

VBL – Analyse der Blutwürste Sommermetzgete 2020

Endgültige Version 4.9.2020

Feststellungen und Beobachtungen bei der Herstellung

- Es wurden die bewährte Rezeptur verwendet:
 - 10 Liter Blut
 - 9 Liter Frischmilch
 - 1 Liter Rahm pasteurisiert
 - Schweineschmalz / Zwiebeln
 - Salz-/ Gewürzmischung selbstgemischt
- Die Milch + Rahm wurde auf 92°C gewärmt
- Das Blut wurde auf ca. 35°C gewärmt
- Dann Blut und Milch zusammengeschüttet und die restlichen Zutaten beigegeben
- Die Mischung wurde dann in mehreren Chargen in die Abfüllbidons geschüttet
- Das Abfüllen erfolgte wie immer über den Hahn des Bidons in einseitig abgeschnürte Darmstücke
- An den gepökelt und gründlich gespülten Därrn wurde nichts Auffälliges beobachtet
- Subjektiv anders als auch schon die Wurstfüllung beim Abfüllen:
 - Relativ dickflüssig, etwas grüzelig aussehend, so etwa wie eine Griesssuppe
 - Farbe eher braunrot als blutrot
 - Relativ hohe Temperatur >> unangenehm warm / heiss bei direkter Berührung, vermutlich ca. 50°C (beim Mischen wohl noch einige Grad wärmer?)
- Beim Brühen der Würste wurde auf Temperatur des Wassers (80°C) und die Brühdauer (min 30 Minuten) achtgegeben. Es wurde parallel in 3 Pfannen gebrüht.

Anmerkung: es wurde an der Sommermetzgete nach dem uralten Metzgereihandbuch des Metzgermeisterverbandes gearbeitet, in dem die Temperatur-Sollwerte höher vorgegeben sind.

Feststellungen und Beobachtungen beim Aufschneiden und Verzehr

Bei allen Würsten wurde festgestellt, dass die Konsistenz grützig ist und eine Sauce aussehend wie Bananamilch austritt.

Das Aroma war i.O. Der Essgenuss war stark beeinträchtigt. Die Bilder zeigen den einzigen produzierten Bluthund, mit den identischen Symptomen.

Bild 1: unmittelbar beim Aufschneiden

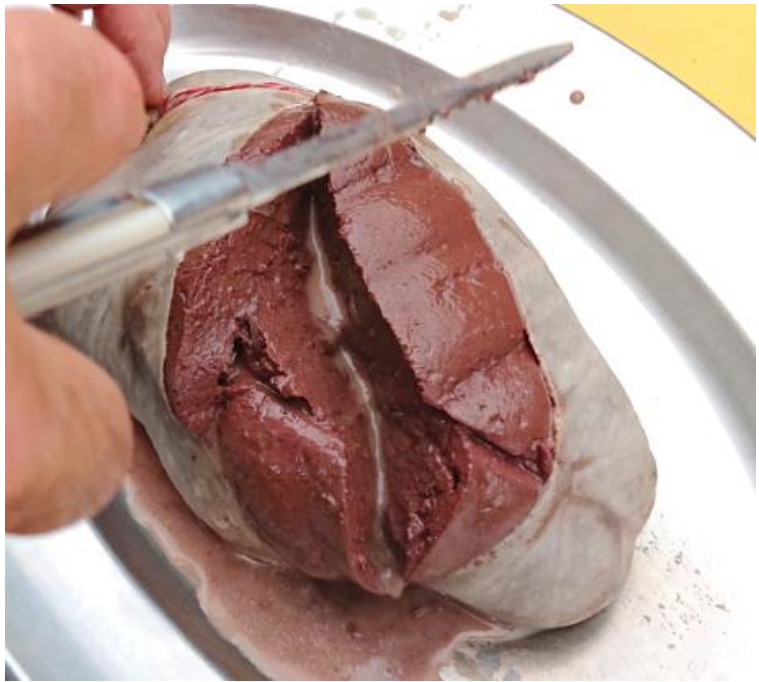


Bild 2: beim Schöpfen

Analyse

Die Vermutung liegt nahe, dass die Mischung zu früh, d.h. im Mischbehälter kollaguierte und somit in der Würsthülle nicht mehr binden konnte.

Ich habe mich am 24.8.2020 mit dem **VBL-Chefmetzger Aschi Stettler** in dieser Sache unterhalten. Auch er geht von dieser Ursache aus.

Mögliche Ursachen:

- Das Fibrin wurde vom Metzger / Schlachthof nicht aus dem Blut gerührt >> gemäss Aschi würde das Blut dann schon im Lieferbehälter stocken
- Zu hohe Mischtemperatur >> primärer Verdacht, auch von Aschi

- Fehlanzeiger der benutzten Thermometer (zu tiefe Anzeige beim Milchthermometer eher unwahrscheinlich, sonnt hätte die Milch wohl gekocht).

