

Flinte intensiv

1

Wir bieten die Gelegenheit, im kleinen Kreis Grundlagen des Schießens mit der Flinte zu erlernen oder zu vertiefen. Unser erfahrener Trainer vermittelt, dass Schießen Freude macht und wie man mit der richtigen Methode und passenden Ausrüstung seine Fähigkeiten optimal entfaltet.

170 €



Mit NRW-Übungsnachweis

2

Schießkino intensiv

In NRW benötigt man einen Schieß-Übungsnachweis für Bewegungsjagden, dieser läuft nach 12 Monaten ab und muss jedes Jahr neu erworben werden! Mit dem Training sollte man rechtzeitig beginnen, u. a. weil man die Kenntnisse ja schon zuvor bei den gefährlichen Erntejagden am Raps und Mais benötigt. Auch 2022 bieten wir rechtzeitig in verschiedenen Schießkinos dazu Intensivkurse an. Unsere erfahrenen Schießtrainer vermitteln in Kleingruppen nötige Detailkenntnisse zum Streckemachen – von elementaren Sicherheitsregeln über das flüssige Repetieren im Anschlag bis zum sauberen Treffen. Am Ende kann man den NRW-Nachweis für Bewegungsjagden erwerben.

165 €



Effektive Niederwildhege

3

Krähen-Bejagung

Berufsjäger Michael Brockmeier vermittelt sein umfangreiches Repertoire der erfolgreichen Krähenjagd (prinzipiell auch auf Tauben anwendbar).

Mit den Tipps kann man seine Strecken erheblich steigern – und eine Menge fürs Niederwild tun! Am Ende kann man zu Sonderpreisen umfangreiches Zubehör zur Tauben-/Krähenjagd erwerben.

120 € (inkl. Mittagsimbiss und Getränke)



Vom Jäger für Jäger

4

Wildwurst und Wildschinken

Viele Jäger würden Wildbret gern auch anders nutzen als für klassische Braten. Zur Herstellung von leckerer Wurst und delikatem Schinken erläutert der jagende Metzgermeister Uli Rotzoll bewährte Zerwirktricks, worauf man bei der Auswahl eines geeigneten Fleischwolfs und der Verwendung von Kunst- und Naturdärmen zu achten hat, was man hinzufügt, damit es auch lecker schmeckt (Gewürze, Speck u. ä.) – und woher man all das bekommt. Anschließend werden Wildwürste und -schinken selbst hergestellt. Da diese Delikatessen weiterbehandelt werden müssen (Rauch, Lake, Salz), erhält jeder Teilnehmer vorproduzierten Schinken und Wurst zum Mitnehmen!

135 € inkl. Mittagsimbiss/Getränke





Bitte ausschneiden und senden an:

Fax: 02 03/4 49 77 34

E-Mail: info@rwj-akademie.de

Internet: www.rwj-akademie.de

Post:

RWJ-Akademie

Lydia Gruner

Gabelsbergerstr. 37

47137 Duisburg

Tel. 02 03/4 49 76 92

(werktags: 9- 13 Uhr, 15- 17 Uhr)

Auszug aus den Allgemeinen Geschäftsbedingungen

Auf die Teilnahme gibt es keinen Rechtsanspruch. Mit Ihrer verbindlichen Anmeldung verpflichten Sie sich zur Teilnahme.

Bei Stornierung ab 14 Tagen vor Beginn fällt die volle Gebühr an, ansonsten 30%, sofern von beiden Vertragspartnern kein Ersatzteilnehmer gefunden wird. Der Teilnehmer ist berechtigt, nachzuweisen, dass ein Schaden überhaupt nicht entstanden oder wesentlich niedriger ist als die Pauschale. Bei Ausfall von Dozenten, höherer Gewalt oder nicht ausreichender Teilnehmerzahl behalten wir uns Absagen vor. Sie erhalten dann die Gebühr rückerstattet, weitere Ansprüche können nicht geltend gemacht werden.

Auf Seminaren der RWJ-Akademie sind Sie nicht zusätzlich versichert, außer wenn dies ausdrücklich erwähnt wird.

1 Flinte intensiv 170 €

mit Detlef Riechert

Coesfeld

Mo. 22. Aug. 9- 12 Uhr Di. 23. Aug. 13- 16 Uhr

2 Schießkino intensiv 165 €

Bonn *mit Ekkehart Brakelmann*

Mi. 24. August 9- 12 Uhr 13- 16 Uhr

Buke *mit Ludwig Kramer*

Fr. 23. Sept. 9.30- 12.30 Uhr 13- 16 Uhr

3 Krähen-Bejagung 120 €

mit Michael Brockmeier

Rheine

So. 28. August 9 - 16 Uhr

4 Wildwurst & Wildschinken 135 €

mit Uli und Detlef Rotzoll

Hamm

So. 25. September 9.30-13.30 Uhr
 12.30-16.30 Uhr

Verbindliche Anmeldung

Bitte gut leserlich ausfüllen, **unbedingt mit einer Tel.-Nr.**, unter der Sie tagsüber erreichbar sind!

Vorname

Name

Straße, Nr.

PLZ, Ort

Tel. (tagsüber)

E-Mail-Adresse

Unterschrift