

## Drei Tage ländliche Tradition im Manolzweiler „Hirsch“

Urig nostalgisches Wochenende erleben

Vom 25. bis 27. Januar Küchenparty mit Back-, Brenn- und Schlachtfest –  
Breitgefächertes Angebot zum Buffet- Preis

Winterbach-Manolzweiler. Ein nostalgisches Wochenende mit urig-ländlicher Tradition gibt es im Manolzweiler Landgasthaus „Hirsch“ zu erleben. Von Freitag, 25. Januar bis Sonntag, 27. Januar bietet Patron Walter Daferner mit seiner Mannschaft gleich drei genussreiche Themen an, nämlich ein Back-, ein Brenn- und ein Schlachtfest. Dies alles unter einem Dach mit Küchenparty zum selber bedienen und schnupfern. Die Türen stehen bis Mitternacht offen und fachkundige Mitarbeitern geben gerne in den drei schmack- und nahrhaften „Disziplinen“ Auskunft. Alle Produkte können nach Herzenslust verkostet und auch für zuhause mitgenommen werden.

Den Backofen heizt die rüstige, 79 Jahre junge Uroma Lore mit Reisigbüscheln an. Die richtige Backtemperatur im Ofen misst sie vor dem „Einschießen“ mit der Hand, die sie kurz in den Ofen hält. Sie steht für das bei Kennern geschätzte Holzofenbrot mit knuspriger Rinde. Uroma Lore hat zudem einige Tipps und Tricks rund ums backen im holzbeheizten Ofen parat. In einer der modernsten Anlagen brennt derweil Opa Walter Daferner eine Destillat der Edelklasse. Natürlich auch zum verkosten.

Verfolgt werden kann auch der Werdegang vom lebenden Schwein bis zur Koch- und Brühwurst. Dem Borstenvieh geht es bereits am Freitag gegen 8.30 Uhr an die Schwarte. Gegen 10 Uhr kommt dann das Kesselfleisch direkt aus dem Sud auf den Tisch des Hauses. Neben der zünftigen Metzelsupp' mit allem Drum und Dran können nach Herzenslust Maultaschen, Schweinsbraten in mehreren Variationen, Fleischkäse, Schinkenwurst und gegrillte Leber geschöpft werden. Zum Dessert werden Ofenschlupfer angeboten.

Neu in diesem Jahr die Gastmetzger der Metzgereien Wolz und Kurz, beide aus Schorndorf.

Die Junioren und Metzgermeister Christian und Oliver Wolz, übrigens seit Januar 2008 Inhaber der Metzgereien- die nächste Generation lässt bitten.

Am Freitag den 25.01 am Nachmittag bereiten die Fachleute eine Ihrer besten Griebenwürste gefüllt mit Preiselbeeren, zu. Auszeichnungen und Pokale wurden hierfür sogar in Frankreich schon vergeben.

Gleichsam sind die Meister des Fachs der Metzgerei des Schlachthofes im Einsatz. Am Samstag den 26.01. produzieren die Herren u.a Herr Meyer für die Gäste des Hauses Original Weißwürste zu.

Wir freuen uns alle auf ein vergnügliches und musikalisch von Gerhard Hutt an der Quetschkomod, begleitetes Wochenende.

Weil es dies alles nebst diversen Most- und Schnapsproben zum Pauschalpreis einen ganzen Tag lang zu verkosten gibt, sollten die Gäste Zeit mitbringen.

Reservierung und Auskunft : Landgasthaus Hirsch Winterbach-Manolzweiler, Tel.  
07181/4 15 15, Mail: [willkommen@landgasthaus-hirsch.de](mailto:willkommen@landgasthaus-hirsch.de), Internet:  
[www.landgasthaus-hirsch.de](http://www.landgasthaus-hirsch.de)