

Einladung zu Treberwurst aus der Feldküche Freitag, 21. Februar 2025 ab 18.30 Uhr im Dorfmuseum



Die Winzerwurst wird im Trester (ausgepresste Trauben) in der Feldküche gegart.

Im Dorfmuseum gibt es auch Infos zum Rebbau in Bottmingen und ganz Speziell hat Felix Wiesner den Weinbau und die Rebzunft Bottmingen in zwei Museumsbletli ausführlich beschrieben. Alle Museumsbletli können auf der Homepage heruntergeladen werden. www.dorfmuseumbottmingen.ch

Die Treberwurst und ihre Tradition

Treberwurst ist eine Spezialität ursprünglich aus dem Weinbaugebiet am Bielersee. Mittlerweile ist sie in allen Weinbaugebieten der Schweiz erhältlich. Bei der Treberwurst handelt es sich um geräucherte Rohwurst aus Schweinefleisch, oft Neuenburger Saucisson. Die Treberwurst wird während der Destillation von Tresterbrand im Brennkessel mitgegart und erhält so ihr spezielles Aroma. Mitte der 1920er-Jahre begannen Weinbauern an Brenntagen, diese Würste Gästen zu servieren. Mittlerweile hat sich diese Form der Bewirtung zu einem Geschäftszweig entwickelt und oft wird die Wurst, z.B. im Rebberg, in der Feldküche auf dem Trester gegart und oft mit Tresterbrand flambiert und so zusätzlich verfeinert. Beilage ist in der Regel Kartoffelgratin, Kartoffelsalat oder Brot - wir in Bottmingen machen Risotto dazu!

Treberwurst - Menu Apéro offeriert vom Dorfmuseum

Menu 1 (Klassiker) Fr. 28.00 p. Pers.	Menu 2 (Vegi) Fr. 23.00 p. Pers.
Nüsslisalat mit Ei	Nüsslisalat mit Ei
Kürbissuppe	Kürbissuppe
Treberwurst mit Risotto	Risotto mit Lauch
Dessertbuffet	Dessertbuffet
Getränke: Bottminger-Wein, Bier, Mineral, Kaffee zu den günstigen Museumspreisen!	

Die Platzzahl ist beschränkt (max. 60 Personen) und wird nach Eingang der Anmeldungen berücksichtigt.

Anmeldung mit Menuwunsch nimmt entgegen:
Ernst Bringold ernst.bringold@intergga.ch oder 079 734 73 20)
Mehr Infos unter: www.dorfmuseumbottmingen.ch