



treberwurst im rebhaus, wingreis

Als die Bielersee-Weinbauern im Winter Schnaps brannten, luden sie sich gegenseitig zum Degustieren der Jungweine vom Fass ein und legten zum Znüni eine Saucisson auf den Trester im Brennhafen. So entstand die Treberwurst!

Bei der Treberwurst handelt es sich um geräucherte Rohwurst aus Schweinefleisch, zwar ähnlich wie Neuenburger oder Waadtländer Saucisson, aber mit spezieller Rezeptur der einheimischen Metzger mit unnachahmlichem Gout. Die Treberwurst wird während der Destillation von ausgepressten, nachgegorenen Weintrauben (Trester) zu Marc (Tresterschnaps) im Brennkessel während etwa einer Stunde gegart und erhält so ihr spezielles Aroma.

Wir freuen uns, Sie zum traditionellen und beliebten Treberwurstessen mit den Kollegen vom Ex-Werbklub Bern einzuladen. Eine ideale Gelegenheit für Bekanntschaften und Gespräche ausserhalb der Arbeitswelt. Zusätzlich haben Sie die Möglichkeit, Freunde und/oder Kunden einzuladen.

Anmeldung zum Werbeklub-Anlass

Treberwurstessen am Bielersee

am Freitag, 23. Februar 2018, um 18.00 Uhr, im Rebhauskeller in Wingreis.

Kosten: CHF 40.– Apéro, Treberwurst mit Kartoffelsalat, Bielersee-Wein, Marc oder Drusen und Kaffee.

Verbindliche Anmeldungen für das Treberwurstessen bis am 12. Februar 2018:

Mail: markus.flury65@bluewin.ch oder www.werbklubbiel.ch

Name _____

Vorname _____

Firma _____

Begleitperson _____

mit grosszügiger
Unterstützung von:

Druckerei
HERTIG