SEMINAR

Zerwirken

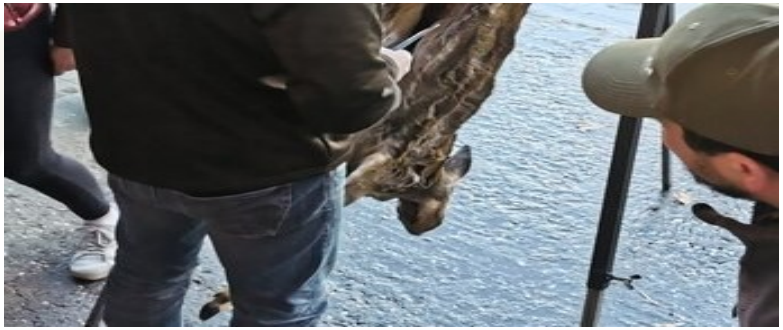
Sicher vom Stück zum küchenfertigen Wildbret

Mit Michael Garbe

WARUM ES SICH LOHNT

Vom erlegten Stück auf den Küchentisch

Stück erlegt – und dann? In diesem Seminar lernst du zuerst das Wichtige zur Hygiene und Fleischreifung, bevor du dir an einem gut abgehangenen Stück Schalenwild ansiehst, wie fachgerecht zerwirkt wird. Es wird gezeigt, grob zerlegt und entbeint, bis Schnitzel, Braten und Gulasch küchenfertig daliegen. Und wer mag, darf zwischendurch selber das Messer schwingen.



Fachgerecht zerwirken

Am abgehangenen Stück Schritt für Schritt gezeigt

Hygiene & Reifung

Das Wissen, das dein Wildbret gut macht

Selbst probieren

Gelegenheit, selbst das Messer zu führen

INHALTE

Das erwartet dich

THEORIE

- Grundlagen zur Hygiene im Umgang mit Wildbret
- Fleischreifung verstehen

PRAXIS

- Zerwirken am gut abgehangenen Stück Schalenwild
- Teilstücke zerlegen und entbeinen
- Küchenfertig von Schnitzel bis Gulasch

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 …

- Alle, die beim Zerwirken noch unsicher sind
- Jägerinnen und Jäger, die Wildbret selbst verwerten wollen

GUT ZU WISSEN

DOZENT

Michael Garbe

FORMAT

Praxisseminar, ca. 4 Stunden

Jagdakademie
Kamener Kreuz

JETZT PLATZ SICHERN

Bereit, wenn das nächste Stück liegt?

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.