



## **Wursten und Fleisch einsalzen**

Samstag 24. bis Sonntag 25. November 2018

Zu Zeiten als es noch keine Vakuumier-Maschinen und Tiefkühler gab, wurde in vielen Haushalten im Berggebiet Fleisch eingesalzen und durch Lufttrocknen haltbar gemacht. Auch das Herstellen der eigenen Hauswurst gehörte in zahlreichen Haushalten zur alljährlichen Familientradition. An der Bergheimatschule haben Sie Gelegenheit, das alte Handwerk des Wurstens und Einsalzens nicht nur mitzuerleben, sondern selber Hand anzulegen. Während wir einen Teil der Wurstwaren frisch geniessen, wandern die eingesalzene Fleischstücke zurück in die Hände des Metzgers, der sie fachmännisch und unter optimalen Bedingungen lufttrocknet. Nach etwa zwei bis drei Monaten erhalten Sie ein Paket mit Ihren eigenen, genussreifen Delikatessen zugestellt.

### **Kursleitung**

Herger Walter Ürmetzg AG, Pächter Ürnerfleisch AG

### **Samstag, 24.11.2018**

09:00 Uhr Eintreffen und Begrüssungskaffee

09:30 Uhr Einführung ins Thema der Wurstherstellung

10:00 Uhr Wir stellen Siedwürste, Bratwürste und Hamburger her

12:00 Uhr Mittagessen (inklusive Degustation der hergestellten Wurstwaren und Hamburger)

14:00 Uhr Produktion der verschiedenen Wurstwaren, parallel dazu lernen Sie Kräuter und Gewürze rund ums Fleisch kennen und stellen daraus Kräuterbutter und Kräutersalz her

16:00 Uhr Pause und Zvieri

18:00 Uhr Kursende

19:00 Uhr Abendessen, anschliessend gemütliches Beisammensein oder Freizeit

### **Sonntag, 25.11.2018**

Ab 07:00 Uhr Frühstück

08:00 Uhr Einführung ins Thema des Einsalzens und Lufttrocknens

08:30 Uhr Wir bereiten Salz und Gewürze vor und legen die Fleischstücke ein

10:00 Uhr Pause und Znüni

12:00 Uhr Mittagessen

14:00 Uhr Kursende

### **Zielgruppe:**

Erwachsene und Jugendliche ab 14 Jahren

Gruppengrösse: maximal 12 Personen, der Kurs wird ab einer Gruppengrösse von 5 Personen durchgeführt

### **Mitbringen**

Küchenschürze

### **Unterkunft**

Im Einzel- oder Doppelzimmer an der Bergheimatschule in Gurtellen.

## **Kosten**

230.- CHF, inklusive:

- Kursgeld
- Rezepte
- Kräuterbutter und Kräutersalz
- Übernachtung im Einzel- oder Doppelzimmer an der Bergheimatschule in Gurnellen
- Verpflegung (Begrüßungskaffee, Mittagessen inkl. Degustation der Wurstwaren und Hamburger, Abendessen, Frühstück, Pausenverpflegung)

Hinzu kommen Kosten je nach Verbrauch für die Produkte, die Ihnen nach der Trocknung per Post zugestellt werden:

- Wurst: 14.- CHF/kg
- Rindfleisch für Tigets: 21.- CHF/kg, pro Stück 32.- bis 35.- CHF
- Schweinsbrust zum Einsalzen: 8.50 CHF/kg, pro Stück ca. 7.- bis 8.50 CHF
- Rohessspeck: 8.50 CHF/kg, pro Stück ca. 8.50 CHF

## **Versicherung**

Ist Sache der Teilnehmerinnen und Teilnehmer

## **Anmeldung**

Bis 11. November 2018 an  
Bergheimatschule GmbH  
Grosshus 1  
6482 Gurnellen  
Tel.: 041 886 00 20  
Mail: [info@bergheimatschule.ch](mailto:info@bergheimatschule.ch)

## **Informationen**

[www.urnerfleisch.ch](http://www.urnerfleisch.ch)

[www.bergheimatschule.ch](http://www.bergheimatschule.ch)