



Bischi.ch, die Naturtrocknerei in Churwalden

Lassen Sie sich entführen in die Kunst des natürlichen Fleisch Trocknens:

Haben Sie sich schon einmal gefragt, wie man Bündnerfleisch, Rohschinken, Coppa, Speck und die vielen verschiedenen Salsiz herstellt? Bei uns noch wie vor Hunderten von Jahren. Rein naturgetrocknet, nach der Slow Food Philosophie - SLOW DRYING – sozusagen.

Wir pflegen in unserem Betrieb das traditionelle Bündnerfleisch-Handwerk. Nach alten Rezepten werden bei uns ohne chemische und technische Hilfsmittel rein naturgetrocknete Produkte hergestellt.

Nur von Schweizer Fleisch.

Zur Besichtigung gehört auch eine Degustation mit feiner Bündnerplatte und einem Glas Wein.

Datum: Donnerstag, 8. September 2022

**Zeit/Ort: 14.30 Uhr Naturtrocknerei Bischi, Hauptstrasse 64, Churwalden
mit kleiner Degustation der diversen getrockneten
Fleischprodukten**

- Von der Postautohaltestelle ca. 5 Minuten Fussweg
 - Postautodeck Chur ab 13.30 Uhr
 - Churwalden Rathaus an 13.48 Uhr
- Billette sind selbst zu lösen**

Kosten: CHF 20.00 Mitglieder inkl. Degustation der Produkte

**Anmeldung: bis 24. August 2022 an:
Edith Gartmann, Kornquaderweg 16, 7000 Chur
Mobile 079 630 87 05
edith.gartmann@forum-elle.ch**

Versicherung ist Sache der Teilnehmenden