



Weißwurst-Akademie Unverbindliche Anfrage

Für wie viele Personen möchten Sie anfragen?

1	2	3	4	5	Gruppe (10)
---	---	---	---	---	----------------

<input type="text"/>	<input type="text"/>
Gruppenname	Personenanzahl

Kontaktdaten

<input type="checkbox"/>	Herr	<input type="checkbox"/>	Frau
--------------------------	------	--------------------------	------

Vorname

Nachname

Straße / Hausnummer

Postleitzahl / Ort

<input type="text"/>	<input type="text"/>
Geburtsdatum	Wunschtermin



Allgemeine Informationen

Preis pro Teilnehmer:

Preis auf Anfrage.

Anforderung:

Einzelne Teilnehmer müssen sich nach
Absprache einer anderen Gruppen anschließen.
Die Mindestgröße einer Gruppe beträgt 10 Pers.

Dauer des Erlebnisses:

Die Dauer des Seminars ist in der Regel 2-4 Std.
einschließlich Verkostung der selbst hergestellten
Wurstspezialitäten mit Examen zum Weißwurst-
Diplom. Auf Wunsch zur musikalischen Umrahmung
kann traditionelle Wirtshausmusik gegen Aufpreis
bestellt werden.

Termine:

Samstags ab 9 Uhr nach Vereinbarung.
Gruppenseminare sind nach Absprache
jeden Tag möglich. An Feiertagen, wie Weihnachten
und Neujahr finden keine Kurse statt.

Kleidung und Hygiene:

Für bequeme Kleidung ist selbst Sorge zu tragen.
Eine hygienische Teilnehmer-/Besucherkleidung
wird den Teilnehmern gestellt.

Kontakt und Veranstaltungsort:

Metzgerei - Hotel - Gasthof
Wittmann GmbH
Bahnhofstraße 21
92318 Neumarkt i. d. Opf.
Telefon 09181 90 74 26 / Telefax 09181 29 61 87
www.hotel-wittmann.de / info@hotel-wittmann.de
www.weisswurstakademie.de





Die Weißwurst-Akademie &

1. Weisswurstmuseum

Wird die Weißwurst gezuzelt oder geschnitten? Eines ist jedenfalls gewiss, sie sollte tunlichst vor dem Mittagsläuten und auf jeden Fall mit Weißbier und Brezen verzehrt werden. Doch mit dem kleinen Weißwurst-Einmaleins ist es bei uns nicht getan.

Metzgermeister Norbert Wittmann vermittelt, woher die weiße Wurst kommt, was sie einmalig macht, worauf es beim Brühen und Füllen ankommt und was beim Essen falsch und richtig ist.

Das Seminar beschränkt sich dabei nicht auf graue Theorie, sondern bindet die Teilnehmer in die Produktion ein und endet mit der Prüfung zum Weißwurst-Diplom.



Seminarablauf Teil 1 „Kopf- und Handarbeit“

- Einführung in das Seminarprogramm
- Hygieneunterweisung „Ankleiden“
- Philosophie und Bekenntnis zur Natur
- Geschichte „Historie“
Woher kommt die Weißwurst?
- Materialauswahl und Zutaten
- Was isst oder trinkt man zur Weißwurst und was hat die Weißwurst mit dem „Zwölf-Uhr-Läuten“ zu tun
- Zwiebel schälen und Petersilie zupfen
- Produktion und Herstellung des Wurstbrät's
- Weißwurstfüllen und Abdrehen von Hand
- Brühen der Weißwurst
- Rede und Antwort über gestellte Fragen
- Ende der Produktion
- Examen mit Prüfung zum Weißwurst-Diplom



Seminarablauf Teil 2 „Gemütlichkeit und Genuss“

- Verkostung der Weißwurst mit Original Weißwurstsenf aus Regensburg dazu frische ökologische Weißbier-Spezialitäten der Neumarkter Lammsbräu und ofenfrische Brez'n in der urigen Weißwurst Stube
- Weißwurst-Knigge
(Wie isst man eine Weißwurst richtig)
- Übergabe des Diploms nach Auswertung der Prüfungsergebnisse
- Gemütliches Beisammensein
- Im Preis enthalten sind Weißwürste, Brezen und Senf
- Auf Wunsch Wirtshausmusik (wird gesondert berechnet) Preis auf Anfrage!



1. Metzgerei- und
Weißwurst-Museum