



## **Presseinformation**

**02. Dezember 2011**

### **Niederösterreichs Blutwurst: Heimische Tradition, modern zubereitet**

**Blutwurst ist ein Klassiker der Niederösterreichischen Küche. Die heimischen Fleischer sind Experten bei der Herstellung: Sie erklären, worauf es beim Einkauf ankommt, und wie das traditionelle Gericht neu interpretiert werden kann. Hausgemachte Qualität und persönliche Kundenberatung stehen dabei im Mittelpunkt.**

„Im Winter hat die Herstellung von Blutwurstspezialitäten Hochsaison“, erklärt Doris Steiner, Blutwurst-Weltmeisterin aus Sollenau. Das preisgekrönte Hausrezept der Fleischermeisterin wurde sogar schon auf internationaler Ebene prämiert. „Traditionell wurden im Herbst und Winter die Tiere geschlachtet. Frische Spezialitäten wie die Blutwurst sind deshalb zur jetzigen Jahreszeit besonders beliebt.“

#### **Traditionsprodukt Niederösterreichs**

Die lange Tradition der Blutwurst macht sie zum Klassiker der Niederösterreichischen Küche. Dort wird sie meist als „Gröstl“ mit angerösteten Kartoffeln zubereitet. „So esse ich sie am liebsten“, sagt Doris Steiner. In ihrer Fleischerei kann man Blutwurst aber auch mal anders probieren: „Einmal im Jahr gibt es bei uns eine Blutwurst-Woche – da gibt es die beliebte Speise dann in allen Varianten und Variationen, wie zum Beispiel Blunzenlasagne“, so Doris Steiner.

#### **Qualität entscheidet**

Bei der Blutwurst ist der Geschmack entscheidendes Qualitätskriterium. Am Geruch und an der weichen Konsistenz ist hohe Qualität ebenfalls gut erkennbar. „Absolutes No Go ist, wenn zu viele Schwarten verwendet werden – ich nenne das ‚Basketball-Wurst‘“, erklärt Doris Steiner. Besonders hochwertig ist Blutwurst, wenn man sogar die frischen Kräuter noch herausschmecken kann. „Unsere hat eine leichte Majorannote“, so Doris Steiner.

Und neben den hochwertigen Produkten haben die Niederösterreichischen Fleischer auch die besten Tipps zum Thema Zubereitung und Qualitätskontrolle für ihre Kunden.

#### **Rückfragehinweis:**

Pressestelle WKO NÖ/Landesinnung Lebensmittelgewerbe/Berufszweig Fleischer

Ketchum Publico GmbH

Petra Resedaritz

Tel. 01/717 86 119

[petra.resedaritz@ketchum-publico.at](mailto:petra.resedaritz@ketchum-publico.at)