



Peter Bolliger und die Blutwurst – eine grosse Liebe.

Susanne Keller

## Blutwurst – ein saumässiger Genuss

Von Oktober bis April kommen sie landauf, landab bei Metzgeten auf den Teller: Blutwürste.

Wer etwas über Blutwürste lernen möchte, fragt am besten Peter Bolliger. Der Präsident des Vereins zur Förderung des Ansehens der Blut- und Leberwürste (VBL) weiss genau, was eine gute Blutwurst ausmacht: «Die erste Hauptattraktion ist es, die Wurst vor sich auf dem Teller zu sehen, schliesslich isst das Auge mit. Eine prall gefüllte Wurst in einem schönen Schweins- oder Krausdarm – das stimmt den Gaumen richtig auf den kommenden Genuss ein. Und dann kommt der Anschnitt. Dieser Augenblick, in dem die Blutwurst ihr Inneres zeigt, ist für mich immer etwas ganz Besonderes. Der Schnitt muss glänzen und die Wurst darf nicht auslaufen. Der entscheidende Punkt kommt aber dem ersten Bissen zu, der ist das absolut Grösste. Dieses Ge-

fühl im Mund und auf der Zunge! Wir nennen es Oralhaptik oder sogar Munderotik. Wenn damit alles stimmt, wenn das perfekt ist – herrlich! Und dann ist da dieser Moment, in dem man spürt: Wow! Da kommen all die Aromen. Soweit sind wir uns im Verein immer alle einig. Danach setzt die subjektive Wahrnehmung ein, und es wird sehr individuell. Für den einen müsste mehr Pfeffer rein, für die andere weniger Salz. Wenn aber alles stimmt, dann ist so eine Blutwurst einfach ein riesiger Genuss – und ein vielfältiger. Jeder Metzger hat sein eigenes Rezept und seine eigene Art, Blutwürste herzustellen. Wichtig ist aber auch die Herkunft des Blutes. Wenn wir schon Tiere schlachten, dann sollen sie artgerecht gehalten worden sein. Und wir sollten auch alles von ihnen brauchen – eben zum Beispiel auch das Blut.»

Mehr Informationen: [www.vbl.org](http://www.vbl.org)