



# **VBL - Akademie**

**Hochschule für das Metzgetwesen**

---

## **DIPLOMARBEIT**

---

### **Morcilla – die spanische Blutwurst**

Hans Bertschi

stud. VBL (Verein zur Förderung des Ansehens der Blut- und Leberwürste)

z. Hd. von Walter Keller esq., Rektor der VBL Akademie

März 2021

# Inhalt

<b>1</b>	<b>Morcilla – die spanische Blutwurst</b>	<b>3</b>
<b>2</b>	<b>Historie der Morcilla</b>	<b>4</b>
<b>3</b>	<b>Morcilla und die Gesundheit</b>	<b>5</b>
<b>4</b>	<b>Die Zeit der Morcilla</b>	<b>5</b>
<b>5</b>	<b>Herstellung der Morcilla</b>	<b>6</b>
<b>6</b>	<b>Rezeptur der Morcilla</b>	<b>6</b>
6.1	Die Grundlage – das Schwein	6
6.2	Aussehen der Morcilla	7
6.3	Der Geschmack der Morcilla	7
<b>7</b>	<b>Die Morcilla in den spanischen Regionen</b>	<b>8</b>
7.1	Andalusien	8
7.2	Aragón	8
7.3	Asturien	8
7.4	Kanarische Inseln	8
7.5	Galizien	8
7.6	Murcia	9
7.7	Valencia	9
7.8	Kastilien-La Mancha	9
7.9	Kastilien und León	9
<b>8</b>	<b>Die Morcilla de Burgos vor dem Verfassungsgericht</b>	<b>10</b>
<b>9</b>	<b>Morcilla im Handel – der Kommerz</b>	<b>11</b>
<b>10</b>	<b>Morcilla - Spezialitäten</b>	<b>12</b>
10.1	Bocaditos de Morcilla	12
10.2	Knuspriger Morcilla-Tapa	13
10.3	Morcilla in Tomatensauce	13
10.4	Morcilla mit Zwiebeln gefüllte Kartoffelkroketten	13
10.5	Gebratene Morcilla mit Paprika	14
10.6	Keine Morcilla - aber trotzdem Blut	15
<b>11</b>	<b>Morcilla Feste in Spanien</b>	<b>15</b>
11.1	Festival de la Morcilla in San Juan del Monte	15
11.2	El dia de la Morcilla in Canilla de Aceituno	18

# Prolog

Mit Hochachtung nehme ich in meiner Arbeit geflissentlich und weitgehend Abstand von metzgereifachtechnischen Finessen. Obwohl seit einigen Jahren Mitglied des honorigen VBL (Verein zur Förderung des Ansehens der Blut- und Leberwürste), erachte ich meine Kenntnisse vom Handwerk und seinen herrlichen Produkten noch für allzu schmal, um hier nur halbwegs als Kenner der Branche auftreten zu können.

Da ich seit dem Jahr 2017 Besitzer eines „second“ Domizil in Estepona / Andalusien bin, hat es mich natürlich als VBL-Mann (seit 2015) interessiert, was sich in Sachen Blut- und Leberwurst in Spanien im Allgemeinen und speziell in der Provinz Andalusien vorhanden und geboten wird. Nach Studium von Lokalzeitungen und Internet bin ich im Jahr 2018 auf das Blutwurstfest in Canillas de Aceituno gestossen (mehr dazu im Kap. 12.2, Seite 20). Dieses beeindruckende Erlebnis kulinarischer und kultureller Art hat mich bewogen, den Spuren der Blut- und Leberwurst in Spanien zu folgen. Durch umfangreiche Internet-Recherchen bin ich noch im weiteren auf das Festival de Morcilla in San Juan del Monte gestossen. San Juan del Monte liegt in der Provinz Burgos, in der Morcilla Hochburg von Spanien.

Wenn wir Menschen von einem Tier nur gerade die Filetstücke verkosten und den grossen Rest den Katzen und Hunden überlassen, so ist dies Frevel an der Natur. Ebenso, wenn wir reife Fuchsbälge in der Kadaversammelstelle entsorgen (müssen), anstatt Handschuhe damit zu füttern oder ein elegantes Damenberet daraus zu schneiden.

Stattdessen ist es mir ein Anliegen und eine Freude, im Rahmen meiner Diplomarbeit gewissermassen ins Weichbild von Schwein, Wurst und allgemein «Schwinigem» einzudringen und diese kleine Reise in Texten und Bildern zu begleiten. Damit hat sich das nun vorliegende unterhaltsame Konglomerat ergeben, und ich hoffe, dass ich euch allen damit eine kleine Freude bereiten darf.

Wir VBL-Mannen und –Frauen stehen dazu: Wir verspeisen alles Fleisch vom Schwein – Würste, Rippli, Wädli, Schnörkli, Öhrli, Schwänzli und einiges mehr. Wir geniessen die verschiedenen Teile, abwechslungsreich nach ihrer Art zubereitet. Das Schwein und seine kulinarischen Herrlichkeiten sind gewissermassen ein Teil von uns und unseres Vereins. Wir identifizieren uns bei aller Ehrfurcht mit diesem Tier – bei den Chinesen gilt es gar als heilig! Unsere Verehrung zeigt sich auch in unserer Grussformel im Schriftverkehr: „Mit schweinishen Grüssen!“

Bedanken möchte ich mich auch bei den Gastwirtehepaar des Restaurant SunSubiro in Estepona – Hasna und Adrian Hemberg, welche mich bei den Morcilla Spezialitäten tatkräftig und mit profundem Wissen unterstützt haben.

