

## Liebe Kundinnen und Kunden, liebe Fans nachhaltig produzierter Lebensmittel

Unser nachhaltig und tierschonend gefangener Wildfisch aus British Columbia, Kanada, verschönert jeden Festtagstisch – Genuss ohne schlechtes Gewissen.

## Degustation Rauchlachs und Verkauf aller Fischarten

bei eventundwerken.ch am Türlerseersee (gleich beim öffentlichen PP Türlen):

Freitag, 20.12.2024, 9.00 – 12.00 und 13.00-17.00 Uhr

Samstag, 21.12.2024 9.00 – 12.00 und 13.00-17.00 Uhr

Montag, 23.12.2024 9.00 – 12.00 und 13.00-17.00 Uhr

Dienstag, 24.12.2024 9.00 – 12.00 und 13.00-17.00 Uhr

Montag, 30.12.2024 9.00 – 12.00 und 13.00-17.00 Uhr

Dienstag, 31.12.2024 9.00 – 12.00 und 13.00-17.00 Uhr



## Hier wieder einige Infos zu unseren Wildfisch-Delikatessen

### (auch gerne zum Weitersagen):

Seit einigen Jahren importiert und vertreibt die Firma eventundwerken.ch am Türlensee Kanadischen Wildfisch aus British Columbia. Die Nachhaltige Fischerei nach MSC Label und der tierschonende Fang nach KSA Regeln ist den kleinen ortsansässigen Fischern rund um Vancouver Herzensangelegenheit. Eine sorgfältige Verarbeitung von Hand durch Familienbetrieb garantiert höchste Qualität der Produkte. Rauchlachspakete klein und mittel neu auch im Volg Hausen und Mettmenstetten sowie Chäs Stöckli Affoltern erhältlich.

Die kanadische Fischerei im Pazifik ist seit Jahrzehnten strengsten Regeln und Fangquoten unterworfen um die Bestände zu sichern. Engmaschige Kontrollen und hohe Bussen oder Verlust der Lizenz bei Verstössen, sorgen dafür, dass diese Regeln auch eingehalten werden. Im Respekt zum Tier wenden die ortsansässigen Fischer zudem schonende Fangmethoden nach KSA Regeln an, damit die Tiere nicht unnötigem Leid und Stress ausgesetzt sind und Beifang vermieden wird.

Im Oktober dieses Jahres konnten sich die Inhaber von eventundwerken.ch gmbh erneut von der sorgfältigen Verarbeitung der Fische beim Familienbetrieb «7seas» in Richmond bei Vancouver überzeugen. Rund 90% Handarbeit und 100% Herzblut und Fachwissen der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sorgen dafür, dass aus den fangfrischen Fischen Qualitätsprodukte entstehen und auch wirklich alle Teile der Fische verwertet werden.

**Vor allem der geräucherte Sockeye Wildlachs ist über die Feiertage sehr gefragt. Um der Kundschaft den Zugang zum geräucherten Sockeye Wildlachs zu vereinfachen, sind im Dezember 85g Pakete und 227g Pakete auch im Volg Hausen, Volg Mettmenstetten und Chäs Stöckli Affoltern erhältlich.**

Das volle Sortiment aller Fischarten und Packungsgrössen kann weiterhin bei eventundwerken.ch am Türlensee eingekauft werden. Entweder an den Verkaufstagen ohne Voranmeldung oder auf Voranmeldung unter

079 297 38 20 (Philipp Reinhardt) oder 079 305 44 84 (Beatrice Gaisser)

Weitere Infos finden sich unter [www.eventundwerken.ch](http://www.eventundwerken.ch).

## **Wir alle freuen uns auf Ihren Besuch!**

### **Team eventundwerken.ch**

*Philipp Reinhardt und Beatrice Gaisser*

### **Volg Hausen und Mettmenstetten, Chäs Stöckli**