

Geschätzte Freunde der gepflegten Treberwurst

Am **Freitag 16. Oktober 2026, ab 18.00 Uhr** findet das 8. Treberwurst Festival am Rain 42 (Glockengiesserei Aarau) in Aarau statt.

Folgendes Menü wird für **pauschal CHF 80.-/Person (à discrétion)** angeboten:

- Vorspeise
- Hauptgang; Treberwurst, handgemachter Kartoffelgratin, traditionelles Lauchgemüse
- Grosse Dessertbuffet von Karin Guzetta
- Mineralwasser
- Frisch gezapftes Bier
- Weiss- und Rotwein
- Kaffee

Wir führen neu auch eine Bar mit diversen alkoholischen Mixgetränken zum Selbstkostenpreis.

Wir würden uns über eine Anmeldung unter www.kochkurs-aarau.ch sehr freuen. Es gilt zu beachten, dass wir maximal für 72 Personen Platz haben und die Plätze schnell ausverkauft sind.

Beste Grüsse Michael Stampfli, Yves Dyens und Mauro Tommasini

8. Aarauer Treberwurst Festival

Unser beliebtes Festival findet jährlich zur Weinlesezeit statt. Treberwurst ist eine Spezialität aus dem Weinbaugebiet des Neuenburger- und Bielersees und hat auch seit Jahren den Weg nach Aarau gefunden.



Montandon Neuenburger Saucisson

„Die Saucisson besticht durch eine besonders saftige Textur und ihr charaktervolles Aroma. Eine betörende Süsse, die an kandierte Zwiebeln erinnert, wird abgerundet durch Noten von schwarzem Pfeffer, Buchenholzrauch, Pökelsalz, Lorbeer und Fenchelsamen.“

Les Ponts-de-Martel liegt auf 1'000 m. ü. M im Hochtal Vallée des Ponts im Neuenburger Jura. Die Winter sind hier kalt, wir befinden uns in einer der kältesten Regionen der Schweiz. Umso herzlicher und wärmer werden wir von Pierre Montandon in Empfang genommen. Er führt die traditionelle Fleisch- und Feinkost-Metzgerei zusammen mit seinem Bruder Olivier und Neffe Yves.

Der kleine Betrieb wird seit 1930 ununterbrochen von Mitgliedern der Familie Montandon geleitet.

Zu 90% wird hier Schweinefleisch verarbeitet. Die Tiere kommen aus nachhaltiger Zucht sowie von Höfen aus dem Vallée des Ponts und de la Brévine. Das Team von Yves Montandon zerlegt die Schweinehälften von Hand - sehr präzise und in zackiger Geschwindigkeit. Die 6 kräftigen Männer tragen Stechschutzhemden aus Edelstahlgeflecht bei der körperlich harten Arbeit. Das erinnert uns im ersten Moment an Ritter in Rüstungen.

Die Herstellung der Neuenburger Saucisson nimmt rund 5 - 8 Tage in Anspruch.

Für die Wurstmasse werden Brust und magere Schweinefleischstücke sowie ein kleiner Anteil Schwarte gehackt, gewürzt und dann von Hand in Rinderdärme gefüllt. Das ist typisch für die Neuenburger Saucisson IGP - die Waadtländer Saucisson kommen in Schweinsdärme. Hängend werden die Saucissons drei Tage in einem Kühlraum getrocknet - in der Metzgersprache ist das die „Umrötephase“ - bevor sie weitere 12 Stunden im Kaltrauch von trockenem Buchenholz geräuchert werden und den begehrten Rauchgeschmack erhalten.

Bei uns am **Treberwurst Festival** werden die 250 Gramm schweren Saucisson über dem Trester (Weinbau Wehrli, Küttigen) von uns mindestens zwei Stunden bei 70°C gegart und danach den Gästen à discretion serviert.

