

# So machen Sie Ihre eigene Bratwurst

Wie das geht, zeigen Karl und Stefan Steinwender in einem Kurs des Lungauer Kochwerkes.

## Kulinarium: Bratwurstsonntag

RAMINGSTEIN (pjw). Passend zur Vorweihnachtszeit und auch zu diesem vorliegenden Bezirksblätter-Lungauer Sonderthema, „Kulinarium: Bratwurstsonntag“, bietet das Lungauer Kochwerk am 5. Dezember einen themenbezogenen Kurs in Ramingstein an.

**Lerne ein Metzger zu sein**  
Das Zerteilen einer Schweinehälfte und das Herstellen von Weihnachtsbratwürsten zei-

gen interessierten KursteilnehmerInnen die Bräuwirtsleute, Karl Steinwender und sein Sohn Stefan. Wie das Lungauer Kochwerk ausführt, können von den KursteilnehmerInnen noch am selben Tag „Grüne“ (also frische Würste) mit nach Hause genommen werden; die „Geselchten“ brauchen allerdings einen Tag länger und sind erst später abholbereit.

### Bratwurstsonntag

Der Bratwurstsonntag fällt in diesem Jahr übrigens auf den 3. Dezember. Grundsätzlich



Aus Schweinehälften werden Bratwürste.

Foto: Lungauer Kochwerk

handelt es sich dabei nämlich immer um den ersten Adventssonntag.

### TERMIN, SCHAUORT, ANMELDUNG, INFOS

**Wann:** Dienstag, 5. Dezember 2017, ab 13 Uhr  
**Ort:** Dorfwirt Bräu, 5591 Ramingstein  
**Referent:** Bräuwirt Karl und Stefan

**Steinwender Schwierigkeit:** Leicht (laut Angaben des Lungauer Kochwerkes)  
**Kosten:** 22 Euro zuzüglich Lebens-

**mittelkosten**  
**Anmeldung:** per E-Mail an [j.pickl@lungauerkochwerk.at](mailto:j.pickl@lungauerkochwerk.at) oder telefonisch unter der Tel.-Nr.: 0664/750 48 599.



Greti und Karl Steinwender sind neugierig, was ihr Sohn Stefan so kocht: am 5. Dezember wird's wohl Weihnachtsbratwürste beim Dorfwirt Bräu in Ramingstein geben.

Foto: Peter J. V.