Im Chinesischen Jahr des Ochsen 2021  
Hans Bertschi, Möriken-Wildegg

# 1 Morcilla – die spanische Blutwurst

Bei Morcilla handelt es sich um die spanische Variante der Blutwurst. Sie wird in der Regel aus Schweinefleisch, Schweineblut, Fett, Zwiebeln und Reis sowie regional unterschiedlichen Gewürzen hergestellt und anschließend im Natur- oder Kunstdarm gekocht. Ihre Farbe ist dunkelrot und meist beinhaltet sie große, weiße Fettgrieben. Im Unterschied zur typischen schweizerischen Blutwurst ist ihr Geschmack kräftiger, die Konsistenz grober und der Fettgehalt höher.

Die Wurst ist ein traditionelles, im ganzen Land beliebtes Gericht der spanischen Küche. Besonders oft wird sie gebraten, gegrillt oder als Einlage in Eintöpfen gereicht. Auch an Straßenverkäufen kann man die Wurstspezialität als Bocado, also belegtes Baguette-Brötchen, kaufen.



Auch wird das herzhaftes Gericht gerne von einem Glas Wein begleitet.

Typisch für Spanien sind auch die im ganzen Land ansässigen Tapas-Bars. Dort kann man verschiedenste Gerichte in kleinen Schälchen in kleinen Mengen probieren (siehe Kap. 11). In den frühen Abendstunden, wenn die sengende Hitze des Tages nachlässt und die Sonne untergeht, gehen viele Spanier mit Freunden und Bekannten auf einen Tapeo, also einen Gang durch verschiedene Tapas-Bars. Ein Genuss haben der deftigen Wurst ist dabei nicht mehr wegzudenken – diverse Varianten, ob kalt oder heiß, werden dort zum kühlen Getränk gereicht.



Die Morcilla ist eines der vielfältigsten Produkte der iberischen Halbinsel. Jede Region, jedes Dorf und jede Familie hat ihr eigenes Rezept und ihre eigenen Geheimzutaten, sodass die Wurst überall unterschiedlich schmeckt und somit unverwechselbar wird.

Eine der bekanntesten Versionen ist dabei die Morcilla de Burgos, der beim Kochen insbesondere roher Reis und Zwiebeln beigemischt werden. Benannt ist sie nach ihrer Herkunftsregion, der Provinz Burgos in Kastilien.

## 2 Historie der Morcilla

Blutwurst gilt als die älteste Wurstsorte der Menschheit. Sie war bereits im antiken Griechenland bekannt. Die Krieger assen Blutwurst vor der Schlacht und Homer erwähnt Blutwurst in seiner Odyssee. Die Römer verzehrten Blutwurst bei verschiedenen Festen zu Ehren ihrer Götter. Besonders Faunus, dem Gott der Fruchtbarkeit, wurde durch den Verzehr von Blutwurst geehrt. Im Mittelalter wurde die Blutwurst zum Teil von der katholischen Kirche als heidnischer Brauch verboten.

Erstmals in der spanischen Küche schriftlich erwähnt wird sie von Rupert de Nola in Toledo 1525 bzw. in den ersten Verordnungen über Wurstwaren (gedruckt in Reyes 1526). Sie war aber sicherlich vor dieser ersten schriftlichen Erwähnung von länger in Spanien verbreitet. Die Morcilla de Burgos allerdings ist trotz Ihrer grossen heutigen Bekanntheit erst 200 Jahre alt – ganz einfach deshalb, weil die Reisernte lange verboten war und er erst Mitte des Achtzehnten Jahrhunderts in ausreichenden Mengen verfügbar war.



In Spanien handelte es sich bei der Morcilla ursprünglich um ein eher einfaches Produkt vom Land, das sich besonders in ärmeren Familien grosser Beliebtheit erfreute. Hergestellt wurde und wird sie immer noch von den grössten traditionellen Familienbetrieben, die ihre Familienrezepte von Generation zu Generation weitergeben.

Das besondere an der Morcilla ist ihre vielfältige Zubereitungsart in allen Teilen des Landes. In Andalusien werden beispielsweise gerne Pinienkerne beigefügt, in Aragón ist Anis eine beliebte Zusatzkomponente. Auf den kanarischen Inseln gibt es darüber hinaus sogar eine süßliche Variante mit Mandeln oder Rosinen und vielfältigen Gewürzen, darunter Ingwer, Majoran und Oregano.

Die bekannteste Variante ist die aus Kastilien-Leon, welche besonders reich an Zwiebeln ist. Auch in ihrer Form, z.B. der Länge und des Durchmessers, unterscheiden sich die Morcilla je nach Hersteller.

Der ursprüngliche Ruf hat sich heute weitgehend geändert, sodass niemand mehr von einem Arme-Leute-Produkt spricht. Ansprechend zubereitet erfreut die Blutwurst auch die Gaumen von Freunden der haute-cuisine.

### 3 Morcilla und die Gesundheit

Wie einige der berühmten Diätassistenten, hat Morcilla einige positive Ernährungsmerkmale, aber es ist nicht etwas, was wir in Hülle und Fülle essen sollten. Es enthält viel Protein, wodurch Sie sich länger satt fühlen können. Gleichzeitig kann es reich an Zink und Eisen sein, da es Blut (Sangre) enthält.

Auf der anderen Seite ist es kalorienreich und es enthält auch 3 g Salz pro 100 g. Daher sagen Ernährungswissenschaftler, dass es in Ordnung ist, sie gelegentlich zu sich zu nehmen, aber man sollte nicht zu viel davon konsumieren. Als Beilagen werden Obst und Gemüse empfohlen.

