



## Jägerverein Toggenburg

info@jagd-toggenburg.ch  
www.jagd-toggenburg.ch

# Einladung Kurs "Wildbretverwertung Salzerei, Räucherei" vom Samstag 22. Juni 2019

Geschätzte JägerInnen

Gerne laden wir euch zu einem weiteren Teil zum Thema Wildbretverwertung ein.

Diesmal stehen die Themen Salzerei und Räucherei im Mittelpunkt des Kurses. Wir möchten euch die diversen Salz- und Räucherarten näher bringen. Was eignet sich für welches Fleisch, was benötigt man überhaupt für Einrichtungen, usw.

### Auch Themen wie:

- Welche Qualität Fleisch eignet sich für welche Salzart
- Was ist ein pH-Wert
- Was ist ein aW-Wert
- Was ist ein Umröteprozess
- Was ist Nitritpökelsalz
- Wieso benötigt man Zucker zum salzen
- Woher stammen die Gewürze

Wir werden wieder einen theoretischen und einen praktischen Teil durchführen. Als besonderes Highlight bieten wir euch an, dass ihr selber ganze Stücke wie Bäckli, Huft, Unterspälten, Schulterbraten (natürlich Wildfleisch) mitbringt, diese selber salzen könnt und wir euch diese dann umröten und trocknen lassen. Wenn sie dann fertig sind, könnt ihr diese abholen kommen.

### Ort:

Möfag, Mösli Fleischwaren AG, Industriestrasse 9, 9524 Zuzwil

### Von / Bis:

08.00 Uhr bis ca. 11.30 Uhr (Anschliessender Aser durch die Firma Möfag offeriert)  
Bitte um pünktliches Eintreffen, da wir mit einem gemeinsamen Rundgang beginnen

### Spezielles:

Beschränkte Teilnehmerzahl von Max. 20 Teilnehmern. *(Teilnahme nach Eingang der Anmeldungen)*

### Anmeldungen an:

Stephan Schädler  
[stephan.schaedler@gmail.com](mailto:stephan.schaedler@gmail.com)  
+41 78 729 90 49