SEMINAR

Aufbrechen & Zerwirken

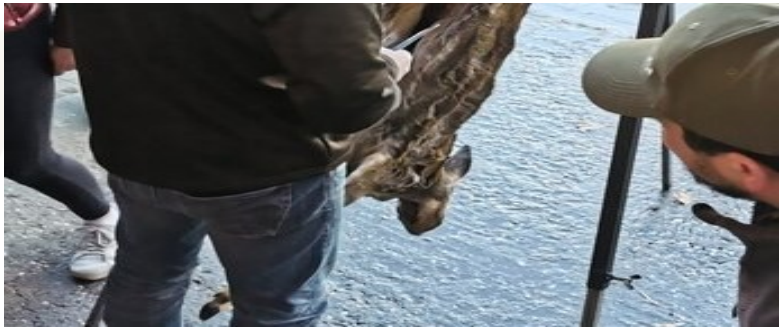
Vom erlegten Stück zum küchenfertigen Wildbret

Mit Michael Garbe

WARUM ES SICH LOHNT

Stück erlegt! Waidmannsheil! Und nun?

Jetzt beginnt erst der schwierige Teil. In diesem Seminar lernst du zunächst die Theorie zur Hygiene und Fleischreifung – bevor du dir an einem gut abgehangenen Stück Schalenwild live ansiehst, wie fachgerecht zerwirkt wird. Gezeigt, grob zerlegt und entbeint wird, bis Schnitzel, Braten und Gulasch entstehen und nur noch der Vakuumierer losbrummen muss. Und ab und an darf auch selber das Messer geschwungen werden.



Live am Stück

Fachgerechtes Zerwirken hautnah am abgehangenen Stück erleben

Selbst anpacken

Ab und an das eigene Messer schwingen und mitmachen

Wissenswert

Hygiene und Fleischreifung verständlich erklärt

INHALTE

Das erwartet dich

THEORIE

- Grundlagen zur Hygiene im Umgang mit Wildbret
- Wie Fleisch richtig reift

PRAXIS

- Aufbrechen und Zerwirken am gut abgehangenen Stück Schalenwild
- Teilstücke grob zerlegen und entbeinen
- Von Schnitzel bis Gulasch: küchenfertig zerwirken

Im Anschluss besteht die Möglichkeit, Wildbret vom frisch zerlegten Stück zu erwerben.

PASST DAS ZU DIR?

Für wen es sich lohnt

DU BIST HIER RICHTIG, WENN …

- Jungjäger und alle, die beim Zerwirken noch unsicher sind
- Jägerinnen und Jäger, die ihr Wildbret selbst verwerten wollen

GUT ZU WISSEN

DOZENT

Michael Garbe

FORMAT

Praxisseminar: Theorie, Vorführung und Mitschnitzen

ORT

NG Zerspannungstechnik, Gewerbestr. 13, 59192 Bergkamen

Jagdakademie
Kamener Kreuz

JETZT PLATZ SICHERN

Bald küchenfest im eigenen Wildbret?

Alle Informationen und die Anmeldung findest du auf unserer Website.

jagdakademie-kamener-kreuz.de

Fragen? Wir sind persoenlich fuer dich da:

info@jagdakademie-kamener-kreuz.de

Auch als Geschenk: Unsere Gutscheine gibt es im Online-Shop.