



## **BRATWURSTSEMINAR**

**Fischbacher Wurstschmiede**

**Preis: 75€ inkl. 5 Bratwürste je Teilnehmer**

### **Live-Produktion:**

- Fleischauswahl, Fleisch zerteilen
- Gewürze zubereiten, abwiegen
- Wurstbrät mit Fleischwolf herstellen und mengen der Masse
- Füllen mit Handfüller, abdrehen und abschneiden
- Reinigung der Geräte und Utensilien
- Würste zum Transport vorbereiten (ggf. einschweißen) und kühl lagern

### **das bekommst du von der Wurstschmiede:**

- eine spannende und kurzweilige Schulung zur Produktion der Thüringer Bratwurst
- Warenkunde, Fleischzuschnitt, Fleischsortierung
- Musterproduktion für die Verkostung vor Ort und für zu Hause
- Teilnehmerzertifikat

### **Speisen und Getränke**

- Selbstzahlerbasis
- mehr Bratwürste zum direkten Verzehr oder/und Mitnahme bitte vorher anmelden

### **Wurstschmiede - Seminar-Daten:**

- Termine Freitag, Samstag oder nach Absprache
- Beginn Freitags 15 Uhr, Samstags 10 Uhr
- Dauer ca. 3,5 - 4 h
  
- zum Abschluss Verkostung, d.h. der Rost wird angefeuert