

SCHLACHTEFEST in der FOODWERKSTATT

Hoch über den Dächern Erfurts werkelten knapp 30 Gäste an einer Bio-Sau herum, um sie komplett zu verarbeiten.



An einem Samstagvormittag wurde gewurstelt, getanzt, gesungen, getrunken und deftig gegessen. Mit einem sehr unterhaltsamen und bodenständigen Programm wurden die Gäste in die Geheimnisse der Thüringer Wurstherstellung eingeweiht. Der bayerische Einschlag von Foodentertainer Hans C. Marcher durfte aber auch diesmal nicht fehlen. So produzierten und verzehrten alle Wurstjünger während

des Schlachtfestes Tegernseer Weißwürste, Leberkäse und Krustenbraten samt Thüringer Klößen.

Metzgermeister Rudi Haun hisste zusammen mit den beiden Hausherren Anke Heyer und Denis König die Thüringer Fahne. Am Ende kamen aus der 111 Kilogramm schweren Bio-Sau aus dem Thüringischen Eisleben viele Köstlichkeiten wie Schlenkerle, Knackwurst, Blut- und Leberwurst sowie Sülzwurst heraus. So schön kann eben Schlachten sein. Die FoodWerkstatt als Wurstküche. Das hat allen Gästen zusammen mit süffigem Bier und einem Schnäpschen bis spät in die Nacht hinein geschmeckt.

TOP-Service: www.foodwerkstatt.com