

WORKSHOP

Würste selber machen

Alles hat ein Ende, nur die Wurst hat zwei...
Aber was ist eigentlich zwischen den
beiden Enden und wie kommt es dort hin?

In diesem Workshop lernst du die verschie-
denen Wurstarten kennen: Kochwurst,
Brühwurst und Rohwurst. Im Anschluss
darfst du selber Hand anlegen und mit
deiner Gruppe eigene Würste produzieren.
Beim Abwiegen, Kuttern, Wolfen, Kneten,
Einfüllen, Stossen, Schneiden und Vakuum-
mieren tauchst du in das Handwerk des
Fleischfachs.

Beim finalen Grillieren bekommst du die
wichtigsten Tipps zur Zubereitung. Die De-
gustation folgt gleich vor Ort beim gemüt-
lichen Teil. Zum Abschied dürfen alle Teil-
nehmenden einige Würste mit nach Hause
nehmen (die restlichen Würste werden
gleichmässig verteilt).

Kurse ausserhalb der Metzgerei: Es
bietet sich die Möglichkeit den Kurs für
grössere Gruppen (max. 20 Personen)
auch ausserhalb der Metzgerei durchzu-
führen. Die Kosten werden nach Auf-
wand und Warenbezug berechnet.

Der Kurs richtet sich an Gruppen und
Teams aus Vereinen, Firmen oder unter
Freunden.

Teilnehmerzahl:
Mindestens 7
Maximal 11
Mindestalter: 14 Jahre

Vorkenntnisse:
Freude an Lebensmittel

Durchführungstage sind Mittwoch oder
Donnerstag. Das Datum muss individuell
abgesprochen werden.

Zeit: Start um 19:00 Uhr bis 23:00 Uhr

Kosten:
Der Kurs kostet pauschal CHF 1'350.00
inkl. allem Material und Zutaten. Während
dem Kurs gibt es Bier, Mineral, Wein und
zum Nachtessen (Degustation) Salate und
Brot.

**Anfragen bitte per Mail. Telefonnummer
angeben für Rückfragen:**
info@laegeremetzg.ch



Video mit
Eindrücken
zum Workshop
(YouTube)

LÄGERE
METZG

— Ehrendingen —

Dorfstrasse 12, 5420 Ehrendingen
056 222 25 09 | info@laegeremetzg.ch
www.laegeremetzg.ch