#### Nährstoffe in der Morcilla

Alle Angaben, soweit nicht anders angegeben, pro 100 g

<b>Energie:</b>		<b>1100kJ / 263kcal</b>
Eiweiß: 14.04g	Fett (gesamt): 17.54g Davon -gesättigte Fettsäuren: 6.14g -Transfette: 0g	
Kohlehydrate (gesamt): 14.04g	Ballaststoffe: 1.8g	
Cholesterol: 18mg	Zucker (gesamt): 1.75g	
<b>Mineralstoffe:</b>		
Kalzium, Ca: 35mg	Eisen, Fe:	
Magnesium, Mg:	Phosphor, P:	
Kalium, K:	Natrium, Na: 702mg	
Zink, Zn:	Kupfer, Cu:	
Jod, I:	Mangan, Mn:	
Selen, Se:		
<b>Vitamine:</b>		
Vitamin C: 4.2mg	Vitamin B1 (Thiamin):	
Vitamin B2 (Riboflavin):	Vitamin B3 / Vitamin PP (Niacin)	
Vitamin B6 (Pyridoxin):	Folate: mg	
Vitamin B12 (Cobalamin):	Vitamin A (Retinol): 175iu	
Vitamin E (alpha-tocopherol):		
Vitamin D (D2 + D3), International Units:	Vitamin K (phylloquinone):	

Quelle: U.S. Department of Agriculture, Agricultural Research Service. FoodData Central, 2019

### 4 Die Zeit der Morcilla

Wie andere Blutwurstsorten wird auch die spanische Morcilla während des Schlachtfestes (span. *“la matanza”*) im Spätherbst bzw. am Anfang des Winters hergestellt. Auch hier ist, wie bei anderen Blutwürsten in anderen Küchen der Welt, der Grundgedanke, möglichst nichts vom wertvollen geschlachteten Schwein wegzuschmeissen. Um hierbei den Ertrag zu steigern und die Schlachtausbeute zu vergrössern wurde die Blutwurstmasse oftmals mit anderen, vorwiegend pflanzlichen Stoffen *“gestreckt”*, die regional verfügbar waren. Dies waren in Mitteleuropa zum Beispiel Kartoffeln, Getreide oder Grütze, Kraut oder sogar Knochenstücke. In Spanien verwendeten die Bauern ebenfalls das, was in ihrer Region wuchs oder billig zu beschaffen war. Zu

diesen Streckmitteln der Morcilla gehören daher u.a. Reis, Zwiebeln, Brot bzw. Semmelbrösel, Kürbis, Lauch oder Pinienkerne. Da die Morcilla über Generationen ausschliesslich von den Bauern nach ihrem Hausrezept für den Eigenbedarf hergestellt wurde, ist über ihre Ursprünge wenig bekannt (siehe dazu auch Kap. 2, Historie der Morcilla).

Erst im 20. Jahrhundert begann die industrielle Produktion von Morcilla. Damit vermehrten sich auch die schriftlichen Aufzeichnungen über die spanische Blutwurst. Die erste schriftliche Erwähnung der berühmten Morcilla de Burgos stammt erst aus dem Jahre 1928 vom renommierten spanischen Veterinär, Cesáreo Sanz Egaña,

## 5 Herstellung der Morcilla

Heute besteht die Morcilla zu etwa 20–40 % aus Blut. Für die restlichen 60–80 % werden verschiedene Fleischprodukte, aber auch diverse pflanzliche Zutaten, Gewürze und sogar Rahm, Milch oder Honig verwendet.

Zur Herstellung der Morcilla wird das Schweineblut unter ständigem Rühren erhitzt, bis es anfängt, einzudicken. Dann werden meistens gehacktes oder gewolfenes Fett, Salz, Pfeffer und verschiedene Gewürze zugegeben. Ausserdem kommen noch, je nach Region weitere Zutaten wie Reis, gehackte Zwiebeln, Pinienkerne, Kürbis, Brot, Pimentón (scharfes Paprikapulver) gehackte Mandeln und regional typische Gewürze dazu.

Die Masse wird dann üblicherweise in Schweinedärme, gelegentlich auch Rinderdärme für dünnere Morcillas, gefüllt und in siedendem Wasser gebrüht, bis die Zutaten gar sind und die Wurst schnittfest ist.

## 6 Rezeptur der Morcilla

Die Morcilla kann unterschiedlich hergestellt werden. Die Morcilla ist eines der vielfältigsten Produkte der iberischen Halbinsel. Jede Region, jedes Dorf und jede Familie hat ihr eigenes Rezept und ihre eigenen Geheimzutaten, sodass die Wurst überall unterschiedlich schmeckt und somit unverwechselbar wird. Auch bezüglich der Schweinerasse kann sich die Wurst unterscheiden.

### 6.1 Die Grundlage – das Schwein

Das Blut stammt vom iberischen Schwein, das sich hauptsächlich von Eicheln ernährt, was dem Fleisch und auch dem But eine sehr charakteristische Note gibt.



Das Iberische Schwein (spanisch *Cerdo Ibérico*), ist eine in Südwestspanien (besonders Andalusien und Extremadura) sowie in der Provinz Teruel (Aragón) heimische, pflegelos gehaltene Schweinerasse. Iberische Schweine wurden bereits von römischen Legionären gezüchtet, die sich in der Extremadura niedergelassen hatten. Die Tiere werden meist als Weideschweine sommers wie winters freilaufend in Korkeichen- und Steineichenhainen (spanisch *dehesas*) gehalten und häufig mit Eicheln gemästet. Im Vergleich zu den (weit aus jüngeren) herkömmlichen Hausschweinrassen ist es deutlich kleiner und flinker.

Wie in der Schweiz zur Metzgete werden auch in Spanien Morcilla hauptsächlich nach dem Schlachten im Herbst zubereitet. Anders als die Boudin à la crème, die wir in der Schweiz kennen, kann man die Morcilla auch kalt mit Brot essen. Sie wird aber auch Eintöpfen als Geschmacksträger hinzugefügt.

Die Morcilla wird in der Regel aus Schweinefleisch, Schweineblut, Fett, Zwiebeln und Reis sowie regional und herstellerspezifisch unterschiedlichen Gewürzen hergestellt und anschliessend im Natur- oder Kunstdarm gekocht. Ihre Farbe ist dunkelrot und meist beinhaltet sie grosse, weisse Fettgrieben. Im Unterschied zu typischer deutscher Blutwurst ist ihr Geschmack kräftiger, die Konsistenz grober und der Fettgehalt höher.

