

Würste herstellen – wie geht das?

DATUM 22.05.2025
ZEIT 1 x Do 19:00 - 21:30
ORT Metzgerei Schuler, Alte Gasse
26, Ibach

KURSNUMMER

251-1121

KURSLEITUNG

Matthias Schuler

BESCHREIBUNG

Lernen Sie, wie gewurstet wird, welches Fleisch man dafür verwendet und wie die Würste haushaltgerecht abgefüllt werden. In lockerer Atmosphäre schauen Sie dem Profi über die Schultern und assistieren ihm bei der Herstellung der Würste. Sie sehen auch, was es braucht, damit Sie zu Hause selber Würste herstellen können. Natürlich darf das Degustieren und Fachsimpeln bei einem Glas Wein oder einem Bier nicht fehlen. Gerne dürfen Sie am Ende des Kurses einige Würste für Ihre Familie mit nach Hause nehmen.

KURSZIEL

Lernen Sie, wie heute Würste hergestellt werden und welche Zutaten dazu verwendet werden.

KOSTEN

KURSPREIS
CHF 115.00

WEITERE INFORMATIONEN

VORAUSSETZUNG

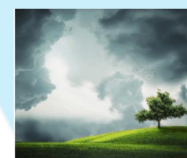
Freude an Lebensmitteln

MITBRINGEN

Behälter, um die Würste mit nach Hause zu nehmen

DATEN

Do 22.05.2025 19:00 - 21:30





Verein FFS Erwachsenenbildung
Laubstrasse 4 · 6430 Schwyz
T 041 811 67 81 · eb@ffs-schwyz.ch

ffs-schwyz.ch/eb