

# 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.

Die Kurse finden jeweils an fünf aufeinander folgenden Dienstagen von 19.00 bis ca. 22.30 Uhr statt. Nach Anzahl der Anmeldungen werden voraussichtlich zwei Kurse stattfinden. Die Termine werden noch rechtzeitig bekannt gegeben.

### 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.

Anmeldungen bitte an: [h.saul@osnanet.de](mailto:h.saul@osnanet.de)  
[info@jaegerschaft-os-stadt.de](mailto:info@jaegerschaft-os-stadt.de)

Wir freuen uns auf Ihre Anmeldung!

Herbert Saul  
(Kursleiter)

Uwe Goebel  
(Vorsitzender Jägerschaft OS-Stadt e.V.)

# 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.

Die Kurse finden jeweils an fünf aufeinander folgenden Dienstagen von 19.00 bis ca. 22.30 Uhr statt. Nach Anzahl der Anmeldungen werden voraussichtlich zwei Kurse stattfinden. Die Termine werden noch rechtzeitig bekannt gegeben.

### 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.

Anmeldungen bitte an: [h.saul@osnanet.de](mailto:h.saul@osnanet.de)  
[info@jaegerschaft-os-stadt.de](mailto:info@jaegerschaft-os-stadt.de)

Wir freuen uns auf Ihre Anmeldung!

Herbert Saul  
(Kursleiter)

Uwe Goebel  
(Vorsitzender Jägerschaft OS-Stadt e.V.)

# 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.

Die Kurse finden jeweils an fünf aufeinander folgenden Dienstagen von 19.00 bis ca. 22.30 Uhr statt. Nach Anzahl der Anmeldungen werden voraussichtlich zwei Kurse stattfinden. Die Termine werden noch rechtzeitig bekannt gegeben.

### 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.

Anmeldungen bitte an: [h.saul@osnanet.de](mailto:h.saul@osnanet.de)  
[info@jaegerschaft-os-stadt.de](mailto:info@jaegerschaft-os-stadt.de)

Wir freuen uns auf Ihre Anmeldung!

Herbert Saul  
(Kursleiter)

Uwe Goebel  
(Vorsitzender Jägerschaft OS-Stadt e.V.)

# 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.

Die Kurse finden jeweils an fünf aufeinander folgenden Dienstagen von 19.00 bis ca. 22.30 Uhr statt. Nach Anzahl der Anmeldungen werden voraussichtlich zwei Kurse stattfinden. Die Termine werden noch rechtzeitig bekannt gegeben.

### 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.

Anmeldungen bitte an: [h.saul@osnanet.de](mailto:h.saul@osnanet.de)  
[info@jaegerschaft-os-stadt.de](mailto:info@jaegerschaft-os-stadt.de)

Wir freuen uns auf Ihre Anmeldung!

Herbert Saul  
(Kursleiter)

Uwe Goebel  
(Vorsitzender Jägerschaft OS-Stadt e.V.)

# 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.

Die Kurse finden jeweils an fünf aufeinander folgenden Dienstagen von 19.00 bis ca. 22.30 Uhr statt. Nach Anzahl der Anmeldungen werden voraussichtlich zwei Kurse stattfinden. Die Termine werden noch rechtzeitig bekannt gegeben.

### 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.

Anmeldungen bitte an: [h.saul@osnanet.de](mailto:h.saul@osnanet.de)  
[info@jaegerschaft-os-stadt.de](mailto:info@jaegerschaft-os-stadt.de)

Wir freuen uns auf Ihre Anmeldung!

Herbert Saul  
(Kursleiter)

Uwe Goebel  
(Vorsitzender Jägerschaft OS-Stadt e.V.)



# 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.

Die Kurse finden jeweils an fünf aufeinander folgenden Dienstagen von 19.00 bis ca. 22.30 Uhr statt. Nach Anzahl der Anmeldungen werden voraussichtlich zwei Kurse stattfinden. Die Termine werden noch rechtzeitig bekannt gegeben.

### 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.

Anmeldungen bitte an: [h.saul@osnanet.de](mailto:h.saul@osnanet.de)  
[info@jaegerschaft-os-stadt.de](mailto:info@jaegerschaft-os-stadt.de)

Wir freuen uns auf Ihre Anmeldung!

Herbert Saul  
(Kursleiter)

Uwe Goebel  
(Vorsitzender Jägerschaft OS-Stadt e.V.)

# 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.

Die Kurse finden jeweils an fünf aufeinander folgenden Dienstagen von 19.00 bis ca. 22.30 Uhr statt. Nach Anzahl der Anmeldungen werden voraussichtlich zwei Kurse stattfinden. Die Termine werden noch rechtzeitig bekannt gegeben.

### 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.

Anmeldungen bitte an: [h.saul@osnanet.de](mailto:h.saul@osnanet.de)  
[info@jaegerschaft-os-stadt.de](mailto:info@jaegerschaft-os-stadt.de)

Wir freuen uns auf Ihre Anmeldung!

Herbert Saul  
(Kursleiter)

Uwe Goebel  
(Vorsitzender Jägerschaft OS-Stadt e.V.)

# 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.

Die Kurse finden jeweils an fünf aufeinander folgenden Dienstagen von 19.00 bis ca. 22.30 Uhr statt. Nach Anzahl der Anmeldungen werden voraussichtlich zwei Kurse stattfinden. Die Termine werden noch rechtzeitig bekannt gegeben.

### 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.

Anmeldungen bitte an: [h.saul@osnanet.de](mailto:h.saul@osnanet.de)  
[info@jaegerschaft-os-stadt.de](mailto:info@jaegerschaft-os-stadt.de)

Wir freuen uns auf Ihre Anmeldung!

Herbert Saul  
(Kursleiter)

Uwe Goebel  
(Vorsitzender Jägerschaft OS-Stadt e.V.)



# 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.

Die Kurse finden jeweils an fünf aufeinander folgenden Dienstagen von 19.00 bis ca. 22.30 Uhr statt. Nach Anzahl der Anmeldungen werden voraussichtlich zwei Kurse stattfinden. Die Termine werden noch rechtzeitig bekannt gegeben.

### 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.

Anmeldungen bitte an: [h.saul@osnanet.de](mailto:h.saul@osnanet.de)  
[info@jaegerschaft-os-stadt.de](mailto:info@jaegerschaft-os-stadt.de)

Wir freuen uns auf Ihre Anmeldung!

Herbert Saul  
(Kursleiter)

Uwe Goebel  
(Vorsitzender Jägerschaft OS-Stadt e.V.)

# 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.

Die Kurse finden jeweils an fünf aufeinander folgenden Dienstagen von 19.00 bis ca. 22.30 Uhr statt. Nach Anzahl der Anmeldungen werden voraussichtlich zwei Kurse stattfinden. Die Termine werden noch rechtzeitig bekannt gegeben.

### 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.

Anmeldungen bitte an: [h.saul@osnanet.de](mailto:h.saul@osnanet.de)  
[info@jaegerschaft-os-stadt.de](mailto:info@jaegerschaft-os-stadt.de)

Wir freuen uns auf Ihre Anmeldung!

Herbert Saul  
(Kursleiter)

Uwe Goebel  
(Vorsitzender Jägerschaft OS-Stadt e.V.)

# 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.

Die Kurse finden jeweils an fünf aufeinander folgenden Dienstagen von 19.00 bis ca. 22.30 Uhr statt. Nach Anzahl der Anmeldungen werden voraussichtlich zwei Kurse stattfinden. Die Termine werden noch rechtzeitig bekannt gegeben.

### 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.

Anmeldungen bitte an: [h.saul@osnanet.de](mailto:h.saul@osnanet.de)  
[info@jaegerschaft-os-stadt.de](mailto:info@jaegerschaft-os-stadt.de)

Wir freuen uns auf Ihre Anmeldung!

Herbert Saul  
(Kursleiter)

Uwe Goebel  
(Vorsitzender Jägerschaft OS-Stadt e.V.)

# 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.

Die Kurse finden jeweils an fünf aufeinander folgenden Dienstagen von 19.00 bis ca. 22.30 Uhr statt. Nach Anzahl der Anmeldungen werden voraussichtlich zwei Kurse stattfinden. Die Termine werden noch rechtzeitig bekannt gegeben.

### 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.

Anmeldungen bitte an: [h.saul@osnanet.de](mailto:h.saul@osnanet.de)  
[info@jaegerschaft-os-stadt.de](mailto:info@jaegerschaft-os-stadt.de)

Wir freuen uns auf Ihre Anmeldung!

Herbert Saul  
(Kursleiter)

Uwe Goebel  
(Vorsitzender Jägerschaft OS-Stadt e.V.)

# 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.

Die Kurse finden jeweils an fünf aufeinander folgenden Dienstagen von 19.00 bis ca. 22.30 Uhr statt. Nach Anzahl der Anmeldungen werden voraussichtlich zwei Kurse stattfinden. Die Termine werden noch rechtzeitig bekannt gegeben.

### 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.

Anmeldungen bitte an: [h.saul@osnanet.de](mailto:h.saul@osnanet.de)  
[info@jaegerschaft-os-stadt.de](mailto:info@jaegerschaft-os-stadt.de)

Wir freuen uns auf Ihre Anmeldung!

Herbert Saul  
(Kursleiter)

Uwe Goebel  
(Vorsitzender Jägerschaft OS-Stadt e.V.)



# 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.

Die Kurse finden jeweils an fünf aufeinander folgenden Dienstagen von 19.00 bis ca. 22.30 Uhr statt. Nach Anzahl der Anmeldungen werden voraussichtlich zwei Kurse stattfinden. Die Termine werden noch rechtzeitig bekannt gegeben.

### 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.

Anmeldungen bitte an: [h.saul@osnanet.de](mailto:h.saul@osnanet.de)  
[info@jaegerschaft-os-stadt.de](mailto:info@jaegerschaft-os-stadt.de)

Wir freuen uns auf Ihre Anmeldung!

Herbert Saul  
(Kursleiter)

Uwe Goebel  
(Vorsitzender Jägerschaft OS-Stadt e.V.)

# 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.

Die Kurse finden jeweils an fünf aufeinander folgenden Dienstagen von 19.00 bis ca. 22.30 Uhr statt. Nach Anzahl der Anmeldungen werden voraussichtlich zwei Kurse stattfinden. Die Termine werden noch rechtzeitig bekannt gegeben.

### 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.

Anmeldungen bitte an: [h.saul@osnanet.de](mailto:h.saul@osnanet.de)  
[info@jaegerschaft-os-stadt.de](mailto:info@jaegerschaft-os-stadt.de)

Wir freuen uns auf Ihre Anmeldung!

Herbert Saul  
(Kursleiter)

Uwe Goebel  
(Vorsitzender Jägerschaft OS-Stadt e.V.)

# 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.

Die Kurse finden jeweils an fünf aufeinander folgenden Dienstagen von 19.00 bis ca. 22.30 Uhr statt. Nach Anzahl der Anmeldungen werden voraussichtlich zwei Kurse stattfinden. Die Termine werden noch rechtzeitig bekannt gegeben.

### 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.

Anmeldungen bitte an: [h.saul@osnanet.de](mailto:h.saul@osnanet.de)  
[info@jaegerschaft-os-stadt.de](mailto:info@jaegerschaft-os-stadt.de)

Wir freuen uns auf Ihre Anmeldung!

Herbert Saul  
(Kursleiter)

Uwe Goebel  
(Vorsitzender Jägerschaft OS-Stadt e.V.)

# 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.

Die Kurse finden jeweils an fünf aufeinander folgenden Dienstagen von 19.00 bis ca. 22.30 Uhr statt. Nach Anzahl der Anmeldungen werden voraussichtlich zwei Kurse stattfinden. Die Termine werden noch rechtzeitig bekannt gegeben.

### 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.

Anmeldungen bitte an: [h.saul@osnanet.de](mailto:h.saul@osnanet.de)  
[info@jaegerschaft-os-stadt.de](mailto:info@jaegerschaft-os-stadt.de)

Wir freuen uns auf Ihre Anmeldung!

Herbert Saul  
(Kursleiter)

Uwe Goebel  
(Vorsitzender Jägerschaft OS-Stadt e.V.)

# 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.

Die Kurse finden jeweils an fünf aufeinander folgenden Dienstagen von 19.00 bis ca. 22.30 Uhr statt. Nach Anzahl der Anmeldungen werden voraussichtlich zwei Kurse stattfinden. Die Termine werden noch rechtzeitig bekannt gegeben.

### 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.

Anmeldungen bitte an: [h.saul@osnanet.de](mailto:h.saul@osnanet.de)  
[info@jaegerschaft-os-stadt.de](mailto:info@jaegerschaft-os-stadt.de)

Wir freuen uns auf Ihre Anmeldung!

Herbert Saul  
(Kursleiter)

Uwe Goebel  
(Vorsitzender Jägerschaft OS-Stadt e.V.)



# 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.

Die Kurse finden jeweils an fünf aufeinander folgenden Dienstagen von 19.00 bis ca. 22.30 Uhr statt. Nach Anzahl der Anmeldungen werden voraussichtlich zwei Kurse stattfinden. Die Termine werden noch rechtzeitig bekannt gegeben.

### 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.

Anmeldungen bitte an: [h.saul@osnanet.de](mailto:h.saul@osnanet.de)  
[info@jaegerschaft-os-stadt.de](mailto:info@jaegerschaft-os-stadt.de)

Wir freuen uns auf Ihre Anmeldung!

Herbert Saul  
(Kursleiter)

Uwe Goebel  
(Vorsitzender Jägerschaft OS-Stadt e.V.)

# 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.

Die Kurse finden jeweils an fünf aufeinander folgenden Dienstagen von 19.00 bis ca. 22.30 Uhr statt. Nach Anzahl der Anmeldungen werden voraussichtlich zwei Kurse stattfinden. Die Termine werden noch rechtzeitig bekannt gegeben.

### 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.

Anmeldungen bitte an: [h.saul@osnanet.de](mailto:h.saul@osnanet.de)  
[info@jaegerschaft-os-stadt.de](mailto:info@jaegerschaft-os-stadt.de)

Wir freuen uns auf Ihre Anmeldung!

Herbert Saul  
(Kursleiter)

Uwe Goebel  
(Vorsitzender Jägerschaft OS-Stadt e.V.)

# 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.

Die Kurse finden jeweils an fünf aufeinander folgenden Dienstagen von 19.00 bis ca. 22.30 Uhr statt. Nach Anzahl der Anmeldungen werden voraussichtlich zwei Kurse stattfinden. Die Termine werden noch rechtzeitig bekannt gegeben.

### 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.

Anmeldungen bitte an: [h.saul@osnanet.de](mailto:h.saul@osnanet.de)  
[info@jaegerschaft-os-stadt.de](mailto:info@jaegerschaft-os-stadt.de)

Wir freuen uns auf Ihre Anmeldung!

Herbert Saul  
(Kursleiter)

Uwe Goebel  
(Vorsitzender Jägerschaft OS-Stadt e.V.)

# 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.

Die Kurse finden jeweils an fünf aufeinander folgenden Dienstagen von 19.00 bis ca. 22.30 Uhr statt. Nach Anzahl der Anmeldungen werden voraussichtlich zwei Kurse stattfinden. Die Termine werden noch rechtzeitig bekannt gegeben.

### 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.

Anmeldungen bitte an: [h.saul@osnanet.de](mailto:h.saul@osnanet.de)  
[info@jaegerschaft-os-stadt.de](mailto:info@jaegerschaft-os-stadt.de)

Wir freuen uns auf Ihre Anmeldung!

Herbert Saul  
(Kursleiter)

Uwe Goebel  
(Vorsitzender Jägerschaft OS-Stadt e.V.)

# 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.

Die Kurse finden jeweils an fünf aufeinander folgenden Dienstagen von 19.00 bis ca. 22.30 Uhr statt. Nach Anzahl der Anmeldungen werden voraussichtlich zwei Kurse stattfinden. Die Termine werden noch rechtzeitig bekannt gegeben.

### 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.

Anmeldungen bitte an: [h.saul@osnanet.de](mailto:h.saul@osnanet.de)  
[info@jaegerschaft-os-stadt.de](mailto:info@jaegerschaft-os-stadt.de)

Wir freuen uns auf Ihre Anmeldung!

Herbert Saul  
(Kursleiter)

Uwe Goebel  
(Vorsitzender Jägerschaft OS-Stadt e.V.)



# 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.

Die Kurse finden jeweils an fünf aufeinander folgenden Dienstagen von 19.00 bis ca. 22.30 Uhr statt. Nach Anzahl der Anmeldungen werden voraussichtlich zwei Kurse stattfinden. Die Termine werden noch rechtzeitig bekannt gegeben.

### 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.

Anmeldungen bitte an: [h.saul@osnanet.de](mailto:h.saul@osnanet.de)  
[info@jaegerschaft-os-stadt.de](mailto:info@jaegerschaft-os-stadt.de)

Wir freuen uns auf Ihre Anmeldung!

Herbert Saul  
(Kursleiter)

Uwe Goebel  
(Vorsitzender Jägerschaft OS-Stadt e.V.)

