VBL - Akademie



Hochschule für das Metzgetewesen

Obfelden, 11.8.2017

Würste aus Kaninchenblut

In Mitteleuropa werden Blutwürste primär aus Schweineblut hergestellt, zumindest in der Schweiz meist im Winterhalbjahr. Der VBL und die VBL- Akademie haben sich zum Ziel gesetzt, zur besseren Nutzung des Schlachtviehs zu prüfen, ob auch Blut anderer Säugetiere zur Herstellung dieser Delikatesse verwendet werden könnte. Damit würde der Verzehr von Blutwürsten vielleicht auch Menschen aus Religionsgemeinschaften möglich, welche das Verspeisen von Schweinefleisch verbieten. Zudem strebt der VBL längerfristig an, dass Blut- und Leberwürste ganzjährig auf den Markt kommen.

Im Rahmen der Bachelorarbeit einer Studentin der VBL-Akademie wurde im Juli 2017 (Sommerhalbjahr!) durch Fachkräfte des VBL ein erster praktischer Versuch zur Herstellung von Blutwürsten aus Kaninchenblut durchgeführt. Dazu wurde das Blut in einem Schlachthof gewonnen, von Tieren die sowieso geschlachtet wurden.

Der Versuch wurde ein voller Erfolg. Es wurde der Nachweis erbracht, dass mit einer ähnlichen Rezeptur wie für die Schweineblutwurst ein Produkt möglich ist, das kulinarisch, optisch und haptisch überzeugend ist.



