# **Programm**

### **Tägliche Attraktionen**

Tierausstellung mit 11 Fleischrinderrassen und anderen Bauerntieren, «Schafuuser Wiiprob» (Fr.+Sa.), Marktstände, Muniflüsterer, Hütehunde-Vorführungen, Streichelwelt, Spielplatz, Strohburg, Kuhmelken für Kinder, Schwingen, Holzschnitzer und Holzfäller, Gastronomie mit Qualitätsfleisch aus der Mutterkuhhaltung.

### Freitag, 28. August

tagsüber «Schule einmal anders» auf dem Bauernhof

18.00 – 19.00 Uhr Offizieller Eröffnungsanlass, Festzelt

mit Lisa Stoll und Joshua Broger

ab 19.00 Uhr Musikgruppe «Uhrue», Festzelt

## Samstag, 29. August

07.00 - 12.00 Uhr «Schaffhauser Wochenmarkt»

10.00 – 24.00 Uhr **Festbetrieb** in der Altstadt von Schaffhausen

Bell BBQ Masters, Single Series

ab 19.00 Uhr «Buure-Rock-Band», Festzelt

## Sonntag, 30. August

10.00 – 17.00 Uhr **Festbetrieb** in der Altstadt von Schaffhausen

**Bell BBQ Masters.** Amateur & Swiss Series

11.00 Uhr Frühschoppen-Konzert mit MV Ramsen, Festzelt

Alphorn-Trio «Echo vom Rhy»

13.00 Uhr Unterhaltung mit Musikverein Wiechs am Randen (D)

Muniflüsterer



## **Besucher**

### Festplan



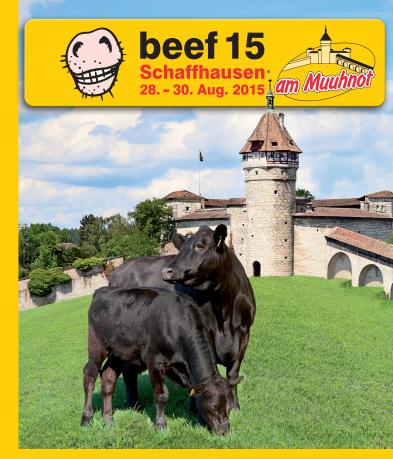
## Anreise mit den ÖV

Mit den öffentlichen Verkehrsmitteln ist Schaffhausen problemlos erreichbar. Die beef15 liegt wenige Meter zu Fuss vom Bahnhof entfernt, mitten in der Altstadt, rund um den Herrenacker, der Vordergasse, dem Fronwagund dem Kirchhofplatz.

#### **Anreise mit dem Auto**

Die beef15 ist für Reisende aus der ganzen Schweiz über die Autobahn A1 / A4, über Winterthur zu erreichen. Ab Ausfahrt Schaffhausen-Süd sind der Festort und die Parkplätze signalisiert.









Presenting Sponsoren







#### Qualitätsmarken







#### **Presenting Sponsoren**







#### Hauptsponsoren





#### Co-Sponsoren











#### **Eventsponsoren**









#### Medienpartner







#### Qualitätsmarken







## **Organisation & Kontakt:**

**OK-beef15** | Mutterkuh Schweiz | 5201 Brugg 0848 80 70 10 | organisation@beef.ch | www.beef15.ch

## beef15

An der beef15 erleben Sie die Mutterkuhhaltung und vieles mehr - auf unterhaltsame, spielerische und anschauliche Weise, mit echten Kühen, originellen Attraktionen und einem ausgezeichneten kulinarischen Angebot. Besucherinnen und Besucher erfahren, wie artgerechte Tierhaltung in der Schweiz aussehen kann. Das vielfältige Programm umfasst neben Tierausstellungen und Tiervorführungen einen Streichelzoo, eine Strohburg, Holzschnitzer- und Holzfällervorführungen, die Schweizer Grillmeisterschaften und vieles mehr. Ein zentraler Pfeiler ist die Gastronomie. Man darf sich auf erstklassige Genussmomente freuen.

Weitere Infos und Kontakt www.beef15.ch / Hotline 0848 80 70 10







# Qualitätsmarken aus Mutterkuhhaltung

Die Mutterkuhhaltung ist eine naturnahe Haltungsform, die den Bedürfnissen von Kuh und Kalb entgegenkommt. Das Kalb bleibt nach der Geburt bei der Kuh - so wie es die Natur vorgesehen hat. Es säugt direkt am Euter, trinkt Muttermilch und frisst Gras und Heu. In der Mutterkuhhaltung säugen die Kühe ihre Kälber ungefähr so lange, wie sie es auch in der freien Natur tun würden. Sie kümmern sich um ihre Kälber und leben ihr natürliches Verhalten aus. Mit Fleischrassen wie Angus, Limousin, Charolais oder Simmental entsteht auf diese Weise erstklassiges Gourmetfleisch.

Unter den Marken Natura-Veal, Natura-Beef und SwissPrimGourmet wird Fleisch aus der Mutterkuhhaltung verkauft.



## **Gastronomie**

Es dampft, zischt und brodelt in den Küchen und an den Ständen der beef15 in Schaffhausen. Ein abwechslungsreiches kulinarisches Angebot erwartet die interessierten Gourmets - mitten in der Altstadt von Schaffhausen.



Qualitätsfleisch der Marken Natura-Veal, Natura-Beef und SwissPrimGourmet wird auf verschiedene Arten zubereitet und mit viel Liebe zum Detail für Sie angerichtet werden.

# **BBQ-Spektakel**

Am Wochenende der beef15 wird sich in Schaffhausen zeigen, wer die besten Grilleure im Land sind! Am Samstag treten die stärksten Amateure des Landes zum Wettkampf gegeneinander an. Die Profis küren dann den Schweizermeister am Sonntag anlässlich des Finales der Einzel- und Teammeisterschaften der Swiss Barbecue Association (SBA). Das Publikum wird auf dem Kirchhofplatz spannende Wettkämpfe erleben.

