

Burgenlands Tradition

„Die Blunz'n wird im Burgenland mit viel mehr Semmeln zubereitet. Das ist Tradition und der feine Unterschied“, erzählt Otmar Tschürtz aus Loipers-

bach, während er mit Taten-

drang die Masse für seine Blunz'n mischt. „Fleisch soll auch nach Fleisch schmecken“, ist seine Devise. Daher wird die

Blunz'n mit frischem Fleisch und wenigen Gewürzen gemacht. Einzigartig ist, dass der Kunde hier die Blutwurst im „Paarl“ erhält.

Der Tschürtz – dein Dorffleischhauer. www.der-tschuertz.com

