier spritzt Blut)
- Würste kochen bzw. ziehen lassen bei 80°: Jede Pfanne braucht einen Aufseher der konstant und zuverlässig die Temperatur überwacht und die Würste dauernd bewegt, damit die Fettverteilung optimal bleibt.

**zirka 13-14h: Essen**

Vorher gibts Apéro,  
nachher einen Ausklang mit Dessert und Kaffee

### Aufräumen am Nachmittag:

- Abwaschen
- Gerätschaften waschen
- Zelte abbrechen
- Hütte reinigen



Wer beim Wurstn und abfüllen mithelfen will kommt in passender Kleidung, denn es spritzt.  
Es freuen sich auf Eure Teilnahme und Mithilfe:

- **Administration/Beschwerdestelle: Daniel und Alexandra** (daeichenberger@databaar.ch, 076 474 29 93 oder augustoescalante@yahoo.de, 077 437 27 22)
- **Oberwurstler: Pico Keller**, pico@euro-serve.ch , 079 609 1948
- **Maître Boudin: Ernst „Aschi“ Stettler**, ernst.stettler@gmx.net, 079 940 38 49

Instant-Bildung (Wikipedia) zum Thema:

### **Blut (Lebensmittel)**

Blut gehört neben Muskelfleisch und einigen Innereien zu den nahrhaftesten Bestandteilen von Schlachttieren. Neben einem im Vergleich zu Fleisch nur geringfügig höheren Anteil von Wasser enthält es 18 Prozent Eiweiß und zwei Prozent weitere Stoffe, darunter besonders Eisen.

### *Verarbeitung als Lebensmittel*



*Soondae, eine koreanische Blutwurst*

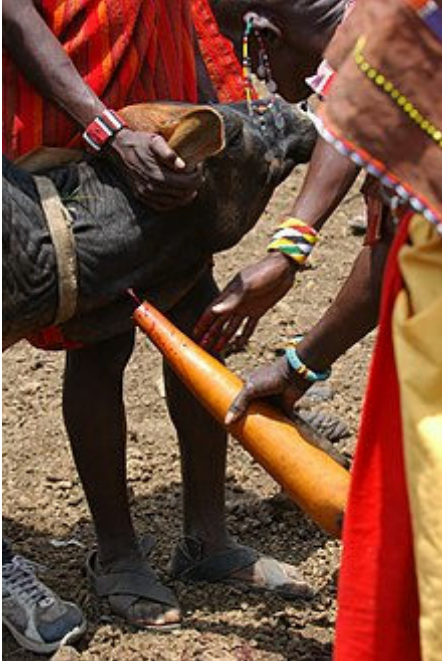
Da Blut im Kontakt mit Luft nach kürzester Zeit zu gerinnen beginnt, muss es, falls es nicht sofort getrunken wird, geschlagen werden, was die Gerinnung verzögert.

Verarbeitet wird es in Europa heute vor allem zu Würsten und Ähnlichem. Blutwurst ist die älteste überlieferte Wurstsorte, die bereits in Homers *Ilias* erwähnt wird und weltweit in vielen regionalen Küchen, zum Beispiel als *roter Presskopf* oder englischer und schottischer [Black Pudding](#) Verwendung findet, meist mit anderen Teilen des Tieres vermischt und mit Kräutern gewürzt. Hauptbestandteile sind Blut, Fett oder Speck, häufig auch geschmorte Zwiebeln und Milch oder Sahne und regional unterschiedliche Gewürze.

Traditionell ist Blut auch Bestandteil von Blutpudding, Blutsuppe, Schwarzsauer oder Pommerschen Tollatschen und dient auch zur Bindung von Saucen, vor allem von Wildgerichten wie z. B. Hasenpfeffer.

### **Kulturgeschichte**

→ *Hauptartikel: Kulturgeschichte des Blutes*



*Gewinnung von Blut bei den Massai. Der Kopf des Rindes wird festgehalten, die zum Anschwellen gebrachte Halsvene angeritzt und das austretende Blut aufgefangen.*

Als Lebensmittel diente Blut bereits bei urzeitlichen Jägern und Sammlern, vermutlich ähnlich wie bei solchen heute noch bestehenden Gesellschaften, in denen das frische Blut und die besonders schnell verderbliche rohe Leber den Jägern gleich nach dem Töten des Tieres als Nahrung dient. Zu den ursprünglichsten Kochtechniken nach dem Grillen gehört das Kochen in Tiermägen, -därmen und -häuten über dem offenen Feuer – eine Vorform der Wurst, bei der neben Fleisch- und Fettresten, Innereien und dem vergorenen Mageninhalt von Wiederkäuern auch das Blut Verwendung finden konnte.

Eine unmittelbare Form des Blutverzehr ist von Nomadenvölkern wie den Massai bekannt: das „Anzapfen“ von Rindern, Pferden oder Kamelen (mithilfe von Aderlassbogen oder Aderlasspfeil<sup>[1]</sup>), deren Blut dann direkt oder mit deren Milch vermischt getrunken wird. Dabei wird nur soviel Blut entnommen, dass die Tiere nicht ernstlich geschädigt werden. Diese Praxis war in der Vergangenheit auch bei Berbern und Mongolen üblich.

In Judentum und Islam ist der Verzehr von Blut tabu, weshalb dort das Schächten vorgeschrieben ist, also das Töten des Tieres durch Durchtrennung der Halsschlagadern, was das Tier durch eigene Herztätigkeit weitgehend [ausbluten](#) lässt. Weniger bekannt ist, dass der Verzehr von Blut auch in der Frühzeit des Christentums von Seiten der Kirche untersagt war und als heidnisch galt. Beispielsweise verbietet Gott laut der Tora und dem Alten Testament nach der Sintflut (Genesis 9,4 EU) den Verzehr von Blut; ebenso wurde er vom Apostelkonzil verboten, wovon das Neue Testament (Apg 15,19–21 EU) berichtet.

Blut galt in manchen Kulturen als Sitz der Seele, auch bei Tieren. In der jüdischen und islamischen Kultur wurde Blut darum vom Verzehr ausgeschlossen. In Nordeuropa galt es jedoch als unangemessen, es nicht zu nutzen, da angenommen wurde, dass der Verzehr von Tierblut Kraft und Stärke verleihe. Diese Vorstellung änderte auch die Christianisierung nicht grundsätzlich; die nordischen Völker behielten ihre traditionellen Blutgerichte, wie Blutsuppe oder Blutwurst bei (siehe dazu auch das irische Drisheen)