





## Anmeldeliste für Wanderung und Mittagessen Turnfahrt 2019

Die Turnfahrt führt euch dieses Jahr mit einer gemütlichen Wanderung an die Feldpredigt auf dem Festplatz Leutschen in Kirchlindach.

Treffpunkt: 30. Mai 2019 um 8.00 Uhr bei der Bus-Endstation/Parking Neufeld (Bus Nr. 11)  
Von der Busendstation Neufeld wandern wir nach Kirchlindach zum Feldgottesdienst. Es wird eine leichte, nicht allzu anstrengende Wanderung von zirka 1–1.5 Stunden – natürlich mit dem obligaten Kaffeehalt! Wir werden spätestens um 10.15 Uhr auf dem Festplatz Leutschen in Kirchlindach eintreffen (Koordinaten: 597 300/206 135). Der Feldgottesdienst beginnt um 10.30 Uhr.  
Anschliessend wandern wir noch knapp 1 Stunde weiter zur Brätlistelle beim Freizeithaus Meilen in Zollikofen.

Damit die hungrigen Bäuche vor Ort gefüllt werden können, wartet das Team Aerobic und Unterstützung mit einem reichhaltigen neuen Essensangebot auf euch.  
Damit ihr das Essen so richtig geniessen könnt, dürft ihr nach alter Tradition das eigene Geschirr und Besteck nicht vergessen!

Pulled Pork Burger (Grösse und Menge einem Hamburger entsprechend)	Bratwurst	Cervalat	Panierte Briespitzen
			
Neu im Sortiment			

Dazu gibt es ein wunderbares, vielfältiges Salatbuffet... und im Anschluss ein Dessertbuffet und hoffentlich viele anregende, schöne, unterhaltsame Gespräche und Begegnungen.

Pulled Pork ist ein typischer Vertreter des sogenannten [Low-&-Slow-Garens](#), also ein bei niedriger Temperatur langsam gegartes Fleisch. Klassischerweise wird es in einem [Barbecue-Smoker](#) zubereitet. Der leichte Rauch sorgt für den typischen Barbecuegeschmack.

Das Fleisch kann vor dem Garen leicht eingeölt werden (zur besseren Haftung der Gewürzmischung und zum Freisetzen der Aromen in der Gewürzmischung), wird dann mit einer Gewürzmischung eingerieben und in der Regel 24 Stunden im Kühlschrank zum [Marinieren](#) aufbewahrt. Nach dem Einheizen des Smokers und Einregeln auf eine Temperatur zwischen 100 °C und 130 °C wird das Fleischstück aufgelegt. Während der Garzeit von 10 bis 18 Stunden werden nach manchen Rezepten [Würzsoßen](#) aufgetragen. Am Ende der Garzeit kann das Fleisch mit einer [Barbecuesauce](#) glasiert werden. Das lange Garen bei niedriger Temperatur bedingt eine Auflösung bzw. eine [Hydrolyse](#) des im Bindegewebe vorhandenen [Kollagens](#) und macht das Fleisch so zart, dass es anschließend in kleine Stücke zerfällt oder zerpupft ([englisch to pull](#): ziehen, zupfen) werden kann. Serviert wird Pulled Pork normalerweise auf einem [Hamburgerbrötchen](#) zusammen mit Barbecuesauce und [Coleslaw](#) (Weisskohlsalat).

Name/Vorname	Ich/Wir nehmen an der Wanderung teil	Pulled Pork Burger	Bratwurst	Cervelat	Panierte Briespitzen	Nur Salate
	Anzahl	Anzahl	Anzahl	Anzahl	Anzahl	

Anmeldeliste bitte bis Sonntag 26. Mai 2019 an Anita Sprecher [anita.sp@gmx](mailto:anita.sp@gmx) senden. Danke