



Verein zur Förderung des Ansehens der Blut- und Leberwürste

Hinweise zur Degustation – Autor unbekannt

Bei den Metzgeten gibt es gewisse Dinge, die immer wieder kritisiert werden oder zu heftigen Diskussionen im Expertenteam führen. Für einige Punkte sei hier die Meinung der Prüfungskommission dargelegt.

Blutwurst

- Zuviel Rahm verdeckt die Aromen, übermäßige Feinheit macht die Wurst langweilig.
- Man kann bei Bedarf Rinderblut zugeben, aber max. die Hälfte. Etwas Rinderblut beeinflusst zwar kaum den Geschmack, ist aber rauher, d.h. trockener auf der Zunge. Bei viel Rinderblut braucht es zum Ausgleich mehr Fett in der Wurst, damit sie nicht bitter schmeckt.
- Die Würzung soll wirtstypisch sein, ein stark dominantes Gewürz ist aber der Harmonie abträglich.
- Fettblasen und Böllenster sind höchstens mit Mass an den Zipfeln angebracht. Auch feine Luftblasenfelder können dem Geschmack abträglich sein.
- Beim Anstechen darf die Wurst spritzen, doch nicht in einem Fettsee baden gehen.
- Schweinedarm und Schnüre (anstatt Metallabklemmer) verdienen besonderes Lob. Selbstverständlich muss die Wurst oder der Bluthund kunst- und artgerecht präsentiert sein, d.h. z.B. ohne Sprung, richtig temperiert und freundlichen Antlitzes (prall ohne Runzeln).

Leberwurst

- Das Sorgenkind der Alemannen. Offensichtlich gelingt sie viel seltener als die Blutige. Neben geläufigem Schweinefleisch, soll das Fleischgemisch frische, nicht zu grob gehackte Schwarte und Innereien beinhalten:
 - Leber: höchstens 5-10%
 - Herz
 - Magen

Das Fett der Flamme von der Brust sorgt für Geschmeidigkeit. Zur Veredelung ersetzen Feinschmecker den Schweinskopf durch einen vom Kalb. Kocht man einen grosszügig ausgebeindelten Knochen mit bis sich das Fleisch abgelöst hat, verbessert sich der Geschmack, besonders wenn noch Wirz beigefügt wird. Der Lebergeschmack soll präsent aber nicht penetrant sein.

- Ganze Knorpelstücke sind verpönt, ebenso Metallabklemmer.
- Bitte keine Pflüderschläuche!
- Wiiberi sind Geschmackssache und ortstypisch. Einige wenige davon setzen manchmal das Tüpfchen auf's i.

Bratwurst

- Man erwartet eine Buurebratwurst, d.h. ganz ohne Brät. Die Zwibeleschweizi dazu soll hausgemacht sein und darf nicht mastig wirken.

Extremitäten

- Schwänzli und Schnörkli dürfen etwas schwabbelig sein, müssen aber kernig bleiben. Die Öhrli schmecken knusprig angebraten am besten.

Öpfelstückli

- Die Schicksalsfrage lautet: Mit oder ohne Zimt? Wenn sich Zimt mit der Würzung (v.a. der Leberwurst) verträgt, kann man sich's schmecken lassen.
- Die Stückli sollen frisch sein und nicht auseinanderfallen (dem Apfelmus generell vorzuziehen).

Suurchrut

- *"Nicht zu nass und nicht zu trocken, nicht zu alt und nicht zu frisch, sonst beginnt die Wurst zu bocken und die Rösti fegt vom Tisch"*
- Wachholderbeeri sind erwünscht.

Rösti

- *"Aussen knusprig, innen saftig, nicht zu fett"*, so lautet die Devise. Der Grund, dass viele die Zürcher Rösti der Berner vorziehen, ist wohl, dass letztere oft unsorgfältig zubereitet wird.
- Berner Rösti: Aus vorgängig geschwellten und gesalzenen Herdöpfeln, die mindestens während 24 Stunden abkalteten müssen. Mit Anke (urban) oder mit Schmalz (rural) sowie einer gehörigen Portion Zwiebeln.
- Zürcher Rösti: Rohe Herdöpfele werden in Butter geröstet und erst zuletzt gesalzen. Keine oder ganz wenig Bülle.
- Bademer Bräusi: Wie Zürcher Rösti, aber mit Anke und Schalotten. (Im Kanton Baden sowie im Freiamt und im Säuliamt)
- Aargauer Rösti: Wie Zürcher Rösti, aber mit Schmalz (nur im Fricktal). Die Aargauer Rösti aus dem Berner Aargau heissen nur so und sind in Wahrheit Berner Rösti.
- Sennerösti: Mit Käse und Speckwürfel (Touristenspeise, passt schlecht zu Metzgete).