Kanarische Morcilla ist süßlich („morcilla dulce“) und wird mit Rosinen, Mandeln und Zimt hergestellt.

## 6.2 Aussehen der Morcilla

Allen Morcillas gemeinsam ist ihre bluttypische braune bis dunkelbraune, manchmal fast schwarze Farbe.

Je nach Zutaten (Fettstückchen, Reis, Pinienkerne) kann man diese als helle Bestandteile in der Wurst gut erkennen.

## 6.3 Der Geschmack der Morcilla

Die Morcilla ist meistens weich, aber schnittfest. Je nach Herstellungsregion schmeckt sie herzhaft-aromatisch und ggf. scharf bis zu süsslich und mild.



## 7 Die Morcilla in den spanischen Regionen

Die Morcilla ist eines der vielfältigsten Produkte der iberischen Halbinsel. Jede Region, jedes Dorf, jede Familie und Hersteller hat ihr eigenes Rezept und ihre eigenen Geheimzutaten, so dass die Wurst überall unterschiedlich schmeckt und somit unverwechselbar wird.

Sie unterscheiden sich in den verwendeten Zutaten und zum Teil auch in ihrem Herstellungsprozess



### 7.1 Andalusien

Die **Andalusische Morcilla** besteht aus Speck und Schweinebacke, Knoblauch, Blut, Salz und einer typischen Gewürzmischung aus Paprika, Oregano und Kreuzkümmel. Diese Morcilla wird in Schweinedarm gefüllt und in einem Kessel gekocht.

### 7.2 Aragón

Die **Morcilla de Aragón** besteht aus Blut und Schmalz, Reis, Anis, Pinienkernen, Haselnüssen, Paprika, Salz, Zwiebeln und ggf. noch anderen Gewürzen. Sie ist in Schweinedarm gefüllt.

### 7.3 Asturien

Da das feucht-kalte Klima in Asturien nicht dazu geeignet ist, die Morcilla an der Luft zu trocknen, wird die Wurst hier geräuchert. Dies gibt ihr ein trockenes und faltiges Aussehen und einen typischen Räuchergeschmack. In den Bergtälern Asturiens wird die Morcilla häufig mit einem traditionellen *cocido de garbanzos* (Kichererbseneintopf) serviert. Ausserdem gibt es eine Blutwurstvariante namens "*Moscancia*". Sie wird mit Rinderfett hergestellt und frisch gegessen.

### 7.4 Kanarische Inseln

Die **kanarische Morcilla** wird mit Schweineblut, Schmalz, fein geschnittenen Zwiebel, Semmelbrösel, gehackte Mandeln, Ingwer, Oregano, Majoran, grünem Pfeffer, aromatischen Kräuter, Zucker und Salz hergestellt. Sie schmeckt ungewöhnlich süsslich.

### 7.5 Galizien

Die **galizische Morcilla** ist süss. Sie besteht hauptsächlich aus Brot, Rosinen, Wasser, Zucker, Schweineblut, Schmalz, Pinienkernen und Gewürzen. Man schneidet sie in Scheiben und brät sie in heissem Fett goldbraun an.

## 7.6 Murcia

Die **Morcilla Murciana** besteht aus Blut und Schmalz, gekochter und gepresster Zwiebel, Salz, Paprika, Pfeffer und Nelken sowie manchmal Pinienkernen. Sie wird sowohl frisch als auch luftgetrocknet angeboten.

## 7.7 Valencia

Die **Morcilla Alicantina** wird aus Blut, Schmalz, Zwiebeln, Kürbis, Salz, würzigem Paprikapulver und Pinienkernen hergestellt. Sie hat einen besonders würzigen Geschmack.

## 7.8 Kastilien-La Mancha

Die typische **Manchego-Morcilla** wird mit Blut, Fett und Zwiebeln hergestellt, dann wird die Masse mit Pinienkernen und gelegentlich geschrotetem Pfeffer vermischt und mit Bohnenkraut gewürzt. Nach dem Brühen wird die Wurst entweder in Öl eingelegt, gegrillt oder gebraten.

## 7.9 Kastilien und León

Aus der Region Kastilien und León kommen gleich mehrere Morcilla-Varianten.

- Die **Morcilla von Ávila** besteht neben Schweineblut aus Zwiebel, Reis oder Kürbis.
- Die **Morcilla de Burgos** ist eine der bekanntesten Morcillas überhaupt. Sie wird neben Blut, Speck, Salz, Paprikapulver und Gewürzen mit Reis als "Streckmittel" hergestellt. Bemerkenswert ist ausserdem der hohe Anteil an einheimischen Horgal-Zwiebeln in der Wurstmasse. Dieser Anteil kann bis zu 35% betragen. Sie wird in Schweinedärme und manchmal in Rinderdärme abgefüllt. Da der Reis während des Brühens noch aufquillt, werden die Därme dabei nur bis etwa zur Hälfte gefüllt.  
Eine Variante der Morcilla de Burgos ist die **Aranda-Morcilla**, die traditionell mit Kreuzkümmel, schwarzem Pfeffer und einen Hauch Zimt abgeschmeckt ist. Die Morcilla de Burgos ist als einzige spanische Blutwurst als g.g.A.-Produkt (Geschützte geographische Angabe) anerkannt.
- Die **Morcilla aus León** ist eine weitere Morcilla aus der Region Kastilien und León, die sich grösserer Beliebtheit erfreut. Sie besteht aus Blut, Schweinefett, Kräutern und einer besonders grossen Mengen Zwiebeln. Sie wird häufig aus dem Darm geschält und dann angebraten
- In Soria wird die **Dulce Morcilla de Soria** (Süsse Blutwurst aus Soria) mit Reis, Zimt, Brot, Pinienkernen, Rosinen und reichlich Zucker hergestellt. Sie hat einen milden und aussergewöhnlichen Geschmack.
- **Morcilla aus Valladolid** wird mit Reis (41%), Fett (29%), Zwiebel (20%) und Blut (10%) hergestellt. Sie wird mit Salz, Paprika, Oregano und wahlweise Pfeffer und Gewürznelken gewürzt.

