



Die Hundeschnauze riecht eine Million mal besser als eine Menschennase.

Foto: zvg

Hervorragende Nasenarbeit der Nachsuchehunde testen

DÜDINGEN

Weiterbildung hat einen grossen Stellenwert für die Mitglieder der Roten Fährte Sense.

Auch in diesem Jahr haben die Mitglieder der Roten Fährte Sense die Schulbank gedrückt. Ziel dieser Weiterbildungsveranstaltung war es, die Riechfähigkeit der Hunde besser kennenzulernen. Als Referenten reisten aus dem Kanton Zürich Yolanda und Peter Giger an. Mit ihrem klar strukturierten Vortrag konnten sie die über dreissig Hundeführerinnen und Hundeführer in ihren Bann ziehen. Die sehr vollständigen und spannenden Informationen regten die Nachsucheführer zu komplexen Fragen und intensiven Diskussionen an. Nach einem feinen Essen durfte das in der Theorie Erlernte in der Praxis

ausprobiert werden. Mit einer Riechfähigkeit der Hunde, die bis zu einer Million Mal besser als jene des Menschen ist, konnten die Teilnehmenden die hervorragende Nasenarbeit der Nachsuchehunde testen. Die Hunde mussten ihrem Führer kleinste Partikel wie Schweiß (Bluttropfen) oder Rehhaare zeigen. Diese Übung dient bei einer Nachsuche von verletztem Wild, die mögliche Verletzung im Voraus zu Erkennen.

Mit viel Herzblut bei der Arbeit

Für den Vorstand der Roten Fährte war dieser Anlass wiederum ein Beispiel dafür, mit wie viel Herzblut die Hundeführer mit ihren Vierbeinern an der Arbeit sind. Ein grosser Dank gebührt dem Instruktorpaar Yolanda und Peter Giger, dem Hüttenwart Erwin Noth und dem Pistolenschützenverein Düdingen für die Gastfreundschaft.

Eing.

Einhe

PRAZ

Die Vereinigung feiert in diesem Bestehen. Sie se Verkauf von ein Produkten ein -

Die Pressekonferenz läum von Terroi Dienstag im Ho in Praz statt. Das 30 Restaurants de einer Charta verpf nale Produkte anz

Daniel Blanc, P Fribourg, hielt ein vergangenen 20 Ja bei Francis Mailla Philipona, welche niere und Visionä kannten, mit einer heimischen Produ das ist unter ande AOC-Label (Appella trôleé oder kont bezeichnung) mög Greyerzer Käse sch dieses Label vom B wirtschaft. 2003 na erstmals an der in wirtschaftsmesse in lem das Fondue mo wurde. Und im diese Teilnahme zum 16. M hielt auch der Vacher AOC-Label, das stren lich Tradition, Herku licher Produktion ke

Die traditionelle Kilb

Eine wichtige Rolle s Freiburgerinnen un Blanc auch die Kilbi d chon». So wurde ers eine «Bénichon du

mailleres - aqua.ch