Jagdakademie Kamener Kreuz

SEMINAR

Zerwirken & Veredeln

Aus Wild wird Lebensmittel – mit maximaler Praxiszeit

Mit Michael Garbe

WARUM ES SICH LOHNT

Wildbret selbst fachgerecht verarbeiten

In diesem intensiven Praxisseminar lernst du gemeinsam mit Michael Garbe, wie ein Stück Schalenwild fachgerecht zerwirkt, ausgelöst, portioniert und für die weitere Verarbeitung vorbereitet wird. Das praktische Arbeiten steht im Mittelpunkt: Du führst jeden Arbeitsschritt selbst durch und sammelst wertvolle Tipps aus der Praxis. Dank der exklusiven Teilnehmerzahl von nur zwei Personen profitierst du von maximaler Praxiszeit und individueller Betreuung.

Maximale Praxiszeit

Du führst jeden Arbeitsschritt selbst durch

Individuelle Betreuung

Nur zwei Teilnehmende – jede Frage wird beantwortet

Wildbret zum Mitnehmen

Jeder Teilnehmende erhält eine Hälfte eines Stückes Wild

INHALTE

Deine Seminarinhalte

PRAXIS

- Fachgerechtes Zerwirken eines Stückes Schalenwild
- Auslösen und Portionieren der Teilstücke
- Lagerung, Reifung und Verwertung von Wildbret
- Praktische Arbeit unter Anleitung

PASST DAS ZU DIR?

Für wen es sich lohnt

DU BIST HIER RICHTIG, WENN …

- Jäger und Jungjäger
- Alle, die ihr Wildbret künftig selbst fachgerecht verarbeiten möchten

GUT ZU WISSEN

DOZENT

Michael Garbe

FORMAT

Exklusives Praxisseminar für maximal 2 Teilnehmende

INKLUSIVE

Wildbret: Jede teilnehmende Person erhält eine Hälfte eines Stückes Wild

Jagdakademie
Kamener Kreuz

JETZT PLATZ SICHERN

Maximale Praxis – dein Platz wartet?

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.