## 8 Die Morcilla de Burgos vor dem Verfassungsgericht

25 Jahre, so lange haben die Hersteller von Burgos-Morcilla gebraucht, um ein Siegel mit geschützter geografischer Angabe für eine der berühmtesten Würste Spaniens zu erhalten, für die es bislang keine offizielle Regelung gab.

Es war im September 2018, als die IGP (Indication géographique protégée) endlich die Genehmigung der Europäischen Union erhielt, aber erst gestern wurden die ersten mit dem neuen Siegel gekennzeichneten Blutwürste vorgestellt, die das Produkt sowohl innerhalb als auch ausserhalb unserer EU endgültig schützen Grenzen.

Die Befürworter der IGP wollten von Anfang an einen verbindlichen Zwiebelinhalt festlegen. Die Spezifikationen verpflichten die Hersteller, sicherzustellen, dass der Blutwurst mindestens 35% dieser Zwiebel enthält, aber es gibt diejenigen, die sie mit bis zu 70% herstellen, was das Produkt zu einer grossartigen Quelle für Kohlenhydrate und Ballaststoffe und weniger für Fett macht.

Das Geheimnis der Burgos-Morcilla liegt in der Horcal-Zwiebel, auch Matancera oder Schlachtzwiebel genannt, stammt aus der Provinz Burgos und Palencia, obwohl sie in fast ganz Castilla y León angebaut wird. Sein Name stammt von dem Galgen, an dem die Zwiebeln in kastilischen Häusern aufgehängt wurden, wo sie darauf warteten, Teil der Würste in den Schlachten von San Martín und Februar zu sein. Es ist eine fleischige und saftige Zwiebel, abgeflacht und gross. Das Wichtigste bei Blutwurst ist jedoch sein Geschmack: Er sticht leicht und hat eine charakteristische Süsse, die für die Wurst von entscheidender Bedeutung ist.

Einige der grössten Morcilla-Hersteller wollten jedoch keinen Mindestgehalt an Zwiebeln festlegen, geschweige denn die teurere einheimische Sorte verwenden. Und sie haben Zahn und Nagel verteidigt, dass "Blutwurst aus Burgos" ein generisches Lebensmittel war, das keinerlei Schutz bot.



Um zu demonstrieren, dass die Burgos-Morcilla tatsächlich eine bestimmte Wurst war, die mit einem bestimmten Gebiet verbunden war - etwas, das logisch zwingend erforderlich ist, um einen geografischen Schutz zu erreichen -, war die Zwiebel der Schlüssel. Und die Verteidiger der IGP haben bis zu fünf wissenschaftliche Untersuchungen vor Gericht vorgelegt, um dies zu beweisen.

## 9 Morcilla im Handel – der Kommerz

Aufgrund der Vielfalt ist die untenstehende Auflistung nicht Vollständig, zeigt aber die breite Palette der Morcilla. Die Vielfalt entsteht auch dadurch, dass in der gleichen Region verschiedene Hersteller domiziliert sind, die das Produkt von den Zutaten her unterschiedlich Gewichten (siehe Beispiel Morcilla aus Burgos).

### Morcilla aus Burgos

#### Zutaten

Zwiebel 40%, extra Reis, Schmalz und Schweineblut, Salz und Gewürze. Hergestellt in natürlichem Gehäuse

#### Anwendung

Gebraten, gegrillt, gegrillt, gebacken, in der Mikrowelle und in traditionellen Eintöpfen



### Weissreis-Morcilla aus Burgos

Der Unterschied zur normalen Morcilla aus Burgos besteht darin, dass Weissreis anstelle von normalem Reis verwendet wird. Ansonsten ist die Zusammensetzung und Anwendung dieselbe wie bei der normalen Morcilla aus Burgos.

### Natürlich geräucherte asturische Morcilla

#### Zutaten

Schweinefleischspeck, Zwiebel, Schweineblut, Paprika, Salz, Soja, Protein, Gewürze, natürlicher Kutteln

#### Anwendung

Die häufigste Art des Verzehr ist die Beilage in Eintöpfen, Töpfen, usw.



### Morcilla mit Pinienkernen und Haselnüssen von Aragon,

#### Zutaten

Reis (25%), Zwiebel, Blut, Schmalz, Salz, Zucker, Pinienkerne (1%), Haselnüsse und Gewürze.



## **Morcilla aus Zwiebeln und Pinienkernen** (ohne Bild)

### Zutaten

Zwiebel (40%), Blut, Speck und Schwarten, Panienmehl, Wie Weizen, Mehl, Salz, Pinienkerne (1%), gemischte Gewürze, Dextrose, Konservierungsmittel und Emulgatoren. Enthält Gluten und Pinienkerne.

## **Morcilla von Ronda**

### Zutaten

Weisses und iberisches Schweinefett, Blut, Salz, Knoblauch, natürliche Gewürze und pflanzliches Eiweiss.

### Anwendung

Gekochtes Produkt, verzehrfertig.



# 10 Morcilla - Spezialitäten

## 10.1 Bocaditos de Morcilla

..... sind eine Spezialität aus der Morcilla und ist eine wahre und mundgerechte Gaumenfreude, welche beim abbeissen und kauen einen oralen Orgasmus auslöst. Sie werden als Tapas im Restaurant SunSubiro in Estepona angeboten.

