



Unsere Schlemmerschlachteplatte

Woher kommt der Name "Schlachtefest"?

Das, was man heute als Schlachtefest kennt, ist die Erinnerung an die traditionelle Hausschlachtung. Ursprünglich fanden Schlachtstage vorwiegend im Herbst statt. So mussten nicht alle Tiere durch den Winter gefüttert werden, und das Fleisch blieb durch die niedrigen Temperaturen länger haltbar. Nach der letzten Ernte hatte man Zeit für die Verarbeitung. Alle halfen mit, vom Schwein wurde eigentlich alles verwendet. In der Wurstküche (meist die Waschküche) wurde ein großer Kessel angeheizt, in dem die Würste gekocht wurden. Daher der Name Kochwurst.

Als Dank für die viele Arbeit feierte man mit allen Helfern und der Familie ein Fest. Die Stube wurde für das Festessen hergerichtet. Auf den Tisch kam die Wurstsuppe, danach die frische Kochwurst und Mett. Das Schlachtefest gehört zum Herbst wie die bunten Blätter am Baum. Die Schweine durften wegen der schlechten Zeit viel Fett ansetzen. Neben der Kochwurst, die man gleich verzehrte, wurde Wurst in Gläser gefüllt, getrocknet oder geräuchert und haltbar gemacht. Schinken und Speck wurden eingesalzen und nach einigen Wochen Reifezeit kamen diese in die Räucherammern und mussten bis zur nächsten Schlachtung reichen. Noch heute ist es Tradition, sich im Herbst in geselliger Runde zum deftigen Wurstessen zu treffen und die Handwerklich hergestellte frische Kochwurst nach überlieferten Rezepten zu genießen. Als handwerklicher Betrieb fühlen wir uns dieser Tradition verpflichtet.

Genießen Sie mit uns den Herbst und die Verbundenheit mit Land und Leuten.

Hochsaison für frische Kochwurst im Naturdarm

Frisches Fleisch aus der Region, tägliche Verarbeitung und kesselfrisch über unsere Filialen auf Ihren Tisch. Seit jeher gehört die frische Kochwurst zur Kernkompetenz des Wurst-Basars. Alle Wurstsorten werden täglich in kleinen Chargen hergestellt, mit Naturgewürzen gewürzt, in den Naturdarm gefüllt und nicht geräuchert.

Hannoversche Weißgekochte: mit viel frischen Zwiebeln und Macisblüte, typisch hannöversch

Calenberger Knappwurst: mit Haferflocken nach altem Rezept, mit Koriander und Nelke verfeinert

Hausmacher Leberwurst: Hausrezept mit Majoran und Muskat abgeschmeckt

Bauernrotwurst: typisch mit Naturgewürzen wie Nelke

Hausmacher Sülze: Eisbeinflisch mit Zwiebeln, kräftiger Kesselbrühe und feiner Essignote

Wellfleisch: mild gepökelter und gekochter Schweinebauch

Thüringer Mett: mit Schinkenfleisch und Salz und Pfeffer abgeschmeckt