

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 verschiedenen 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 Vakuumieren tauchst du in das Handwerk des Fleischfachs.

Beim finalen Grillieren bekommst du die wichtigsten Tipps zur Zubereitung. Die Degustation folgt gleich vor Ort beim gemütlichen Teil. Zum Abschied dürfen alle Teilnehmenden 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 durchzuführen. Die Kosten werden nach Aufwand 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