

Oecher Puttes

die Aixtrawurst aus Aachen



Oecher Puttes

Boudin noir // Bloedworst // Black Pudding

Oecher Puttes ist eine Wurst mit Charakter – kräftig, würzig und bodenständig! Ob gebraten mit Äpfeln, Kartoffeln und Zwiebeln als „Hömmel än Eäd“ oder als „Kompes“ mit Püree und Sauerkraut, die Aachener Version der Blutwurst schmeckt, macht satt und glücklich. Oecher Puttes gibt es geräuchert im Ring, er ist aber auch ganzjährig als Frischwurst oder Konserve erhältlich. Das Aachener Fleischerhandwerk schaut mit dieser Kochwurstspezialität auf eine 200-jährige Tradition zurück, die in ganz unterschiedlichen Bereichen des öffentlichen Lebens der Stadt ihre Spuren hinterlassen hat. Denn der Puttes ist mehr als eine Wurst – er ist im Dialekt mit Ausdrücken wie Puttesdaag, Putteshöenche und Puttesmaat zu finden und ihm wurde in zahlreichen Liedern ein Denkmal gesetzt. Auch als Wegzehrung im traditionellen Rosenmontagszug der Stadt ist er nicht wegzudenken, verdiente Persönlichkeiten der Region werden sogar mit dem „Puttesorden“ geehrt.

Der Oecher Puttes ist über die Grenzen Aachens hinaus bekannt. Um ihn vor minderwertigen Kopien und als regionales Erzeugnis zu schützen, ist er auf dem besten Wege, ein europaweit geschütztes Erzeugnis mit geografischer Angabe (g.g.A.) zu werden.



JEDE WURST IST ANDERS!

Puttes, Aachener Weihnachtsleberwurst und Karls wurst sind das Ergebnis einer langen Handwerkstradition und keine anonymen Industrieprodukte. In jeder Wurst der Aachener Fleischer, in ihrer Rezeptur, ihrem Aussehen und ihrem Geschmack findet sich die Handschrift ihres Produzenten. Unterstützen Sie die Erhaltung dieser kulturellen Vielfalt durch Ihren Einkauf im Fachgeschäft!

www.aachener-fleischer.de