# 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.

Die Kurse finden jeweils an fünf aufeinander folgenden Dienstagen von 19.00 bis ca. 22.30 Uhr statt. Nach Anzahl der Anmeldungen werden voraussichtlich zwei Kurse stattfinden. Die Termine werden noch rechtzeitig bekannt gegeben.

### 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.

Anmeldungen bitte an: [h.saul@osnanet.de](mailto:h.saul@osnanet.de)  
[info@jaegerschaft-os-stadt.de](mailto:info@jaegerschaft-os-stadt.de)

Wir freuen uns auf Ihre Anmeldung!

Herbert Saul  
(Kursleiter)

Uwe Goebel  
(Vorsitzender Jägerschaft OS-Stadt e.V.)

# 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.

Die Kurse finden jeweils an fünf aufeinander folgenden Dienstagen von 19.00 bis ca. 22.30 Uhr statt. Nach Anzahl der Anmeldungen werden voraussichtlich zwei Kurse stattfinden. Die Termine werden noch rechtzeitig bekannt gegeben.

### 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.

Anmeldungen bitte an: [h.saul@osnanet.de](mailto:h.saul@osnanet.de)  
[info@jaegerschaft-os-stadt.de](mailto:info@jaegerschaft-os-stadt.de)

Wir freuen uns auf Ihre Anmeldung!

Herbert Saul  
(Kursleiter)

Uwe Goebel  
(Vorsitzender Jägerschaft OS-Stadt e.V.)

# 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.

Die Kurse finden jeweils an fünf aufeinander folgenden Dienstagen von 19.00 bis ca. 22.30 Uhr statt. Nach Anzahl der Anmeldungen werden voraussichtlich zwei Kurse stattfinden. Die Termine werden noch rechtzeitig bekannt gegeben.

### 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.

Anmeldungen bitte an: [h.saul@osnanet.de](mailto:h.saul@osnanet.de)  
[info@jaegerschaft-os-stadt.de](mailto:info@jaegerschaft-os-stadt.de)

Wir freuen uns auf Ihre Anmeldung!

Herbert Saul  
(Kursleiter)

Uwe Goebel  
(Vorsitzender Jägerschaft OS-Stadt e.V.)

# 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.

Die Kurse finden jeweils an fünf aufeinander folgenden Dienstagen von 19.00 bis ca. 22.30 Uhr statt. Nach Anzahl der Anmeldungen werden voraussichtlich zwei Kurse stattfinden. Die Termine werden noch rechtzeitig bekannt gegeben.

### 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.

Anmeldungen bitte an: [h.saul@osnanet.de](mailto:h.saul@osnanet.de)  
[info@jaegerschaft-os-stadt.de](mailto:info@jaegerschaft-os-stadt.de)

Wir freuen uns auf Ihre Anmeldung!

Herbert Saul  
(Kursleiter)

Uwe Goebel  
(Vorsitzender Jägerschaft OS-Stadt e.V.)



# 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.

Die Kurse finden jeweils an fünf aufeinander folgenden Dienstagen von 19.00 bis ca. 22.30 Uhr statt. Nach Anzahl der Anmeldungen werden voraussichtlich zwei Kurse stattfinden. Die Termine werden noch rechtzeitig bekannt gegeben.

### 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.

Anmeldungen bitte an: [h.saul@osnanet.de](mailto:h.saul@osnanet.de)  
[info@jaegerschaft-os-stadt.de](mailto:info@jaegerschaft-os-stadt.de)

Wir freuen uns auf Ihre Anmeldung!

Herbert Saul  
(Kursleiter)

Uwe Goebel  
(Vorsitzender Jägerschaft OS-Stadt e.V.)

# 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.

Die Kurse finden jeweils an fünf aufeinander folgenden Dienstagen von 19.00 bis ca. 22.30 Uhr statt. Nach Anzahl der Anmeldungen werden voraussichtlich zwei Kurse stattfinden. Die Termine werden noch rechtzeitig bekannt gegeben.

### 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.

Anmeldungen bitte an: [h.saul@osnanet.de](mailto:h.saul@osnanet.de)  
[info@jaegerschaft-os-stadt.de](mailto:info@jaegerschaft-os-stadt.de)

Wir freuen uns auf Ihre Anmeldung!

Herbert Saul  
(Kursleiter)

Uwe Goebel  
(Vorsitzender Jägerschaft OS-Stadt e.V.)