

Ein Erlebnis rund um die Wurst

Genuss selbst gemacht - Mitmachen statt nur konsumieren

Erleben, wie Wurst hergestellt wird. Erfahren, was in der Wurst drin ist. Selbst Hand anlegen bei einem bayerischen Leberkäse oder einer fränkischen Bratwurst. Und anschließend das Ergebnis in geselliger Runde genießen. Das alles bietet die fränkische Metzgerei Böbel unter dem Namen WurstErlebnis an.

Los geht diese Betriebsführung nach dem Motto „Genuss SELBST gemacht“ mit einer kurzen Rundgang durch alle Räume des Handwerksbetriebes bevor es dann ans Arbeiten, besser gesagt ans Erlebnis geht. Dazu werden alle Teilnehmer fachgerecht, hygienisch sauber eingekleidet. Dann stellen alle Besucher unter Anleitung und Hilfestellung von Claus Böbel die Grundmasse für den Leberkäse her. Dabei gibt es z.B. folgendes zu tun: Fleisch und Speck herrichten, Gewürze und Salz abwägen und Maschinen wie Fleischwolf und Kutter bedienen.

Dann darf jeder Teilnehmer 2 Mini-Leberkäse ganz nach seinem Geschmack herstellen. Dazu verfeinert er die Grundmasse mit Zutaten seiner Wahl. Zur Auswahl steht verschiedenes Gemüse (Karotten, Brokkoli, Paprika,...), Körner und Nüsse (Mohn, Kürbiskerne, Mandeln,...), Gewürze (Kümmel, Pfefferkörner,...) Blüten (Rosen,...), Schokolade, Trockenobst und vieles mehr.

Parallel dazu gibt Firmeninhaber Claus Böbel Hintergrundinfos zur Wurstherstellung und Antworten auf alle Fragen rund um Fleisch und Wurst. Anschließend wird die Eigenkreation gebacken und ofenfrisch serviert.

Geschmackvolle Varianten

Solch ein Wurstseminar mit Erlebnis-Charakter ist für jede Wurstsorte möglich, also auch für Ihre Lieblingswurst. So gibt es zum Beispiel eine Themenführung rund um die regionale Spezialität „Fränkische Bratwurst“ mit anschließendem 5-gängigen Bratwurstmenü oder ein klassisches Weißwurstseminar.

Ihr persönliches Wursterlebnis können Sie ab 5 Personen ganzjährig buchen.

Jeden Freitag ab 17:00 Uhr gibt es ein Wursterlebnis ohne Voranmeldung.

Auf Wunsch arrangiert die Metzgerei auch ein kulinarisches Ausflugsprogramm im fränkischen Seenland rund um das WurstErlebnis (mit und ohne Übernachtung).

Metzgerei Claus Böbel,
91166 Georgensgmünd-Rittersbach
Telefon 09172 - 488
Internet www.WurstErlebnis.de
E-Mail mein@WurstErlebnis.de

