

Kulinarische Wurstreise

Reisen geht auch anders – mit dem Gaumen

Normal geht es erst auf die Reise, dann ans Genießen: Am Urlaubsziel werden Spezialitäten aus der Region gerne gekostet, oder als Mitbringsel gekauft.

Mit der Kulinarischen Wurstreise ist es genau anders herum: Da macht der Genuss einer Wurst Appetit auf eine Reise...

Metzgermeister Claus Böbel hat dazu typische Produkte von touristischen Betrieben mit seinen fränkischen Wurstwaren kombiniert. Heraus gekommen sind dabei eine Bier-Kochsalami mit Bier aus dem bayerischen Wald, eine Schokoladen-Leberwurst mit Schokolade aus dem Neckartal und eine Apfel-Leberwurst mit Apfeldessertwein aus der hessischen Rhön. Diese Produkte werden in der Dose angeboten. Das Etikett ist ein kleiner Reisebericht, der Appetit auf die Partnerbetriebe macht: Auf der Vorderseite ist das jeweilige Ziel der Wurstreise auf einer Deutschlandkarte lokalisiert. Auf der Etikettenrückseite ist der Betrieb vorgestellt.

Claus Böbel hat die Betriebe nach folgenden Kriterien ausgewählt:

Kleine inhabergeführte Hoteliers mit Herzblut für ein Lebensmittel (Apfel/Bier/Wein).

Rund um dieses Lebensmittel bieten die Betriebe touristische Programmpunkte:

Thematische Menüs und Zimmer, Seminare, Betriebsführungen, Wanderungen, usw.

Um sicher zu stellen, dass die Reiseziele wirklich das halten was sie versprechen, hat Claus Böbel jedes Ziel persönlich besucht, dort gegessen, übernachtet und einige Programmpunkte absolviert.

So hat er bei Bernhard Sitter im niederbayerischen Gut Riedelsbach ein Biermenue verspeist und im BBBBB (Bernhards-Bayerisches-Bier-Bottich-Bad) gebadet.

In Eberhard Schells Schokoladenmanufaktur in Gundeslheim am Neckar hat er ein Schokoladenseminar gebucht. Und natürlich das Essigschleckerle probiert. Das ist eine mit Weinessig verfeinerte Praline, die im Guinness Buch steht und patentiert ist.

In Jürgen Krenzers Betrieb in der hessischen Rhön hat er im Apfelzimmer übernachtet das R.A.S.T (Rhöner Apfel Sherry Theater) besucht und den Apfeldessertwein mit nach Hause genommen.

Kulinarisch selbst reisen können Sie unter www.Wurstreise.de

Übrigens: Die Wurstreise ist noch lange nicht beendet. Betriebe welche obige Kriterien erfüllen dürfen sich gerne bei Metzger Böbel melden.

Metzgerei Böbel

Ansprechpartner Claus Böbel

91166 Georgensgmünd-Rittersbach

Telefon 09172-488

www.Wurstreise.de

info@umdieWurst.de