



2. Zusätzlicher Workshop

Alles Wurst (aber nicht egal)

Samstag 18. September 2021 / 10 - 16 Uhr

Bauernhof Langerlen, Schwarzenberg (LU)

Jede Region kennt ihre Würste. Und alle sind sie Spezialitäten, auf die Liebhaber schwören. Aber willst Du wissen, was in einer guten Wurst drin ist? Möchtest Du unter fachkundiger Anleitung Deine eigene Spezialität herstellen? Willst Du einfach ein paar unterhaltsame Stunden mit Kolleginnen und Kollegen verbringen und dazu noch etwas lernen?

Werner Bühler, ein gelernter Metzger und Wurstspezialist, wird mit uns Würste herstellen. Und Du kannst für Deine Würste das Fleisch und die Würze aussuchen. Ganz nach Deinem Geschmack.

Für unser Mittagessen werden wir einen Teil der selbstgemachten Würste vor Ort braten. Dazu gibt es Salat, Brot und Senf, Mineralwasser und Bier. Ein gutes Essen und gemütliches Zusammensein gehören einfach dazu.

Die restlichen Würste (ca. 1.5kg) kannst Du dann nach Hause nehmen und Deiner Familie und/oder Deinen Freunden auftragen.

Maximale Teilnehmerzahl aus Platzgründen: **8 Personen. Dies ist wegen hoher Nachfrage ein 2. Anlass.** Der erste (11.09.21) ist ausgebucht.

COVID-19 Schutzmassnahmen: Wir empfehlen nur Mitgliedern, welche bereits gegen COVID-19 geimpft sind, teilzunehmen.

Übrigens: Ausreichend Parkplätze und ein rollgerechtes WC sind gewährleistet.

Kosten pro Teilnehmer: CHF 60.00 (Mittagessen inbegriffen, exkl. Getränke)

A N M E L D U N G bis spätestens 30. Juli 2021 an:

Daniel Stirnimann, Oberlandstrasse 72, 3700 Spiez oder kultur@rczentralschweiz.ch

Name: Vorname:

Strasse/Nr: PLZ/Ort:.....

Mein Telefon: Email: