



Langnau, 2. Oktober 2020

E i n l a d u n g zum Kurs „Verwertung Heidschnucken-Fleisch“

- Datum/Zeit** Samstag, 21. November 2020, 0930h – ca 1500h
- Ort** Hotel Hirschen, Heidbühl 1, 3537 Eggiwil
- Organisation** Zoe Blaser, Aktuarin VSHH, Zu Altenei 217, 3550 Langnau
- Instruktion** Toni Bärtschi, Heidbühl Metzger AG, Eggiwil
- Teilnehmer** Mitglieder und deren Angehörige vom Verein Schweizer Heidschnucken Halter
- Kosten** Fr 40.—pro Person. In den Kosten sind der Kurs, der Willkommens-Kaffee/Gipfeli, das Apéro und das Mittagessen mit Kaffee Ämmitau eingeschlossen. Wein, Bier und Süssgetränke werden individuell bezahlt.
Betrag wird am Kurstag eingezogen.
- Ziel** Vertiefung Wissen über die Verwertung des Heidschnucken-Fleisches sowohl für die eigene Verwendung als auch für die Direktvermarktung.
- Programm**
0930h – 1000h Eintreffen Teilnehmer und Willkommens Kaffee und Gipfeli
1000h – 1130h Beurteilung Schlachtkörper am lebenden und geschlachteten Tier
Kundengerechte Zerlegung des Lammfleisches für die Direktvermarktung
Einführung ins Räuchern von Fleisch
1130h – 1215h Apéro und Degustation verschiedener Fleischprodukte aus Schafffleisch
1230h – 1430h Mittagessen (natürlich etwas Schäfigs) im Hotel Hirschen, Eggiwil
1430h Ausklang
- Anmeldung** Bis am: 31. Oktober 2020 an: Zoe Blaser, Zu Altenei 217, 3550 Langnau
oder per E mail: zoe.blaser@gmx.ch
- Ausschreibung** erfolgt per E Mail und auf homepage www.heidschnucke.ch

Anmeldetalon: Ich/Wir nehme(n) am Kurs „Verwertung Heidschnucken-Fleisch“ in Eggiwil am Samstag, 21. November 2020 teil:

Name: Vorname:.....

Adresse:..... PLZ/Wohnort:.....

E Mail Adresse:.....

Total Personen:.....

Datum:..... Unterschrift:.....