



1/2 SCHWEINSEMINAR

Fischbacher Wurstschmiede

**Preis: 170€ (inkl. USt.)
inkl. Wurstpaket je Teilnehmer**

Live-Produktion:

Tag 1:

- Schwein Grob- und Feinerlegung
- Fleischauswahl, Fleisch zerteilen, Gewürze zubereiten, abwiegen
- Knackwurstbrät mit Fleischwolf herstellen und mengen der Masse
- Füllen mit Handfüller, abdrehen und abschneiden
- Reinigung der Geräte und Utensilien

Tag 2:

- Fleisch für Leber-, Rot- und Sülzwurst kochen
- Leberwurstherstellung, sowie abfüllen in Gläser
- Fleisch für Rotwurst und Sülze in Würfel schneiden und Wurstmasse herstellen
- füllen in Krause, Blasen, Gläser, Würste kochen im Kessel und Gläser einkochen
- Reinigung der Geräte und Utensilien
- Würste zum Transport vorbereiten (ggf. einschweißen) und kühl lagern
- gemeinsame gemütliche Verkostung

das bekommst du von der Wurstschmiede:

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

Speisen und Getränke

- auf Selbstzahlerbasis

Bitte vorher anmelden:

- Kaffee gedeckt
- Wurstmenge zum Abverkauf

Wurstschmiede - Seminar-Daten

- Termine Freitag (15-19 Uhr) und Samstag (9-16 Uhr)
- Wurst bekommst du direkt bzw. nach Reifung und geräuchert nachgeliefert

Wurstpaket inklusive:

Glas: 2x Leberwurst, 2x Gehacktes, 1x Sülze, 1x Rotwurst
Darm / Blase: 1x Rotwurstschlenker, 1x Sülzeblase, 2x Knackwurst