### Zutaten

Blutwurst, Reis, 2 Eier, 60 gr. gehackte Mandeln (ungesüsst), 50 gr. Ziegenkäse, Panierbrot, Eier zum Überziehen.

### Zubereitung

Als erstes wird die Blut-Masse und Ziegenkäse geknetet ohne jedoch eine zu homogene Paste zu hinterlassen. Die Masse wird in den Händen zu Kugeln geformt und mit dem geschlagenen Ei überzogen und kurz frittiert.



## 10.2 Knuspriger Morcilla-Tapa

### Zutaten

Morcilla aus Burgos, Nudelteig, Apfel, brauner Zucker, gemahlener schwarzer Pfeffer, Salz und Oel zum Braten.

### Zubereitung

Den Apfel schälen und mit braunem Zucker karamellisieren. Die Blutwurst schälen und sie ein wenig erhitzen und alles zusammen mischen. Die Masse in die Teigtaschen füllen und anbraten.



## 10.3 Morcilla in Tomatensauce

### Zutaten

- 2 Morcillas – 1 cm dicke Scheiben geschnitten
- dl Olivenöl
- 50 gr. Butter
- 1 Zwiebel
- 2 Fleischtomaten
- 4 Knoblauchzehen
- 1 Ei Petersilie-gehackt
- Salz und Pfeffer

### Zubereitung

Butter in einem Topf zerlassen, die gewürfelte Zwiebel anbraten. Tomatensaft abgiessen. Dieser kann für einen anderen Zweck verwendet werden. Die Tomaten hacken und zu den mittlerweile glasigen Zwiebeln geben. Mit Knoblauchpaste, gehackter Petersilie, Pfeffer und Salz würzen. Bei Bedarf leicht zuckern. 5 Minuten leise kochen lassen.



Währenddessen wird die Morcilla in gleichmässig dünne Scheiben geschnitten und mit Olivenöl

beidseitig gebraten. Ob man die Wurstpelle mitverwendet ist Geschmackssache. Ich löse die Wurstpelle zumeist nicht ab. Das hat den Vorteil, dass die Morcilla nicht so leicht zerfällt.

Gebratene Wurstscheiben auf einem Teller ausbreiten. Die Tomatensauce darüber geben. Mit etwas Petersilie dekorieren. Dazu Weissbrot reichen.

## 10.4 Morcilla mit Zwiebeln gefüllte Kartoffelkroketten

Kroketten sind die beste Möglichkeit um die Resten aus dem Kühlschrank zu nutzen und diese mit Morcilla und Zwiebeln gefüllten Kartoffelkroketten sind das Ergebnis davon.

Aus mehreren Gründen grossartig, um mit einem anderen Biss zu überraschen. Das erste, weil sein Teig nicht das typische dicke Bechamel ist, sondern ein trockenes Kartoffelpüree, und das zweite, weil seine Füllung vom Teig getrennt ist. Dies macht diese mit Morcilla und Zwiebeln gefüllten Kartoffelkroketten zu etwas ganz Besonderem und zu allem, was Sie jemals probiert haben.

### Zubereitung

Die Haut wird von der Morcilla entfernt. Die Morcilla - die in ihrer Konsistenz fester (Reis und Zwiebeln) ist - wird gehackt und mit einem Schuss Öl in der Pfanne angebraten. Nach ein paar Minuten nehmen wir die Pfanne vom Herd und mischen die Morcilla-Masse mit der kandierten Zwiebel.

Wir streuen ein wenig Mehl auf eine Arbeitsfläche und teilen das Kartoffelpüree in 12 gleiche Portionen und rollen sie. Wir legen sie auf das Mehl und zerdrücken sie von Hand und machen Scheiben. In die Mitte geben wir einen kleinen Teil der Mischung aus Blutwurst und Zwiebeln. Wir schliessen die Kanten nach innen, um die Füllung einzuwickeln.

Die Kroketten können individuell geformt werden, aber in der Regel werden sie zylinderförmig geformt. Aber selbstverständlich sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt. Wir bestreuen sie mit etwas Mehl, damit sie von allen Seiten gut umwickelt sind, und geben sie durch geschlagenes Ei und Semmelbrösel, bevor wir sie in reichlich sehr heissem Öl braten.



## 10.5 Gebratene Morcilla mit Paprika

### Zutaten

1 kleinere gekochte Kartoffel  
1 Morcilla  
1 Knoblauchzehe, zerdrückt  
Olivenöl  
Geräuchertes Paprikapulver  
Salz und Pfeffer

### Zubereitung:

In einer Pfanne die in kleine Würfel geschnitten Kartoffeln zusammen mit einer Knoblauchzehe rundum in Olivenöl anbraten. Mit Salz würzen. Wer mag, gibt ein paar Zwiebelringe hinzu. Aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.



Wurst in Scheiben schneiden und in derselben Pfanne anbraten. Hitze reduzieren und Kartoffeln beigegeben. Alles mit Paprika würzen.

## 10.6 Keine Morcilla - aber trotzdem Blut

Auf einem Ausflug durch das Hinterland der Region Malaga bin ich eines Tages zufälliger Weise auf eine Spezialität gestossen – Sangre de Pollo. Als ich im Dorf Jubrique ankamen, hat der Magen signalisiert, dass etwas Kulinarisches fällig wäre. Kurzerhand sind wir ausgestiegen und haben uns in ein typisches einheimisches Restaurant begeben, welches diverse Tapas im Angebot anbietet.



Eine Karte gab es nicht, so sind wir dann im Restaurant an das Buffet gegangen, wo uns der Gastgeber diverse Tapas erklärt hat. Wir haben uns für vier Tapas entschieden, wobei uns nach der ersten Verköstigung eine Tapa unsere volle Aufmerksamkeit erforderte – Sangre de Pollo.

