REGIONALE PRODUKTE, BIELERSEE | LAC DE BIENNE

TREBERWURST

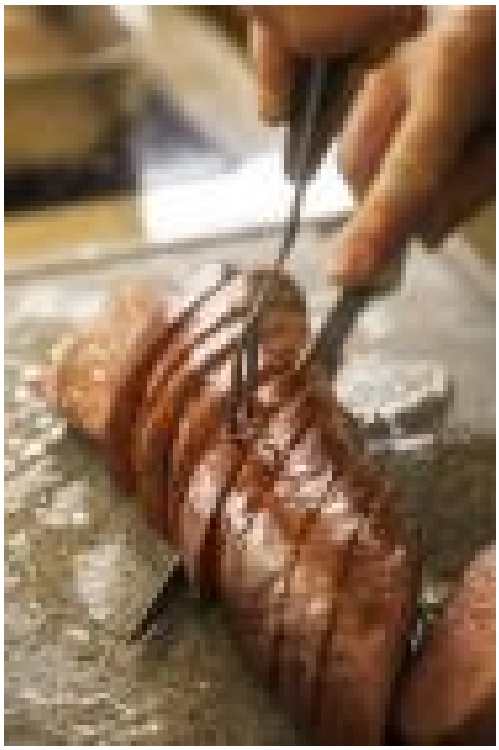
Früher schnitten die Winzer am Bielersee in den Wintermonaten ihre Reben. Die Bise wehte dabei so stark, dass alle bis auf die Knochen durchfroren waren. Der einzig warme Ort war die Schnapsbrennerei. In der Pause diente sie den Rebbauern als Begegnungsort. Dabei kam einer auf die Idee, die Pausenwurst im Brennhafen zu wärmen, in welchem der Marc destilliert wurde. Und schon war die Treberwurst geboren…

ÖFFNUNGSZEITEN

Von 1. Jan. 2025 bis 15. März 2025

GUT ZU WISSEN

- Degustation in einem Carnotzet oder Restaurant.
- Die Würste werden im Brennhafen im Marc-Dampf gekocht.
- Beilagen: Kartoffelsalat, Gratin oder Brot.
- Der Anlass ist sehr begehrt. Eine Anmeldung ist unbedingt erforderlich.
- Die Bielersee Schifffahrt Gesellschaft organisiert Abendrundfahrten mit einem Treberwurstmenu.



CONTACT

Rebgesellschaft Bielersee Haus des Bielersee Weines
Moos 3
2513 Twann

+41 (0)32 315 27 18
info@bielerseewein.ch
bielerseewein.chvinsdulacdebienne.ch

Schernelzstrasse
Burg
Unteri Chros
Rebweg
Rebweg
Rebweg
Twann-Tüscherz
Strandweg
Google
Map data ©2024 Google