

Die feine Wildbretküche

des Osnabrücker Landes

Ein Kochkurs der Osnabrücker Jägerschaft



Die Osnabrücker Jägerschaft veranstaltet, wie bereits in den Vorjahren, auch in dieser Jagdsaison wieder Kochkurse zur Zubereitung von feinen Wildgerichten. Rehwild, Damwild, Rotwild und Schwarzwild werden ebenso wie Hase, Taube, Kaninchen und Wildente, unter Anleitung des erfahrenen Hobbykochs Herbert Saul, zu leckeren Gerichten fachgerecht zubereitet und selbstverständlich auch verzehrt.

Ein Kurs besteht aus jeweils fünf Abenden

Die Kurse finden an den unten angegebenen Terminen 19.00 bis ca. 22.30 Uhr statt.

Termine:

Kurs 1: Donnerstag: 05.10./12.10./26.10./02.11./09.11. 2017

Kurs 2: Dienstag: 14.11./21.11./28.11./05.12./12.12. 2017

Kurs 3: Dienstag: 09.01./ 16.01./23.01./30.1./06.02.2018

Kosten:

Die Kursgebühr beträgt € 105,- und wird am ersten Kursabend bezahlt.
Die Kosten für die Zutaten werden als Umlage (ca. € 70,-) am Ende des Kurses abgerechnet.

Die Zuordnung zu den jeweiligen Kursen erfolgt in der Reihenfolge der Anmeldung oder nach Absprache mit dem Kursleiter.

Wir freuen uns auf Ihre Anmeldung. (falls noch nicht erfolgt)

Herbert Saul (Kursleiter)

F.J. Rochel (Vors. Jägerschaft OS)