



Natura-Qualität

Familientradition seit 1898



Jenzers Fleischzerlege-Seminar

Liebe Grillchefinnen, Hobbyköche und Fleischfans

Vom Freilandsäuli zum Plätzli und der feinen Salsiccia – dies lernst du während 4 Stunden in unserem Seminar alles kennen.

Wir zeigen dir die Verarbeitung eines halben Freilandsäulis. Du legst selber Hand an und hilfst in der Verarbeitung überall mit.

Ablauf

Als Gruppe zerlegen Sie ein halbes Schwein von 50 kg (= ca. 35 kg Fleisch und Produkte):

- Begrüssung + Betriebsbesichtigung
- Einführung Hygiene und Sicherheit
- Zerlegen in Teilstücke
- Ausbeinen und Zuschneiden
- Portionieren in pfannenfertige Plätzli
- Verpacken in Haushaltsportionen
- Produktion von frischer Salsiccia
- Tauschen Fleisch – Speck – Schwarte mit Produkten
- Metzgerapéro zur Stärkung

Inhalt

Für jeden Teilnehmer gibt es rund 5 kg selbst verarbeitetes Fleisch, Fleischwaren und Wurstspezialitäten. Zusätzlich noch Schulungsunterlagen und Rezepte. Der Apero ist auch inklusive.



Kosten

- Fr. 160.- pro Person
- Wenn ihr eine private Gruppe seid, müssen es mindestens 8 Personen sein.

Anmeldung

Für weitere Fragen und Buchungen steht dir Michael Kothgasser gerne zur Verfügung:

- Gruppen: Wir freuen uns auf dein Mail an michael.kothgasser@goldwurst.ch oder Telefon an 061 706 52 98
- Einzelpersonen: Die Daten sind auf www.goldwurst.ch unter Events aufgeschaltet und können dort gleich online gebucht werden

Freundliche Grüsse

Raffael Jenzer