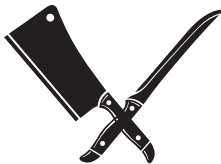




# Zerlegen und Verarbeiten von Wildbret

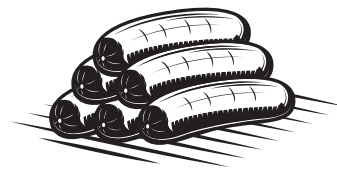
ZERWIRKEN SIE WILDBRET WIE DIE PROFIS



## Unser Fleischhauer und Jäger Stefan

ERKLÄRT IN THEORIE UND PRAXIS  
DAS FACHGERECHTE ZERWIRKEN VON EIN  
BIS ZWEI STÜCKEN ROT-, REH-  
ODER SCHWARZWILD

BEGLEITET WIRD ER DABEI VON UNSERER  
LIEBEN AMTSTIERÄRZTIN MARIA DIE ALLES  
WICHTIGE ZUM THEMA FLEISCHHYGIENE  
UND WILDKRANKHEITEN ERKLÄRT.



## Verarbeitung

PARALLEL ZUM ZERLEGEN WERDEN WIR DAS WILD-  
FLEISCH AUCH GEMEINSAM ZUBEREITEN ZU:



WILDGULASCH  
WILD-CURRY  
WILD-BURGER  
EDELSTÜCKE GEGRILLT  
UND ZUM KOSTEN GIBT'S:  
WILDLEBERKÄSE  
WILDKÄSEKRAINER  
WILDWÜRSTEL  
WILDGESELCHTES  
INNEREIEN FÜR DEN,  
DER'S MAG

## Verpflegung

UNSERE SCHANK IST GEFÜLLT UND WIR WERDEN UNS  
DIE KÖSTLICHKEIT SCHMECKEN LASSEN





## Die Gastgeber Maria und Christian

SIE, VETERINÄR UND HUNDEBESITZER & ER, JÄGER MIT LIEBE ZUM KOCHEN

FREUEN SICH EUCH ALS GÄSTE AM GUT NEUHOF BEGRÜSSEN ZU DÜRFEN, UM GEMEINSAM QUALITÄT VON LEBENSMITTELN ZU BEGREIFEN UND DEN GENUSS ZU ERLEBEN

# Termine 2023

17. JUNI  
24. JUNI  
9. SEPTEMBER

23. SEPTEMBER  
14. OKTOBER

JEWELS VON 9:00 BIS CA. 22:00 UHR

MAX. 12 TEILNEHMER  
PREIS PRO TEILNEHMER: 150,- €  
INKL. WEINBEGLEITUNG

AUF ANFRAGE ORGANISIEREN WIR AUCH ZUSÄTZLICHE TERMINE FÜR GRUPPEN

WO: JAGD- UND FORSTGUT NEUHOF,  
NEUHOF 1, 3180 LILIENFELD

ANMELDUNG UNTER  
EMAIL: [OFFICE@WILD-VOM-GUT.AT](mailto:OFFICE@WILD-VOM-GUT.AT)  
WEB: [WWW.WILD-VOM-GUT.AT/WILDZERLEGEKURS/](http://WWW.WILD-VOM-GUT.AT/WILDZERLEGEKURS/)



## Diese Kompetenzen erwerben Sie:

- ZERWIRKEN VON SCHALENWILD IN KÜCHENFERTIGE STÜCKE
- SINVLLE VERWERTUNG DES GESAMTEN TIERES
- TEILSTÜCKE ERKENNEN
- GRUNDWISSEN ZUR FLEISCHHYGIENE
- DAS HERSTELLEN VON WILDFOND UND -JUS



## Dieser Kurs richtet sich an:

JÄGER UND ANGEHENDE JÄGER  
KÖCHE UND HOBBYKÖCHE  
ALLE WILDLIEBHABER, GENIESSER UND INTERESSIERTE

WAS MUSS ICH MITBRINGEN:  
GUTE LAUNE UND HUNGER