



Sonja und Karl Gutscher produzieren die Tullnerfelder Kaiserblunz'n in verschiedenen Hüllen (rechts im Natur-Schweinsdarm). Links: Blunzen mit 50% Erdäpfeln drin – für das schnelle Blunzengröstl.



Die Kaiserblunz'n. Nach diesem ersten Höhepunkt ziehen wir weiter ins Tullnerfeld. Nach Königstetten, wo der „Blunzkaiser“ Hof hält. Karl Gutscher hat es mit seiner Tullnerfelder Blutwurst inzwischen zu internationalem Ansehen gebracht. Er ist Mitglied der Bruderschaft der Ritter der Blutwurst – einer ehrwürdigen Vereinigung mit Sitz in der Normandie, die sich die Förderung des Ansehens selbiger Wurst zur Aufgabe gemacht hat. Er beliefert den Feinkosthändler Käfer in München und auch Spitzenkoch Bobby Bräuer, der seit Dezember in der BMW-Welt in München kocht. Für einen kleinen Familienbetrieb wie den seinen ist es nicht einfach, neben einer immer mächtiger werdenden Fleischindustrie zu bestehen. Dagegen kann man nur mit Qualität überleben, weiß der Blunzenritter, der die Spezialität des Hauses wie vor hundert Jahren nach dem Rezept seines Vorgängers produziert. Der hieß zufällig Kaiser und ist der eigentliche Namensgeber der Kaiserblunz'n. Schwarteln, Blut und feine Gewürze. Aus dem dampfenden Kessel steigt ein Duft, der garantiert jeden Vegetarier in die Flucht schlägt. Schulter, Schwarteln und Göderl kochen gemütlich vor sich hin. Wenn die Schwarteln butterweich gegart sind, werden sie zusammen mit dem Fleisch grob faschier. Fleisch

ist auch hier Hauptbestandteil, allerdings scheinen etwas mehr Schwarteln mit von der Partie zu sein. Semmelwürfel gehören für Karl Gutscher unbedingt in die Wurst – etwa zehn Prozent, für die flaumigere Konsistenz. Und natürlich Blut. Schweineblut – Rinderblut ist wegen seines herben Geschmacks nicht geeignet. Piment und Majoran – Karl Gutscher schwört auf den Thüringer – sind die typischen Gewürze für die archaische Wurst, außerdem Salz, Pfeffer, Knoblauch und ein wenig Zwiebeln. Kalt duschen und heiß baden. Bevor die prall gefüllten Kranzeln und Stangen auf 70 Grad Kerntemperatur gegart werden, bekommen sie eine kalte Dusche, ebenso nach dem Brühen. Im Naturdarm hält die Blunzen maximal vier Tage, Vakuumieren verlängert die Haltbarkeit auf etwa drei Wochen. Blunzenesser sind konservative Esser, weiß Karl Gutscher. Persönlich bevorzugt er sie paniert und gebacken. Wer in Königstettner Heurigen eine Blunzen bestellt, bekommt sie kalt aufgeradelt, mit Kren und Senf, im Sommer erfrischend in Essig und Öl mit Zwiebeln. Die Blunzen – eine Wurst von Welt. Als stolzer Ritter von der Blutwurst geht sein Interesse an der archaischen Delikatesse weit über die örtlichen Grenzen hinaus. Schon innerhalb

Österreichs, weiß Karl Gutscher, sind die Blunzen-Gewohnheiten recht verschieden. In den westlichen Bundesländern ist die Blutwurst bei weitem nicht so populär wie im Osten des Landes und wird, wenn überhaupt, nur im Winter gegessen. Auch Zutaten und Würzung variieren. So wie bei ihm Semmelwürfel als Füllmaterial Verwendung finden, wird in anderen Regionen lieber mit gekochtem Reis, Rollgerste oder anderem Getreide gestreckt. Blutwurst wird überall auf der Welt, wo Schweine gegessen werden, hergestellt. Im britischen *black pudding* ist oft so viel Hafermehl drin, dass er schon als Getreidewurst deklariert sein müsste. Im schottischen *blood pudding* ist Schafblut, in deutschen Blutwürsten zuweilen reichlich Speck. Während hierzulande die Blutwurst bei Gourmets eher bescheidenes Ansehen genießt, wird in Frankreich und Belgien ein unglaublicher Kult um die *boudin* betrieben. Das manifestiert sich schon in der Konsistenz. Der Österreicher mag's lieber grob, der Franzose liebt die Blutwurst fein wie eine Paté.