

Wildseminar am 31.01.2024

Heute lernen Sie alles rund ums Thema Wildfleisch kennen. Wir sprechen über die Wertigkeit vom Wild. Wir erklären was bei der Hygiene und der Zerlegung von Wildbret zu beachten ist und sprechen über die Reifung, sowie verschiedene Zubereitungsmöglichkeiten.

Veranstaltungsort:
Fleischerei Schempp
Anbau 13
01561 Thiendorf

9.00 Uhr Eröffnung und Einleitung mit Ronny Paulusch und Christoph Schempp
9.15 Uhr Wildarten und deren Bedeutung
10.00 Uhr Auf was ist bei der Wildhygiene zu achten
10.45 Uhr Pause
11.00 Uhr Zuschnitte beim Wild in der Theorie
12.00 Uhr Mittagspause mit Verkostung von verschiedenem Wildfleisch und Schinken
13.00 Uhr Wildverarbeitung in Theorie
14.00 Uhr Live Zerlegung in der Produktion und Herstellung einer Wildbratwurst mit Fleischermeister Karl Deutschbein
16.00 Uhr Abschlussgrillen

Preis für Mitglieder vom Landesjagdverband 200,- € für alle anderen Teilnehmer 250,- €