Dazu Hinweise von Aschi:

- Die Milch soll nicht über 70°C erwärmt werden, das Blut «handwarm», d. h. auf ca. 30°C
- Das warme Milch soll langsam in das Blut eingerührt werden
- Aschi empfiehlt auf 10 Liter Blut mit nur ca. 8 Liter Milch / Rahm im Verhältnis 80/20%.
- Die Abfülltemperatur soll nicht unter die Erstarrungstemperatur des Fettes sinken, d.h. zwischen ca. 35 und 50°C liegen. Ggf. nachwärmen
- Die Braunfärbung der Mischung ist auch ein Zeichen zu starker Erwärmung

Nachfolgend die Kommentare des VBL-Chefkochs & Partnerin zum Desaster und zur Analyse der Akademie

(Email an die Akademie am 25.8.2020):

Verehrter Herr Rektor,

Ich habe mich in Sachen Blutwurst auch hintersonnen, denn so kann die zweite Halbzeit des VBL nicht weitergehen. Wäre ja ein wahrer Blutuntergang.

Ich danke Dir, Herr Rektor Wädi für Deine fundierte Studie (Anhang), gottseidank haben wir die VBL-Akademie!

Die fixe Annahme, dass es 2019 am vergessenen Rahm lag hat uns, mindestens mich diesmal, betriebsblind gemacht. Der Schuldige war ja gefunden. Nun bin ich ihn wohl.

Es müssen also doch andere Gründe vorliegen.

- Das mit dem Fibrin glaube ich nicht, da wäre das Blut im Eimer schon fasrig oder gestockt.
- Neu ist dass wir seit 2019 rot-weiße Schnüre verwenden. Dieser krasse Kontrast - zumal auch in konkurrenzierendem rot - könnte sich auf das Blut auswirken.

Auffallend ist dass wir seit 1973 bis 2018 dieses Problem noch nie hatten. Dabei waren die Blutqualität (Fibrin, Schweins-, Kalbs-, Rinds-, Kaninchenblut...Blutgruppe usw.), das Mischungsverhältnis (ob genau 1:1 oder 1:0,9...), die Kochtemperatur (72....90 °C) keineswegs immer konstant. Trotzdem hat es all diese Jahre geklappt. Also kann es nicht an Nuancen dieser Auswahl liegen. Auch das Team der Abfüller und Rührer ist stets zuverlässig und wohl fehlerlos.

Weiteres Vorgehen:

- Vielleicht mal das Banago weglassen.
 - Blutwurstrezepte sind rar. Google kann nicht wirklich helfen. Das altehrwürdige Metzgermeisterverbandsrezept (Anhang) scheint wirklich gewisse Mängel zu haben, insbesondere betreffend die Temperaturen. Das Problem war historisch wohl eher eine zu tiefe Temperatur (Metzgete in kalten Novembertächten, VBL Waldhütten-Nächte bei Regen ohne Hi-Tech Ausrüstung). Aschi Stettler (Anhang) schreibt von 70 grädiger Milch die in das handwarme Blut (30°?) eingerührt werden sollen. Wir haben es verkehrt gemacht, die Reihenfolge ! (Im Chemieunterricht gelernt: "Nie das Wasser in die Säure sonst geschieht das Ungeheure"). Und mit 92° und 35° waren wir definitiv zu hoch. Wenn Eiweiss einmal gerinnt ist es vorbei ! Das war wohl klar
- VBL-Akademie, Wädi Keller, 24.8.2020

der Fall aufgrund der braunen Farbe und den Klagen der Abfüller wegen der zu heissen Sosse.

Also: "Back to the Roots", nächstes Jahr. Daniel hat ja schon eine super neue Lokalität im Auge.

Noch eine Anmerkung:

Das alte Metzgerrezept nennt 30g Salz pro Liter Blut. Bei der Zugabe haben wir diesmal bei etwa 20g degustativ gestoppt und ich meine das war richtig. Also niemals blindlings 30g hineinkippen. Vermutlich haben wir das immer degustativ geschmeckt.

Aschi meint ja auch 20g/l Salz in seinem Rezept. Und wir verwenden ja Schweizer Salz und kein Himalaja -Salz. Bemerkenswert war dieses Jahr die Gewürzmischung, die offensichtlich gefallen hat. Chri hat in aufwendiger Handarbeit 3 Wochen zuvor Glarner Bergmajoran getrocknet und alsdann gemahlen und durch das Teesieb fein gesiebt. Anstatt in der Migros gekauft. Ich meine das hat sich positiv ausgewirkt. Ihr sei herzlich gedankt.

Grüessli Pico

Morgen braten wir die letzten unserer mitgenommenen VBL Wüste mit unseren Enkeln. Mit viel Öpfelstückli sind sie fein (überspielt das Grützelige) . Wer ernten will muss säen.

