



WEIßWURST SEMINAR - WO ES UM DIE WURST GEHT!

Zwischen Kutter, Wolf und echten Därmen erklären und zeigen wir Euch, wie die Weißwurst zur Lieblings-Frühstückswurst wird. Wieso es schwer ist eine gute Weißwurst nach 12.00 Uhr mittags zu finden. Anschließend werden wir beim Verkosten der Frage auf den Grund gehen, warum das Weizenbier der stetige Begleiter der Weißwurst ist. Freut euch auf ein paar interessante Stunden – Mitmachen und probieren sollt Ihr natürlich auch ;-)
Termine sind Samstag morgens um 9.30 Uhr im Rebstock

18. Januar und 8. Februar 2025

Preis € 35,-- pro Person

inkl. Weißwürste, Brezeln, süßer Senf und 2 Weizenbier

Anmeldung im Rebstock | Minimale Teilnehmerzahl 10 Personen



Andreas Kollofrath und Markus Strecker | Fleischermeister & Fleischsommeliers

Metzgereigasthof Rebstock | Hauptstraße 65 | 77955 Ettenheim-Münchweier | Tel.: 0 7822 1338 | rebstock-muenchweier.com