

Kaiser Karl



Es kommt nicht oft vor, dass jemand mit dem Titel „Kaiser“ geadelt wird. Fleischermeister Karl Gutscher ist einer in diesem elitären Kreis. Er darf sich seit 2001 offiziell als „Blunznkaiser“ bezeichnen.

Das Tullnerfeld ist eine der Schweineregionen Niederösterreichs, was in der Ernennung zur Genussregion seinen Niederschlag gefunden hat. Wer hier als Fleischer werkt, der muss sich geradezu der Veredlung des Borstenviehs verschreiben. Der Karl Gutscher ist einer, der so gar nicht ins häufig strapazierte Klischee des Fleischers passt. Ein gutmütiger, überaus friedlicher Familienmensch, den so leicht nichts aus der Fassung bringen kann. Doch wenn's um die Blutwurst geht, dann beginnen die Augen des Fleischers zu leuchten. Dann verwandelt sich der ausgeglichene Meister seines Faches in einen „Vollblutmenschen“. Denn jenes vitale Elixier ist das Objekt seiner geheimsten Begierden. Na ja, wollen wir es nicht übertreiben, seiner Gattin Sonja und seinen Kindern wird er ja hoffentlich genauso leidenschaftlich beziehungsweise liebevoll begegnen wie der magischen Wurst im Naturdarm.

Spaß beiseite, wenn es um die Blunzn geht, versteht Karl Gutscher keinen Spaß. Dieses archaische Produkt, das in seinen Wurzeln bis auf die alten Griechen, vielleicht sogar in noch ältere Zeiten, zurückreicht und stets auch kultische Bedeutung hatte, ist zum Rettungsring im schweren Seegang geworden, dem sich das Fleischnegewerbe seit bald 30 Jahren ausgesetzt sieht. Anders ausgedrückt, ohne seine Bemühungen, die Blutwurst zum gefragten Objekt der Feinschmecker aus Nah und Fern zu machen, wäre die Fleischerei Gutscher heute wahrscheinlich nicht mehr existent. „Da bin ich Realist, ohne den Tamtam, den wir rund um unsere Blunzn betreiben, würde man uns nicht mehr wahrnehmen. Als stinknormaler Fleischer ist das Überleben in unserer Region mit der Nähe zum Ballungsraum Wien und der damit verbundenen Supermarktdichte ein täglicher Existenzkampf geworden. Das Ringen um den wirtschaftlichen Erfolg bleibt uns zwar auch nicht erspart, aber sicher nicht unter so harten Bedingungen, als führten wir den Titel ‚Blunznkaiser‘ nicht“, ist der Fleischermeister Realist.

Kaiserliches Vergnügen

Was macht nun den besonderen Reiz der Original Kaiserblunzn-Spezialitäten aus? „Schweine von Tullnerfelder Bau-

ernhöfen liefern uns das Rohmaterial: Blut, Schwarten und Kopffleisch sind die Grundlage unserer Rezeptur. Dazu stoßen im Lauf des Fertigungsprozesses aufbereitetes Granderwasser und feinste Semmelwürfel. Die Krönung des Ganzen ist dann die nach Art meiner Vorfahren zusammengesetzte Gewürzmischung, die wir selber in das feine Brät mischen ehe es vermengt und in die hochwertigen Natur- oder Kunstdärme gefüllt wird. Der Majoran als wichtigstes Kräutlein

» Daten und Fakten

- ▶ Seit 1916 werden in Königstetten auf dem Standort der Fleischerei Gutscher Fleisch und Wurstwaren hergestellt. Ein Fleischermeister mit dem Familiennamen Kaiser gründete hier eine Fleischerei.
- ▶ 1935 gingen die Fleischerei und die besonderen Rezepte an Karl Gutscher über.
- ▶ 1964 wurde Karl Gutscher II., Vater des heutigen Inhabers, auf einem Wettbewerb der Landesinnung Wien der Fleischer für den feinen Geschmack der Blutwurst prämiert.
- ▶ 1994 übernahm Karl Gutscher III. den Betrieb und taufte die Hausblutwurst als Hommage an den Firmengründer Johann Kaiser auf den Namen „Original Kaiserblunzn“. Damit diese Rezeptur auch für weitere Generationen erhalten bleibt, ließ Gutscher diese Rezeptur und die Marke „Kaiserblunzn“ schützen.
- ▶ 1998 errangen die Gutschers den Titel „Grand Prix d'Excellence International“ in Frankreich, der einem Weltmeistertitel gleichkommt.
- ▶ 2001 verlieh die Berufsvereinigung der Fleischer als Anerkennung für die vielen internationalen Erfolge und die Bemühungen, das Ansehen der Blutwurst zu steigern offiziell den Titel „Blunznkaiser“.
- ▶ Insgesamt konnte die Fleischerei Gutscher seit 1964 127 Medaillen bei nationalen und internationalen Wettbewerben einheimsen.



Der Kaiser. Bei der Blutwurst legt seine Majestät persönlich Hand an. Karl Gutscher darf sich mit Recht „Blunznkaiser“ nennen, schließlich war er der erste Blutwurst-Weltmeister aus Österreich, der sich im Jahr 1995 diesen Titel in Frankreich holte.

kommt aus Thüringen und steht im Ruf der feinste zu sein.“ In die edlen Würste kommen dem Gutscher Karl keine Zusatzstoffe wie Geschmacksverstärker oder andere Hilfsmittel aus dem Chemielabor. Auch Innereien, sonst häufig Bestandteil köstlicher Blutwürste, sind beim Blunznkaiser unerwünscht. Das hat er von seinem Vater so übernommen und daran wird er auch nichts ändern. Ebensovienig an der handwerklichen Fertigung, die sich aber im Laufe der Jahre und durch den großen Erfolg seiner „Kaiserblunzn“ schon etwas erleichtert hat: „Bedingt durch die Listung einiger unserer Blutwürste im Lebensmitteleinzelhandel und bei C+C-Märkten konnten wir die Produktion doch in einigen Bereichen modernisieren. Dazu gehören ein leistungsfähiger Wolf für das Zerkleinern von Schwarten und Kopffleisch, ein Mischer für das Vermengen der Ingredienzien und ein Füller, mit dem sich die gestiegene Nachfrage bewältigen lässt.“ Die „Original Kaiserblunzn“ erhält der Kunde als Stangerl,

im Kranz, nach Hausmacherart in der klassischen Schweinekrause und als Fertigmenu das Blunzngröstl. Trotzdem sind wesentliche Teile der Herstellung klassische Handarbeit. Dazu bekennt sich der Blunznkaiser frei nach dem Motto: „Wir schaffen noch mit Herz und Hand, bei uns laufen die Schmankerl nicht vom Band!“

» Daten und Fakten

► Fleischerei Karl Gutscher

Wiener Straße 19, 3433 Königstetten, Tel.: 02273/22 29,
Mail: gutscher@blunznkaiser.at, Web: www.blunznkaiser.at
Facebook: <https://www.facebook.com/pages/Fleischerei-Blunznkaiser-Karl-Gutscher/121279804619251>