### Zutaten

- Halbe rote Paprika
- 2 Paprika grün
- 1 Zwiebel
- 5 dl Hühnerblut
- Weisswein
- Salz und Pfeffer
- Lorbeerblatt

### Zubereitung

Das Hühnerblut würzen und ein Glas Weisswein und das Lorbeerblatt hinzufügen. Im Wasserbad stocken und sobald der Alkohol verdunstet ist, ist die Masse bereit. Anschliessend in Würfel schneiden und Paprika und Zwiebel in einer Pfanne anbraten.

## 11 Morcilla Feste in Spanien

### 11.1 Festival de la Morcilla in San Juan del Monte

Die Feierlichkeiten in San Juan del Monte sind das Ergebnis der Entwicklung einer Tradition, die ihre Wurzeln im Mittelalter hat. Die ersten dokumentarischen Beweise stammen aus der Gerichtsbarkeit von Miranda, die im Jahr 1099 erteilt wurde, wo neben vielen anderen Ortsnamen der von Campo de San Juan in der Nähe des Berges Miranda erscheint. Einer der ältesten Hinweise auf die Einsiedelei von San Juan del Monte stammt jedoch aus dem 14. Jahrhundert in einem Dokument namens "Sentencia del Chantre" vom 12. Dezember 1347 in einem Gerichtsbarkeitskonflikt zwischen der damaligen Stadt Miranda de Ebro und das Zisterzienserkloster von Herrera. Bereits in einigen Dokumenten aus jener fernen Zeit ist von der Feier der Pilgerfahrt "seit

undenklichen Zeiten" die Rede, Obwohl die Mirandesen nicht die einzigen waren, die in die Einsiedelei in den Bergen gingen, pilgerten viele andere Orte in der Umgebung dorthin, wie Ircio und die Rioja Sajazarra, Cellorigo, Galbárruli, Castilseco oder Villaba de Rioja. Im 15. Jahrhundert unterlag die Einsiedelei, in der ein Einsiedler lebte, der Gerichtsbarkeit von Miranda, nicht ohne unzählige Rechtsstreitigkeiten



mit einigen der oben genannten Städte, da der Besitz des Berges auch eine interessante wirtschaftliche Ressource war.

Im Laufe der Jahre finden sich weitere dokumentarische Informationen, in denen wir sehen, wie das Fest zu einem festgelegten Zeitpunkt jeden 6. Mai, dem Fest des Heiligen Johannes vor der lateinischen Tür, gefeiert wurde, das an das Martyrium des Evangelisten Johannes erinnert die Tore von Rom. Die Organisation der Pilgerreise wurde von den Mirandesas-Banden durchgeführt, Institutionen wie Nachbarschaften, in denen die Nachbarschaft organisiert war, insbesondere in Santa María, San Juan und Mercado Viejo in der Region Aquende und San Nicolás in der Region Allende. Die Mirandeses gingen in die Einsiedelei in den Bergen, wo auch ein freudiger Festtag stattfand. Aber seit dem 17. Jahrhundert finden wir Hinweise auf die Absicht, die Bevölkerung vieler bestehender Festlichkeiten zu berauben, bei denen die zivilen und kirchlichen Behörden Exzesse sahen, die außerhalb ihrer Kontrolle lagen. Bereits am Tag von San Juan del Monte im Jahr 1620 war der Bürgermeister von Miranda Don Esteban de Carvajal, dem Delegierten der königlichen Macht in der Stadt, kurz davor, durch Menschen aus der Stadt zu sterben, die beobachteten, wie aus die politische Macht versuchte er, ihre populäreren Traditionen anzugreifen.

Obwohl es zweifellos die kirchlichen Autoritäten waren, die sie mit einigen Feierlichkeiten abschnitten, betrachteten sie alles andere als fromm, in denen sie nur Exzesse seitens der Bevölkerung sahen. Die erste Maßnahme wurde von Don Juan Piñero Osorio, Bischof von Calahorra-La Calzada, ergriffen. der am 2. Mai 1646 diktierte, dass das Fest von San Juan del Monte von nun an auf eine Prozession in zwei Reihen mit völliger Trennung zwischen Männern und Frauen zur Kirche Santa Marina de Bardauri beschränkt sein sollte, einem Viertel ganz in der Nähe die Villa de Miranda, und damit die lange Reise zum Berg zu vermeiden. Sobald der religiöse Akt gefeiert war, kehrten sie mit absoluter Erinnerung nach Miranda zurück, um die Messe des Heiligen in der Kirche von San Juan Bautista zu feiern, und nur ein Priester und ein Vertreter pro Gruppe würden in Vertretung in die Einsiedelei von San Juan del Monte gehen des Volkes. Trotz allem verspotteten Menschen aus Miranda und Umgebung die bischöfliche Disposition, die sowohl San Juan del Monte als auch andere Pilgerfahrten betraf, so dass die Kirche später mit größerer Kraft handelte. So sehr, dass der Erzbischof von Burgos, Don Juan Antonio de los Tueros, am 12. März 1794 den Abbau der am weitesten von den Städten entfernten Einsiedeleien anordnete, insbesondere der von San Juan del Monte, die er als negatives Beispiel für Perversion anführte der katholischen Moral.

Die Beseitigung der Einsiedelei führte praktisch zum Verschwinden des Festivals und zu den dunkelsten Momenten der Tradition der Vorfahren, obwohl einige Einwohner diese Tradition immer noch in Restform fortsetzten, wobei sie die derzeitige Grotte sicherlich als neue Einsiedelei nutzten und das Festival auf Montag verlegten Pfingsten. Diese Generationen, die spontan und inoffiziell die Flamme der Partei hielten, führten jedoch im letzten Drittel des 19. Jahrhunderts zu einer schüchternen Wiederbelebung. Die Pilger gingen in geschmückten Autos den Berg hinauf, Begleitet von einer Musikband, einem Pfeifer und einem Schlagzeuger, um eine Country-Tour in der Umgebung von La Laguna zu unternehmen und einen komplizierten Weg zur Santo-Grotte hinaufzusteigen. Aber im letzten Jahrzehnt des Jahrhunderts verfiel es erneut und wurde einfach zum Brauch einiger Dutzend Menschen, die weiter zur Grotte gingen und dann in der als Corral de Catorce bekannten Gegend tanzten.

