Alles Blunz’n – trotz Corona

Die „Confrérie des Chevaliers du Goûte-Boudin“ haben heuer wieder die weltweit besten Blutwürste ausgezeichnet. Auch einige ÖsterreicherInnen dürfen sich über eine Auszeichnung freuen.

Wie alle Jahre haben die Brüder und Schwestern der Blutwurstschmecker –**Confrérie des Chevaliers du Goûte-Boudin** –am dritten Wochenende im März ihrejährliche Blutwurst-Verkostung gestartet.

In diesem Jahr war es Corona-bedingt keine Messe in Mortagne au Perche, jedoch wurde unter strengen Auflagen die Blutwurst verkostet, und so die Tradition erhalten. Noch mehr Teilnehmer, als in den Vorjahren haben ihre Würste (über 600 Produkte!) zum Wettstreit um die weltbeste Blutwurst eingereicht. Aus Frankreich, Deutschland, England, Irland, Spanien, Kanada und Österreich lagen die Blutwürste zur Verkostung bereit.

In diesem Jahr war der internationale Presseandrang nicht zu erwarten jedoch aus Tallin hat ein Foodjournalist die Reise gewagt und hat einige interessante Eindrücke mitnehmen können.

Auch die große, feierliche Preisverleihung und das Kapitel der Bruderschaft fiel der Corona-Pandemie zum Opfer. In diesem Jahr werden die Preise, Urkunden und Medaillen per Post zugestellt.Gute Blutwurst zu machen ist die Grundbedingung, die Mortagner Medaillen haben einen besonderen Stellenwert

bei den Konsumenten. Dieser Wettbewerb sucht die Besten der Besten. So wird aus den Produkten der Teilnehmer schließlich ein Drittel mit den Medaillen ausgezeichnet.

In Frankreich wird vorwiegend die Blutwurst gegrillt verzehrt, so verstehen sich die verschiedenen Produktgruppen bei diesem Wettbewerb. Die Verkostung erfolgt in kaltem Zustand, damit die gleichen Bedingungen für die Teilnehmer sind.

Älteste bekannte Wurst

Blutwurst ist die älteste bekannte Wurstsorte. Bereits in der Antike wurde sie von den Kriegern auf dem Schlachtfeld zubereitet. Homer ließ Odysseus bei seiner Rückkehr nach Ithaka im wahrsten Sinn des Wortes „um die Wurst“ kämpfen – das Preisgeld war ein mit Schweineblut und –fett gefüllter Schweinemagen. Im alten Rom wurde die Blutwurst zu Ehren von Faunus, dem Gott der Fruchtbarkeit und der Wälder, beim Lupercalia-Fest gegessen. Im Frühmittelalter wurde sie dann wegen ihrer Verbindung zu heidnischen Brauchtümern von der Kirche mehrmals verboten, vom Volk jedoch trotzig weiter gegessen.

Die Österreichischen Preisträger

Blutwurst traditionell (österreichische Art)

GRAND PRIX D AUTRICHE AVEC COUPE pour sa préparation de

Boudin Traditionnel **FICHTENBAUER Jürgen** Hauptstrasse 123872 Amaliendorf

MEDAILLE D OR pour sa préparation de

Boudin Traditionnel **DORMAYER Markus**Wiener Straße 12103Langenzersdorf

MEDAILLE D ARGENT pour sa préparation de

Boudin Traditionnel **STEINER - BERNSCHERE** DorisHauptplatz 152601 Sollenau

MEDAILLE D ARGENT pour sa préparation de

Boudin Traditionnel **LECHNER Herbert** Hauptstrasse 26 3270 Scheibbs

MEDAILLE DE BRONZE pour sa préparation de

Boudin Traditionnel SANDTNER Matthias LBS2 - Makartkai 1 5020 Salzburg

MEDAILLE DE BRONZE pour sa préparation de

Boudin Traditionnel **TEUFL Josef** Hauptplatz 6 3244 Ruprechtshofen

MEDAILLE DE BRONZE pour sa préparation de

Boudin Traditionnel **EDINGER Günther** Jägergasse 12 3860 Heidenreichstein

Blutwust kreativ mit süßer Einlage

MEDAILLE D OR pour sa préparation de

Boudin Créatif Sucré SANDTNER Matthias LBS2 - Makartkai 1 5020 Salzburg

MEDAILLE D OR pour sa préparation de

Boudin Créatif Sucré **TEUFL Josef** Hauptplatz 6 3244 Ruprechtshofen

MEDAILLE D OR pour sa préparation de

Boudin Créatif Sucré **LECHNER Herbert** Hauptstrasse 26 3270 Scheibbs

MEDAILLE DE BRONZE pour sa préparation de

Boudin Créatif Sucré **DORMAYER Markus**Wiener Straße 1 2103 Langnezersdorf

Blutwurst kreativ

MEDAILLE D OR pour sa préparation de

Boudin Créatif Salé SANDTNER Matthias LBS2 - Makartkai 1 5020 Salzburg

MEDAILLE D ARGENT pour sa préparation de

Boudin Créatif Salé **TEUFL Josef**Hauptplatz 6 3244 Ruprechtshofen

MEDAILLE D ARGENT pour sa préparation de

Boudin Créatif Salé **DORMAYER Markus** Wiener Straße 1 2103 Langnezersdorf

Blutwurst zum Grillen (französischer Art)

MEDAILLE D OR pour sa préparation de

Boudin a Frire **DORMAYER Markus**Wiener Straße 1 2103 Langnezersdorf

MEDAILLE D ARGENT pour sa préparation de

Boudin a Frire SANDTNER Matthias LBS2 - Makartkai 1 5020 Salzburg

MEDAILLE D ARGENT pour sa préparation de

Boudin a Frire **HAUDUM Peter** Rohrbacherstrasse 2 4184 Helfenberg

MEDAILLE DE BRONZE pour sa préparation de

Boudin a Frire **STEINER - BERNSCHERE** Doris Hauptplatz 15 2601 Sollenau

MEDAILLE DE BRONZE pour sa préparation de

Boudin a Frire **TEUFL Josef** Hauptplatz 6 3244 Ruprechtshofen

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at