

Von der Nase bis zum Ringelschwanz „From nose to tail“

Der „Wurstmachkurs“ mit Fleischermeister & Koch Carsten Scheller.

Arbeiten Sie sich durch, und zwar durch ein Eichenhof-Schwein.

Wo kommt eigentlich das Schnitzel her? Was macht man aus den Bäckchen, wie stellt man eigentlich eine Mettwurst her, wie kann ich meine eigene Bratwurst herstellen? Was ist drin in der Wurst? Wie bekomme ich die Schwarte kross? Fragen Sie und packen Sie mit an, auf dieser sinnlichen Reise in die Welt des Geschmacks, lernen Sie unsere Denk- und Arbeitsweise „live“ kennen.

Italienische Bratwurst, Thüringer Mettwurst, Hausmacher Leberwurst im Glas werden frisch und gemeinsam mit Ihnen hergestellt. Natürlich wird nicht nur für die Seele sondern auch für den Magen einiges geboten, denn es gibt reichlich Spezialitäten zu verkosten, den ein oder anderen guten Tropfen zu probieren, Abendessen mit selbst hergestelltem und ein großes Spezialitätenpaket für zu Hause.

Kleine, gemütliche Runde gleichgesinnter mit maximal 10 Teilnehmern.
Zeitraumen von 17.00 Uhr bis ca. 22.00 Uhr.

Inklusive Spezialitätenbuffet und Getränken,
(Prosecco, Weiß- und Rotwein, regionales Rupp-Bräu,
Wasser, Apfelsaft von der Streuobstwiese)
Gaumenwerk-Arbeitsschürze, Rezeptmappe,
reichlich zum probieren „zwischen durch“
und großem Spezialitätenpaket für zu Hause,

Erlebnisbeitrag **99,- €**

Bitte kommen Sie hungrig!

Besprechen Sie aktuelle Termine und Infos
Mittwochs & Donnerstags von 9-13 Uhr
persönlich oder telefonisch unter 0511 464165
mit Frau Julia Scheller



Jenseits vom Tellerrand.

