

# Wurstseminar



Wir machen alles selber...



Und am Schluss, liegt sie auf dem Grill.

Magst Du Würste und willst wissen, was in einer guten Wurst drin ist? Werner Bühler, ein Metzgermeister und Wurstspezialist, wird uns, auf seinem [Bauernhof Langerlen](#) zeigen, was es für eine gute Wurst braucht. Er verrät uns die kleinen Geheimnisse des Wursthandwerks. Und wir werden dann vor Ort, unter seiner Anleitung, unsere eigenen Würste herstellen. Jeder nach seinem Geschmack.

Nach der Arbeit, das Vergnügen: Für unser Mittagessen, werden wir einen Teil unserer selbstgemachten Würste, auf dem Grill braten. Dazu gibt es Salat, Brot, Senf, Mineralwasser und auch ein Bier oder zwei.

Ein gutes Essen und gemütliches Zusammensein gehören dazu.

Die restlichen Würste (ca. 1.5 kg), kannst Du dann mit nach Hause nehmen und deine Familie und/oder Freunde überraschen.

**Maximale Teilnehmerzahl:** (aus Platzgründen) 12 Personen.

**Schnell anmelden lohnt sich.**

Auch mit dem Rollstuhl sind wir willkommen. Rollstuhlgerechtes WC ist vorhanden.

**Wann:** **Samstag 17.06. und / oder 23.09.2023**

**Dauer:** ca. 5-6 Stunden

**Kosten:** Mitglieder zahlen Fr. 90.-, Begleitung oder Freunde Fr. 140.-

**Wo:** Familie Bühler, Bauernhof Langerlen, 6103 Schwarzenberg LU  
[www.langerlen.ch](http://www.langerlen.ch)

Anmelden bei Doris Mathys [heidor@bluewin.ch](mailto:heidor@bluewin.ch)

Oder bei Fragen 079 462 32 92

Bitte gebt hier den Namen an. Solltet Ihr zwei oder alle drei Termine angeben, können wir die Gruppen besser aufteilen und vielleicht sogar alle Termine füllen.