



Zur Aus- und Weiterbildung veranstaltet der Tauchclub Amphiprion e. V.:

Traditionelles Tauchen mit Kuttelessen im Bodensee

Sonntag, 12. Februar 2012

**Anmeldung per Mail wegen der Tischreservierung erforderlich
bis Freitag, 03. Februar 2012 unter veranstaltungen@tcasifi.de**

Maximale Teilnehmerzahl: 25 Personen

Wir treffen uns um 8.45 Uhr an dem P+R Parkplatz in Herrenberg bei der Autobahn.
Abfahrt ist um 9.ºº Uhr zum Bodensee nach Sipplingen.

Die Ausfahrt bietet die Möglichkeit Erfahrungen mit Bodenseetauchgängen zu sammeln.

Eine gültige Tauchtauglichkeitsbescheinigung ist nachzuweisen.

Benötigte Geräte wie Jacket, Atemregler, Flasche usw. sind rechtzeitig beim Gerätewart Dieter Grund zu bestellen/reservieren.

Es finden keine Ausbildungs-/ Prüfungstauchgänge statt.

Wer eine Tauchgangsbegleitung durch einen Tauchlehrer benötigt, wird gebeten dies rechtzeitig bei der Ausbildung per Mail anzumelden unter ausbildung@tcasifi.de

Nach einem Tauchgang, gehen wir in das Restaurant Seehof, Seestr. 62 in Sipplingen, gegenüber des Tauchplatzes.
Dort lassen wir uns geröstete Knoblauch Speck, Zwiebel Kutteln schmecken – es gibt aber natürlich auch andere Gerichte.

Kutteln, Flecke oder **Kaldaunen** (in Baden *Sulz*, in Sachsen *Piepen* genannt) sind die küchensprachlichen Bezeichnungen für den gewöhnlich in Streifen geschnittenen Vormagen (**Pansen**) von **Wiederkäuern**. Sie gehören zu den **Innereien**

Organisation:

Monika Meier (Lustwart)

Tel: 07031 – 227166

E-Mail: Veranstaltungen@tcasifi.de