

Seit 10 Jahren vegan

Die vegane Blutwurst, mittlerweile DER Klassiker der Fleischerei Dormayer, feiert Ihren zehnten Geburtstag.



Klein aber fein - Fleischerei Dormayer in Langenzersdorf
© L.G.

Vor über zehn Jahren war die vegane Ernährungsweise noch eine Nische, die damals von nicht einmal fünf Prozent der Österreicher:innen gelebt wurde. Dass sich daraus ein globaler Trend entwickeln würde, dachten nur wenige. Einer, der sich aber schon damals mutig über den Tellerrand der Branche blickte traute, war Markus **Dormayer**, Fleischermeister aus dem niederösterreichischen Langenzersdorf.

Das Rezept war ein Geschenk

Bei einem seiner zahlreichen Praktika in England bekam er von „Mr. Black Pudding“ Andrew Holt als Dank eine Rezept-Idee für eine vegane Blutwurst. Erst wusste der junge Fleischergeselle Dormayer nichts damit anzufangen, doch es ließ ihn nicht los: „Ich habe durch meinen Vater gelernt, aus Fleisch die besten Würste der Welt zu zaubern, warum sollte ich das nicht auch mit Pflanzen hinbekommen?“ Gesagt, getan - und Markus begann an dem Rezept zu tüfteln. Es sollte noch einige Zeit dauern, doch dann war die echt vegane Blutwurst geboren...



Im Jahr 2006 war Markus Dormayer in England und machte ein Praktikum bei „The Real Lancashire Black Pudding Company“, der preisgekrönten Blutwurst-Schmiede von Andrew Holt. © Beigestellt



Die köstliche, vegane Blutwurst gibt es schon 10 Jahre. © Beigestellt

Der steinige Weg zum Hit

Sowohl von der Vegan-Community als auch bei den Fleischer-Kollegen ernteten die Blutwurst und ihre Produzenten anfangs eher Häme - und schrieb bis etwa 2018 auch „rote Zahlen“. Doch ein paar Rezept-Anpassungen und einem Achtungserfolg bei der französischen Blutwurst-WM später, ist das Produkt heute zu einem der viel gerühmten Erfolgsprodukte von **Dormayer** geworden und wird auch von hochkarätigen Restaurants und Heurigen angeboten. Denn auch Veganer wollen immer mehr „echte“ Produkte genießen - und dafür braucht es erfahrene und innovative Fleischer- und Lebensmittelhandwerker:innen.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at