

SEKTION NORDWESTSCHWEIZ

Salsiccia-Herstellung mit gemeinsamem Mittagessen

Ein Workshop in Liestal widmet sich der Herstellung der Salsiccia, der bekannten Bratwurst mit Extraklasse-Schweinefleisch und wildem Fenchel sowie diversen Gewürzen.

Die italienische Salsiccia gibt es in zahlreichen Varianten, abhängig von Region und verwendeter Fleischsorte. Wir konzentrieren uns an dieser Veranstaltung auf eine klassische, gut umsetzbare Variante mit Schweinefleisch.

In einem praxisnahen Workshop zeigen wir Euch die einfache Herstellung der Salsiccia – sodass jede und jeder in der Lage sein wird, ihre oder seine Wurst künftig auch zu Hause

für Familie oder Freunde selbst zuzubereiten.

Anschliessend wird gemeinsam gegrillt. Zum Mittagessen gibt es Pasta, frisch zubereitete Salsiccia, Salat, Brot sowie Getränke und Espresso – alles im Preis inbegriffen. Nicht verzehrte Würste werden unter den Teilnehmenden aufgeteilt und dürfen mitgenommen werden.

Wann und wo?

Der Workshop findet bei der AZ Holz AG statt, die über ausreichend Parkmöglichkeiten verfügt. Für diejenigen, die den ÖV bevorzugen, befindet sich eine Bushaltestelle in nur 5 Gehminuten Entfernung.



Datum: 1. November 2025,
9.00 bis ca. 14.30 Uhr
Ort: AZ Holz AG, Oristalstrasse
121, 4410 Liestal

Lernende: 5 CHF
SCV-Mitglieder: 30 CHF
Nicht-Mitglieder: 40 CHF

Anzahl Teilnehmer und Kosten

Teilnahmeberechtigt sind SCV-Mitglieder aus allen Sektionen. Die Anzahl Teilnehmer ist beschränkt auf maximal 16 Personen und der Workshop wird ab 8 Personen durchgeführt. Im Kostenbeitrag pro Person ist neben dem Workshop auch das Mittagessen einschliesslich Material und Verpflegung inbegriffen.

Anmeldung

Bitte melden Sie sich an bis zum 18. Oktober 2025 an Felice Bertolami mit einer SMS oder per WhatsApp an unter: +41 (0) 78 799 64 90 oder via E-Mail unter: felice.bertolami@gmx.ch

Wir freuen uns auf Eure aktive Teilnahme!

Felice Bertolami
SCV-Sektion Nordwestschweiz



Bilder: Martin Nagel