

Termine

22. März 2018

Wurstsorten:

Kalbsbratwurst mit Salbei und Honig,
Geflügelfleischkäse, Trüffelbratwurst,
Weißwurst

03. Mai 2018

Wurstsorten:

Fleischkäse mit grünem Spargel,
Tatarwurst, Italienische Bratwurst,
Weißwurst

Veranstaltungsdauer:

18:00 – 21:00 Uhr

Leistungen:

- Wurstherstellung unter professioneller Anleitung
- Herstellung von 4 Produkten (z. B. Bratwurst, Leberwurst, Weißwurst)
- Hygienische Einweg-Kleidung
- Alle Zutaten werden gestellt
- Teilnehmer-Urkunde
- Kleines Wurstpaket zur Mitnahme

Teilnahmevoraussetzungen:

- Keine ansteckenden Krankheiten

Seminar „Der Wurstkurs...“

Machen Sie in diesem Wurstkurs Ihre Wurst selbst!

Sie wollten schon immer mal wissen, wie man Wurst selbst herstellt? Dann sind Sie bei uns genau richtig!

Sie werden bei unseren 3 stündigen Wurstkursen gemeinsam mit unseren Fleischermeisterinnen Ulrike Piwonka und Josefine Engel 4 köstliche Wurstspezialitäten herstellen.

Alle Teilnehmer werden mit Hygienekleidung ausgestattet, erhalten eine Einweisung und dann kann es auch schon losgehen, unter Anleitung die Würste selbst herzustellen.

Sie lernen die einzelnen Zutaten und Gewürze kennen, die in die Wurst gehören und die dieser den unverwechselbaren Geschmack verleihen. Unser Fleischermeister/in geben Ihnen dazu wertvolle Tipps und Antworten auf all Ihre Fragen rund um´s Wursten.

Zum Abschluss wird dann die hergestellte Wurst verkostet und jeder Teilnehmer erhält ein kleines Wurstpaket zum Mitnehmen.

Anmeldung

Melden Sie sich telefonisch oder per E-Mail an:

Telnr.: 030-396 40 81

E-Mail: schroeder@fleischer-innung-berlin.de

Bitte teilen Sie uns bei der Anmeldung den vollständigen Namen des Teilnehmers sowie die Rechnungsadresse mit.

Gerne stellen wir Ihnen auch Gutscheine zum Verschenken aus. Bitte sprechen Sie uns an!

Kosten:

Pro Person 95,00 € inkl. 19 % MwSt.

Bezahlung:

Vorab per Rechnung.

Veranstaltungsort:

Fachschule der Fleischer-innung Berlin
Beusselstr. 44 n – q, 10553 Berlin
(auf dem Berliner Großmarkt)
Gebäude 30, Seite 30 c, Toreingang E

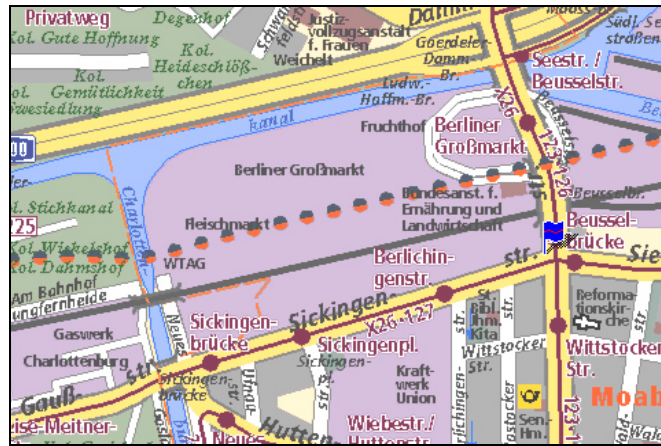
Dozenten aus der Praxis

Ulrike Piwonka
Fleischermeisterin/Verkaufsleiterin

Josefine Engel
Fleischermeisterin/Verkaufsleiterin



So finden Sie uns:



Sie finden uns auf dem Berliner Großmarkt
(Fleischgroßmarkthalle 30 c),
Autobahnausfahrt Beusselstraße

oder über die Seestraße

oder aus Richtung Süden über
Beusselstraße/Turmstr.

Bitte folgen Sie den roten Wegweisern.

Oder aber mit öffentlichen Verkehrsmitteln:
Bus- und S-Bahn-Station: Beusselstraße

Beusselstr. 44 n - q
10553 Berlin
Tel.: 030 - 396 40 81
Fax: 030 - 396 88 48

www.berliner-fleischerfachschiule.de
E-Mail: fachschiule@fleischer-innung-berlin.de
Facebook: www.facebook.com/BerlinerFleischerfachschiule

Seminare „Der Wurstkurs...“

Hier geht 's um die Wurst!



Fachschule der
Fleischer-Innung Berlin

Beusselstr. 44 n - q
10553 Berlin
Tel.: 030 - 396 40 81
Fax: 030 - 396 88 48

www.berliner-fleischerfachschiule.de
E-Mail: fachschiule@fleischer-innung-berlin.de
Facebook: www.facebook.com/BerlinerFleischerfachschiule