



Die Brenzer-Metzgete: «Wullesöili»-Schlachtfest mit Kirsch aus dem Schatzkästchen und Stubete

Liebe Kirsch und Metzgete Freunde

Die «Wullesöili»-Metzgete von Albi von Felten im Hirschen in Erlinsbach ist legendär. Zu seinen deftigen Köstlichkeiten sind die klassischer Brenzer Kirsch-Spezialitäten von Humbel, Dettling, Röllin und Heiner perfekte Begleiter. Kein Wunder, werden sie doch aus kleinen, schwarzen Kirschen, die an Schweizer Hochstämmern reifen, gebrannt.

Am 24. Februar veredelt der Koch und Gastgeber Albi von Felten die vom passionierten und legendären Störmetzger Markus Pfister vorbereitete «Wullesöili»-Metzgete zu einem Gesamtkunstwerk. Jura-Maischenrohschinken, Bratwürste, Blut- und Leberwürste, Koteletts und Dessert werden begleitet von ausgewählten Kirsch-Spezialitäten der vier preisgekrönten Brenner. Diese werden für diesen Abend tief in ihre Schatzkiste greifen und ihre persönlichen Kirsch-Favoriten mit in «Hirschens Weinhaus am Bach» bringen. Umrahmt wird der Abend vom lüpfigen Trio Fassputzer. Es darf also wiederum «pödelet, tanzt und gjuchzet werdä!»

Datum/ Zeit: Freitag, 24. Februar 2017, 19 Uhr

Ort: Hirschen Erlinsbach, Hauptstrasse 125, 5015 Erlinsbach (Aarau), www.hirschen-erlinsbach.ch

Kosten: CHF 98.- pro Person. Wein wird separat verrechnet. Bezahlung direkt vor Ort.

Anmeldung: Alicia Mettler, Sekretariat Brenzer Kirsch, alicia@mettlervaterlaus.ch, Tel. 043 534 95 70

Wir freuen uns auf Ihre Anmeldung und Ihren Besuch.

Mit den besten Grüßen
Verein Schweizer Brenzer Kirsch