

12. Gosenbacher Back- und Schlachtfest im Bürgerhaus der Turnhalle Gosenbach

Zum traditionellen 12. Back- und Schlachtfest lädt die Arbeitsgemeinschaft Gosenbacher Vereine für Samstag, den 11. Februar 2012, 12.00 Uhr, in das Bürgerhaus ein.

Dieses Fest hat sich im Veranstaltungsreigen der AGV zu einem richtigen Renner entwickelt.

Noch nach Großmutter's Rezeptur werden die hausschlachter Wurstwaren gewürzt und auch teilweise geräuchert. Die stetigen Besucherzahlen bestätigen die Beliebtheit des Schlachtfestes. So werden Blut- und Leberwurst im Glas als auch Darm, frisch und geräuchert angeboten. Aber auch die Mettwurst und Schwartemagen im Glas und Darm/Blase gehen weg wie die sprichwörtlich „warmen Semmel“. Dazu wird auch noch das frische Schanzenbrot zum Verkauf im Bürgerhaus direkt aus dem Backes angeliefert.

Was wäre aber ein Schlachtfest ohne Mittagessen? Ab 12 Uhr gibt es bei angenehmer Ambiente die „Original Gosenbacher Schlachtplatte“ mit Sauerkraut, Kartoffelpüree, Blut- und Leberwurst sowie Kesselfleisch oder Kasseler. Zu einem beliebten „Schmankerl“ haben sich dazu noch die goldgelben Schweinehaxen mit Püree und Sauerkraut herauskristallisiert.

Natürlich werden auch die begehrten Wurstschnitten wieder angeboten. Leckere frische Schweineöhrchen aus dem Gosenbacher Backes und erstmals vor Ort gebackene Kringelschwänzchen werden wieder mit Kaffee nach dem Mittagessen zum Verkauf angeboten.

Dazu gibt es frisch gezapftes Erzquell Pils vom Fass sowie ausgesuchte Weine und alkoholfreie Getränke. Kostenlos, wie in jedem Jahr, kann die schmackhafte Wurstbrühe mitgenommen oder auch getrunken werden (zum Mitnehmen sollte man natürlich den passenden Behälter nicht vergessen!).

Nach dem altbekannten Motto: „Heute bleibt die Küche kalt“ sollten sich die Freunde des rustikalen Mittagstischs rechtzeitig einfinden, um nicht umsonst gekommen zu sein.

Zum diesjährigen Back- und Schlachtfest lädt die AGV recht herzlich ein. Der Erlös der Veranstaltung ist für das Backhaus bestimmt.