"Pico" Hansjürg und Chri Keller

Glärnischstr. 57B

CH-8712 Stäfa

Und nachfolgend auch noch das aktuelle Rezept des VBL-Chefmetzgers (von Pico Keller neu formatiert):

Ernst Stettler **Bio Coaching**

Bio-Fleischfachberatung und Unterstützung

Marktgasse 15 · 4900 Langenthal

079 940 38 49 · ernst.stettler@gmx.net

www.bio-coaching.ch

Beiliegend noch BIO Aschis

BIO Blutwurstrezept nach guter alter Handwerkskunst, authentisch und traditionell:

20l Blut, frisch, geschlachtet in der Woche der Verarbeitung, **handwarm** erwärmt

18l Milch am Abend vorher im Stall kuhwarm, nicht vom Kühltank, geholt, in Betrieb gestellt, nicht im Kühlraum, im Winter sogar neben den Radiator und 2-3x abgerahmt bis zur Verarbeitung anderntags, dies ergab in etwa

2l Vollrahm ca, mit dem Schwingbesen schön steif geschlagen und

16l Milch, je nach Rahmmenge, mit dem Rahm muss es 18l geben, erwärmt auf **70 Grad Celsius, ergibt**

38kg Masse, plus noch,

pro 10kg Masse, 1kg Zwiebelschweize, = **100gr/1kg Masse**, also noch

4kg Zwiebelschweize heiss und abgetropft

Meersalz: 20gr pro kg Masse Blut u Milch, dh. ohne Z`schweize also 760gr

Gewürz: Stettler Bio Gewürzmischung (OMYA), 7gr pro liter Blut also 140gr, Achtung, Zugabemenge immer leicht erhöhen, bei mir zB von 5 auf 7gr, da der sensorische Geschmacksverlust recht hoch ist wegen des langen Kochens in meistens hartem und bluttem Wasser, leider nicht Grandewasser; blutt, dh. ohne Geschmack, deshalb immer Wassertemperatur auf 80-90 Grad erhitzen, die Würste hineinlegen und den Thermostat auf 72 Grad einstellen, so bleiben die Mineralstoffe, Kalk, Magnesium etc. erhalten resp. geschmacksgebend, zudem von Vorteil noch irgend etwas geschmacksgebendes dem Wasser beifügen, Bouillon, Fleischabschnitte etc., oder **den Leberwurstsud** nehmen, das Beste.

Mischen in Kanne:

1. Blut handwarm

2. Milch 70 grädig langsam beigegeben unter ständigem rühren mit einer Holzkelle, so gerinnt das Eiweiss/Protein nicht und bleibt erhalten zu einer optimalen Bindung ; der Anschnitt resp. Spiegel wird es weisen.

3. Gewürz und Salz, schön gemischt, beigegeben

4. Rahm steif geschlagen und darunterziehen , ergibt einen super Glanz und Spiegel beim Anschnitt, notabene aber nur dank einem Steakmesserschnitt, das erklärt, warum alle Schwestern und Brüder im Schwein ein Steak Sackmesser mittragen sollten.

5. abfüllen sofort in Schweinsdärme, früher Krausdärme wegen des authentischen Geschmackes, heute Dünndärme oder heute mehrheitlich Rindsdünndärme wegen des rationelleren Handlings.

Dieser Prozess muss schnell erfolgen, da die Mischung nicht zu stark abkühlen sollte, wenn sich Fettaggen bilden auf der Oberfläche, dann erwärmt man mit Vorteil die Mischung noch einmal, zudem ist ständiges, leichtes Rühren angesagt, dass die Zwiebel Schweize sich nicht absetzt, resp. gleichmässig in der Wurst verteilt bleibt, spätestens beim Anschnitt kommt dies zum Vorschein.

Noch zur Zwiebel Schweize:

Verhältnis: 100gr auf 1Kg Blutwurstmasse

8kg Zwiebeln und 5 Stk Flammen (Schweinsnierenfett) 4-5 Std auf dem Herd langsam köcheln, ohne anzuhocken, dh unter ständigem Rühren, die Zugabe dann abgesiebt, sonst ist die Wurst zu fettig und bindet schlecht, spätestens der Spiegelschnitt wird es an den Tag bringen.

Ihr seht, die Messlatte ist hoch für eine Note 6, doch wenn es gelingt, alle Verarbeitungs Faktoren bestmöglich zu berücksichtigen, dann ergibt das eben den sagenumwobenen, kompakten Spiegelschnitt, dh. die Wurst mit einem scharfen Messer so schräg anschneiden, dass es eine Fläche gibt, die spiegelt wie ein Spiegel, dh. man kann sich erkennen und der Schnitt muss fest und zusammenhängend sein und ohne Fett- und Zwiebelnester. Der Geheimtyp dazu ist der Rahm, je mehr, je optimaler, je geschmackvoller, ideal wäre frische Doublecreme.

Jetzt wünsch i allne e Guete und kulinarischi Grüess us em Bärnbiet

Ernst