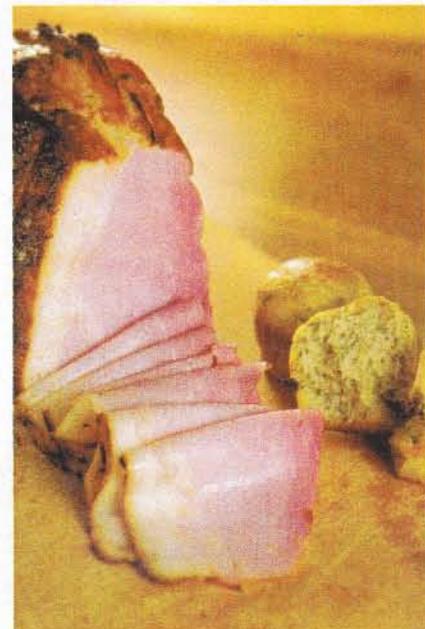




Der Blunz'nkaiser: Karl Gutscher



Tullnerfelder „Römerschinken“

Blunzen über alles

BLUNZKAISER GUTSCHER, WIENERWALD
3433 KÖNIGSTETTEN, WIENER STRASSE 19
TEL. 02273/22 29, WWW.BLUNZKAISER.AT

Karl Gutscher hat schon unzählige Preise für seine Blunzen bekommen, der Name Kaiser stammt dennoch von seinem Vorgänger, dessen Geschäft die Familie Gutscher übernommen hat. Gutscher-Blunzen sind etwas ganz Besonderes, auf minderwertiges Beiwerk wird verzichtet, dafür nur mit Grandewasser gewurstet. In den umliegenden Gasthäusern finden immer wieder Blunzenfestivals statt.

Stippvisite beim Blunz'nkaiser

Wo das Flachland des Tullnerfeldes in die sanften Abhänge des Wienerwaldes übergeht, liegt der kleine Weinort Königstetten, welcher bekannt ist für herzliche Gastlichkeit und regionale kulinarische Genüsse. Hier besuchten wir den weit über das Tullnerfeld hinaus berühmten so genannten „Blunz'nkaiser“. Die Fleischerei „Blunz'nkaiser“ ist

Kochen & Küche 1/2008

ein kleiner Familienbetrieb, welcher im Jahre 1916 von einem gewissen Johann Kaiser gegründet wurde (daher auch der Name Blunz'nkaiser) und mittlerweile in der vierten Generation von der Familie Gutscher weitergeführt wird. Gerade weil die Herstellung von hausgeschlachteten Spezialitäten im Tullnerfeld eine so lange Tradition hat, erzeugt die Familie Gutscher ausschließlich bodenständige Spezialitäten, diese aber auf allerhöchstem Niveau. Seit jeher lieben Stammkunden die schmackhaften Selchwaren, die Bratwürste und selbstredend auch die preisgekrönten Blutwürste, weswegen nicht wenige von ihnen auch weite Anfahrten in Kauf nehmen. Deshalb hat sich der Betrieb dazu entschlossen, fernab von sämtlichen Modetrends wie „Light“ oder „Wellness“ an seiner Linie festzuhalten und diese bäuerlichen Produkte auch in Zukunft so zu erzeugen wie seit eh und je! Deshalb werden alle Hausspezialitäten nicht nur nach den seit Generationen erhaltenen und somit altbewährten Hausrezepten hergestellt, sondern es wird auch ausschließlich Fleisch von Tullnerfelder Schweinen heimischer Bauernhöfe verarbeitet.



Fotos: © G. W. Sievers