Aber unter den Menschen, die die Tradition bewahrten, zu Ehren von San Juan del Monte aufzusteigen, wurde der Keim dessen gefunden, was zu Beginn des 20. Jahrhunderts die **Gründung der Bruderschaft** (Cofradia) und die anschließende Wiederbelebung des Festivals sein wird. Ende des Jahrzehnts der 10er Jahre beschloss eine Gruppe von Pilgern, eine Institution zu gründen, die das Festival fördern und ihm einen offiziellen Charakter verleihen sollte. Auf diese Weise wurde 1920 das erste Festivalprogramm der Bruderschaft von San Juan de Monte entwickelt, das sich auf die Pilgerfahrt konzentrierte. Auf diese Weise wurden am Wochenende vor dem Pilgermontag Musik-, Freizeit- und Kulturveranstaltungen hinzugefügt, die den nach und nach wichtiger werdenden Festen Gestalt verliehen.

Als herausragende Ereignisse können wir auf die Uraufführung der Zarzuela de San Juan del Monte im Jahr 1927 und als Kuriosität auf die erste Festwagenparade im Jahr 1928 hinweisen, die seit mehr als einem halben Jahrhundert im Schutzpatron gefeiert wird Feste im September. Eine weitere Neuheit war, dass in den 1920er Jahren die Verwendung des Schals und der Bluse weit verbreitet wurde. Letzteres Kleidungsstück wird manchmal mit einer ausländischen Einführung von Studenten aus Bilbao in Verbindung gebracht. Aber es war zweifellos auch ein typisches Element der Bauernkleidung der Gegend von früher, begleitet von einer Baskenmütze, Reithosen und Espadrilles. 1930 begann der Stadtrat, wie viele Unternehmen in der Stadt, finanziell an dem Festival mitzuwir-



Festival de la Morcilla

ken. Dies zeigt, wie wichtig das Festival in wenigen Jahren ist, das nur durch den Bürgerkrieg gebremst wird. Trotz der Jahre der Diktatur und der geringen kirchlichen Anerkennung, die das Festival hatte, setzte es seinen Fortschritt fort und 1945 fanden wir bereits den ersten Wettbewerb der "Blusengruppen", der den Aufstieg der verschiedenen Gruppen von San Juan bezeichnet.

Aber die Anerkennung durch die Kirche fehlte immer noch, was mit den Ereignissen am 3. Juni 1963 einherging, als der Tod von Papst Johannes XXIII. In voller Pilgerreise bekannt wurde.

Es wird ab 1965 unter der Präsidentschaft von Jaime Ruiz Bilbao sein, wenn das Festival die Formen des modernen San Juan del Monte annimmt. Das Veranstaltungsprogramm wird verstärkt und einige der heute wesentlichen Ereignisse werden vorgestellt, wie dies beim Festival des Liedes der Bluse im Jahr 1969 der Fall ist.

Die Feste von San Juan del Monte erreichten 2015 die Erklärung der Feste von nationalem touristischem Interesse, einen Rang, den sie bereits seit 1975 innehatten, der jedoch aus administrativen Gründen verloren ging. Sie sind seit 1996 auch Festivals von regionalem touristischem Interesse der Autonomen Gemeinschaft Castilla y León.

## 11.2 El día de la Morcilla in Canilla de Aceituno

In der Provinz Málaga findet jährlich am letzten Sonntag im April das Morcilla-Fest "El Día de la Morcilla" statt. Das Morcilla-Fest fällt zusammen mit dem Fest der „Virgen de la Cabeza“ (Schutzpatronin des Dorfes) und bei dem sich tausende von Menschen im Herzen des Ortes treffen. An diesem Festtag werden mehr als 300 Kilo dieser Morcilla an die Ortsbürger verteilt.

Die Besonderheit der Morcilla dieses Dorfes ist die Zwiebel, die am Tag vor der Schlachtung gehackt und gekocht wird. Die Morcilla wird auf traditionelle Weise mit Schweineblut, Zwiebeln, Nelken, Thymian und Rosmarin hergestellt. Sehr geschätzt wird sie für ihre besondere Würze und Geschmack.

Die Veranstaltungen beginnen mit einer Blumenopferung in der Kirche; dann wird die Schutzpatronin durch die Strassen des Dorfes vorgeführt und anschliessend findet das Morcilla-Fest statt.



Im Jahr 2019 liess sich unser Verein es sich nicht nehmen mit einer ansehnlichen Anzahl das Blutwurstfest vor Ort zu besuchen. Ausgerechnet in diesem Jahr am letzten Sonntag im April fanden die nationalen Wahlen statt, so dass ausnahmsweise das Blutwurstfest am Vortag (Samstag) stattfand. Doch durch die Gastfreundschaft eines Gastwirtes der die Morcillas und andere Köstlichkeiten spontan bereitstellte, fand doch noch für die meisten Mitglieder des Vereins einen verständlichen und freudigen Abschluss, ausser für ein Vorstandsmitglied das unter einer morgendlichen Unterernährung litt und dies der ganzen Gesellschaft energierend anmerken liess. Nichts desto trotz wird das Morcilla-Fest in Canilla de Aceituno den übrigen mitgereisten Mitglieder in bester Erinnerung bleiben.



Die VBL- Delegation am Morcilla-Fest in Canilla de Aceituno im April 2019

Ort / Datum:

Unterschrift

Wildegg, den 21.03.2021

gez. Hans Bertschi