

Jegenstorf, im Dezember 2019

Einladung Besichtigung MIGROS Verteilzentrum und Abendanlass Donnerstag 9. Januar 2020 ab 14.30 Uhr

Liebe Rotarier
Liebe Partnerinnen und Partner

Nachstehend findet Ihr die Details für unseren ersten Anlass im neuen Jahr mit Partnerinnen und Partner:

Donnerstag, 9. Januar 2020

14.30 Treffpunkt bei der Loge / Empfang
Migros-Verteilbetrieb Neuendorf AG
Neustrasse 49
4623 Neuendorf

Es sind Besucherparkplätze vorhanden.

14.35 – 16.30 Begrüssung, Film, Führung Warenfluss, Lagerung, Kommissionierung Non Food-Bereich. Einblick in die Tiefkühllogistik.

Wichtig: Der Gebäudekomplex der MIGROS ist sehr gross. Ich empfehle bequeme Schuhe und für den Spaziergang zum Tiefkühllogistikgebäude wärmere Kleidung.

16.35 – 17.15 Kleine Abschiedserfrischung, Zeit für Fragen.

17.30 Individuelle Fahrt zum
Restaurant «Kreuz»
Oltnerstrasse 11
4622 Egerkingen

Es hat genügend Parkplätze in der Tiefgarage und hinter dem Restaurant.

Ab 17.45 Herzliches Willkommen im «Kreuz» und Apéro mit Lebkuchen vom Feuer, Kreuz-Käsekuchen, Mini-Cervelats am Stecken und Süpli im Glas

Menu

Farmersalat in Schüsseln zum selber schöpfen

Bunte Blattsalate mit Kräutern, Knoblicroūtons, Reckenkiener Gruyère AOP, geröstete Haselnüsse, blanchierte Rosinen

Rahmschnitzel vom «Aaretaler Duroc» Schwein**

Serviert mit Champignons, Butternudeln und Saisongemüse

VEGI: Tagliatelle mit Gemüse, Nüsse und Reckenkiener Gruyère AOP

Dessert

Mini Desserts von der Etagère

Panna Cotta, Schoggimousse, Fruchtsalat

Preis inkl. Mineral still oder prickelnd und Kaffee: CHF 57.--

Ich bitte alle die an der Führung teilnehmen pünktlich um 14.30 zu erscheinen.

*Anmeldungen wie immer im **Doodle** auf unserer Clubwebseite unter Clubaktivitäten/Agenda.*

Anmeldschluss: Montag, 23. Dezember 2019

Bei Fragen wendet Euch bitte an mich.

Nun freue ich mich auf die exklusive Führung in das Innere der MIGROS – Logistik und auf das leckere Nachtessen mit Euch im «Kreuz» in Egerkingen.

Mit rotarischen Grüßen

Hänu Bulk

**** «Aaretaler Duroc» Schwein**

Der Geheimtipp unter Kennern!

Das Duroc Schwein hat eine ganz besondere Fleischqualität und ist das Ergebnis der Kreuzung zweier Rassen, dem iberischen Schwein aus Spanien und dem roten Jersey-Schwein aus Amerika. Die genauen Ursprünge dieser alten Rasse liegen im Dunkeln. Durch diese Kreuzung vereint das Duroc die Vorzüge beider Rassen in sich und verspricht so ausgezeichnete Fleischqualität.

Rein äußerlich könnte man das Duroc Schwein fast mit dem Hausschwein verwechseln, nur das rotbraune Borstenkleid und die Schlappohren verraten seine Herkunft. Das Besondere am Fleisch vom «Duroc Söili» ist sein hoher intramuskulärer Fettgehalt, der für eine feine Marmorierung des Fleisches sorgt. Die feinen Fettäderchen schmelzen beim Braten und sorgen so für ein zartes und saftiges Fleischerlebnis der Sonderklasse. Nicht ohne Grund wird dieses Qualitätsfleisch als das beste Schweinefleisch bezeichnet. Die Tiere werden besonders tierfreundlich und mit viel Auslauf regional gehalten. Das Futter der Tiere entspricht höchsten Ansprüchen. Es werden keine Antibiotika eingesetzt. Auch die Verarbeitung ist regional, darum sind alle Duroc - Produkte mit dem Culinarium Label ausgezeichnet.

Das Fleisch ist aufgrund seiner Exklusivität nur in begrenzten Mengen und insbesondere für die gehobene Gastronomie erhältlich.