

Treberwurst in der



Zusammen mit unserem langjährigen Weinlieferanten dem
Weingut Stettler in Erlach findet am:

Samstag, 26. Januar 2019

unser Treberwurst Essen statt:

grüner Salat

Treberwurst mit Kartoffelgratin

Brönnti Crème

1 Glas Erlacher Pinot Noir

Unterhaltung mit Peter Fuhrmann

Fr. 38.--

Geschichte der Treberwurst

Früher schnitten die Rebbauern am Bielersee in den Wintermonaten die Reben. Durchgefroren von der starken Bise wärmten sie sich während den Pausen in der Schnapsbrennerei auf. Dabei kam einer auf die Idee, die Pausenwurst auf dem Brennhafen aufzuwärmen, wo der Marc destilliert wurde. Und schon war die Treberwurst 1870 geboren!

Die Treberwurst wird während der Destillation von ausgepressten, nachgegorenen Weintrauben (Trester, Berndeutsch: "Treber") im Treberdampf während gut einer Stunde gegart und erhält so ihr spezielles Aroma.

STETTNER
ERLACH

Wir freuen uns über Ihre Anmeldung
unter: info@linde-stettlen.ch oder

031 931 85 86

STETTNER
ERLACH