

GENUSS SELBST GEMACHT



METZGEREI

**BÖBEL**

WURST ERLEBNIS



SELBST  
...Wurst hausgemacht!  
WURST ERLEBNIS.DE

# WURST ERLEBNIS

ist weit mehr als eine Betriebsführung bei der Sie nur hinter die Kulissen **sehen**.

Sie erhalten die Gelegenheit, bei der Wurstherstellung zu **helfen** und die von Ihnen gemachte Wurst dann zu **genießen**.

Ausgestattet mit fachgerechter Kleidung machen Sie sich unter Anleitung von Metzgermeister Claus Böbel ans Werk:

Fleisch schneiden, Gewürze wiegen, Maschinen wie Fleischwolf und Kutter bedienen, Wurstmasse einfüllen,...

Anschließend bekommen Sie die von Ihnen hergestellte Wurst im Gasthaus nebenan serviert.

Und danach sind Sie begeistert (wie Matthias Braun aus 91189 Rohr): „Das WurstErlebnis Fränkische Bratwöschtl war weltstark. Danke nochmal und auch für das sehr sehr gute Essen danach. Werden uns bestimmt mal wieder sehen.“



# VARIANTEN

## Fränkische Bratwurst

Sie stellen diese regionale Spezialität selbst her und bekommen anschließend ein 5-gängiges Bratwurstmenü serviert.

## Bayerischer Leberkäse

Herstellung der Grundmasse (Brät), die Sie anschließend selbst mit Zutaten verfeinern, z. B. Gemüse (Karotten, Brokkoli, Paprika...); Körner und Nüsse (Mohn, Kürbiskerne, Mandeln...); Gewürze (Kümmel, Pfeffer...); Blüten (Rosen), Schokolade, Obst.

## Rittersbacher Preßsack

Preßsack ist die beste Wurst, sagt der Franke. Dies dürfen Sie anhand verschiedener Sorten selbst überprüfen.

## Gelbwurst/Lyoner

Sie bekommen erklärt wie das Unternehmen „Metzgerei“ funktioniert:

- ◆ Einkauf, Planung, Produktion, Verkauf
- ◆ Chemische Vorgänge bei der Wurstherstellung im Vergleich zum Kuchen backen.

## „Geschmacksschule“

Herstellung von Hackbraten mit verschiedenen Gewürzen/Salzgehalten. Dazu ausführliche Infos zu Gewürzen und Zutaten.

## Wunschprogramm

Gerne stellen wir auch ein Programm nach Ihren Wünschen zusammen.

# FAKTEN

## Termine:

Für Gruppen ab 5 Personen ist nach Absprache jeder Termin möglich. Folgende offene Termine (Teilnahme ab 1 Person).

## Bratwurst:

**2010:**  
31.07., 28.08., 25.09., 23.10. und 27.11.

**2011:**  
29.01., 26.02., 26.03., 30.04., 28.05., 25.06., 30.07., 27.08., 24.09., 29.10. und 26.11.

## Leberkäse:

**2011:**  
08.01., 02.04., 02.07. und 08.10.

## Presssack:

**2011:**  
12.02. und 05.11.

**Immer samstags, 16.00 Uhr**

**Im Dezember nur Termine für Gruppen (Weihnachtsfeiern) ab 5 Personen!**

## Teilnehmerzahl:

max. 25 Personen, größere Gruppen teilen wir zur Wurstherstellung (Alternativprogramm für „Rest“), Essen erfolgt gemeinsam.

## Preis:

Bratwurst und Preßsack:  
47,50 Euro pro Person

Leberkäse und Weißwurst:  
40,00 Euro pro Person

## Leistungen:

- ◆ Metzgereiführung
- ◆ Wurstherstellung
- ◆ Essen im Gasthaus und 1 Getränk
- ◆ Teilnahmeurkunde
- ◆ Quiz mit Preis für den Sieger
- ◆ Grußkarte vom **WURST ERLEBNIS**

**Auf Wunsch arrangieren wir ein Tagesprogramm im fränkischen Seenland (mit und ohne Übernachtung)**

## Dauer:

Metzgereiführung/Wurstherstellung ca. 2 Stunden, Essen 1 ½ - 2 Stunden

**Änderungen möglich, Aktuelle Infos im Internet**

[WWW.WURST.ERLEBNIS.DE](http://WWW.WURST.ERLEBNIS.DE)



# FÜR SCHULKLASSEN

Inhalt wird mit Lehrkraft auf Wissenstand der Schüler abgestimmt. Geeignet von Grund/Hauptschule (Erklärung des Unternehmens Metzgerei) bis zum Gymnasium (Chemie bei der Wurstherstellung)

Preis pro Schüler 7,50 Euro (**ohne** Essen im Gasthaus)

**Termin:** Mittwoch vormittag

