

Wurstworkshop

Sie werden in die Geheimnisse der Bratwurstherstellung (Abb. 1) eingeführt. Nach einer kurzen Instruktion und Demonstration werden die neuen Wurstspezialisten selber in kleinen Gruppen leckere Würste herstellen (Abb. 2). Wenn alle Würste hergestellt sind, werden die Würste im Wurstkessi gekocht. Natürlich werden durch uns Arbeitsschürzen zur Verfügung gestellt.



Abb. 1



Abb. 2

Während die Würste im Kochkessi ihre Schnittfestigkeit erreichen, gibt es eine kurze Führung durch unser kleines Fleischfachgeschäft wo auch die Möglichkeit besteht, den Küchenrauch zu besichtigen.

Die Führung dauert ca. 20 Minuten. In dieser Zeit sind dann auch die selber hergestellten Würste zum Genuss bereit. Direkt aus dem Wurstkessi geniessen wir nun die verschiedenen Würste der einzelnen Gruppen. Dazu gibt es ein Glas Weisswein, Orangensaft oder Mineralwasser. Ein leckeres Bauernbrot vom Dorfbeck darf dabei natürlich nicht fehlen.

Wurstworkshop Variante 1 (2 h):

Aus diversen Rohmaterialien stellen wir zusammen ein Wurstbrät her. Anschliessend werden aus dem Brät diverse Wurst Kreationen hergestellt. Die Kreationen werden gekocht und beim Apéro genossen. Die Würste, welche während dem Apéro nicht dem Heisshunger der Wursthersteller zum Opfer gefallen sind, werden verpackt und den Teilnehmern als Andenken mit nach Hause gegeben.

Wurstworkshop Variante 2 (1 ½ h):

Wir zeigen Ihnen was alles in ein Wurstbrät kommt. Aus einem fertigen Brät stellen Sie selber diverse Wurst Kreationen her. Die Kreationen werden gekocht und beim Apéro genossen. Die Würste, welche während dem Apéro nicht dem Heisshunger der Wursthersteller zum Opfer gefallen sind, werden verpackt und den Teilnehmern als Andenken mit nach Hause gegeben.

Kosten:

Wurstworkshop Variante 1: Fr. 400.- Pauschal

Wurstworkshop Variante 2: Fr. 300.-Pauschal

Apero Fr. 6.- pro Persoen