Der
Wild
Meister

SEMINAR: WILDVEREDELUNG

WILDWURSTEN UND ZERWIRKEN AM 03.12.2023

Ich, der Wildmeister Jan Schemmer, bin Metzgermeister, staatlich geprüfter Fleischtechniker und zertifizierter Fleischsommelier. Ob Jungjäger oder erfahrener Jäger – in meinen Wildveredelungs-Seminaren gibt es für alle etwas zu lernen oder aufzufrischen.

Ich demonstriere nachvollziehbar, worauf es beim Zerwirken ankommt. Es wird gezeigt, wie man Schalenwild in einfacher Art und Weise küchenfertig zerteilt und für die unterschiedlichsten Gerichte vorbereitet. Viele Tricks und Handgriffe machen das Zerwirken einfacher und wildbretschonender.

Die eigene Wildküche sollte jedoch keinesfalls bei Steak und Braten aufhören, denn aus Wildfleisch lässt sich noch vieles mehr zaubern. Deshalb lernen Sie wie man mit einfachen Mitteln aus Reh, Sau und Co. leckere Würste herstellen kann und welches Equipment dafür notwendig ist.

Damit sich Ihr Gaumen noch lange an das kulinarische Feuerwerk erinnert, werden die hergestellten Produkte am Ende des Tages gemeinsam verkostet. Zusätzlich besteht die Möglichkeit für alle Kursteilnehmer, die Kostproben und auch das küchenfertige Wildbret zu erwerben.

Der Kurs auf einen Blick - Seminarinhalte

- Grundlagen der Wildbrethygiene, -vermarktung und -reifung
- Die Fleischteile des Schalenwildes und ihre Verwendung
- Enthäuten, Zerlegung, Verpackung und Auszeichnung von Wildbret
- Grundlagen der Wurstherstellung
- Zutaten und die richtige Ausrüstung zur Wurstherstellung
- Herstellung von verschiedenen Würsten wie z.B. Wildschweinwürstchen „Försterin Art“, wilde Landjäger, wilde Weißwürste, wilder Fleischkäse, grobe Wildleberwurst, luftgetrocknete Wildsalami

Termin und Dauer: 03.12.2023 von 09:00 bis 17:00 Uhr

Ort: Alte Stadtmühle Brettli & Design, Entegaststraße 9, 79650 Schopfheim
(Parkplätze Wiesenweg und Mattenleerstraße nutzen)

Voraussetzungen:

- Leinen- oder Baumwollkochschürze (Lack-Metzgerschürzen sind nicht notwendig), sauberes und festes Schuhwerk und geeignete Box oder Kühltasche für die produzierten Spezialitäten für den Heimtransport.
- In den Wintermonaten bitte noch warme Kleidung/Mütze/Handschuhe und warme Schuhe mitbringen (der Kurs findet teilweise im Biergarten statt).

Seminargebühr:

- 180 Euro pro Person
- Mittagessen, Kostproben, Informationsbroschüre inkl. Rezepten sind im Preis enthalten.
- Getränke exklusive.

Anmeldung:

- Anmeldungen werden nur bestätigt nach Eingang des vollständig ausgefüllten Anmeldeformulares und des vollen Seminar-Preises bis zum 25.11.2023

Verbindliche Anmeldung

Vor- und Nachname: .....
PLZ/Wohnort: .....
Straße: .....
E-Mail: .....
Telefon: .....
Ich melde mich mit ..... Personen zum Seminar an.
Die Teilnahmegebühr in Höhe von 180 Euro habe ich bereits auf das Konto mit der IBAN: DE 51 6839 0000 0060 1441 17 überwiesen.
Mir ist bekannt, dass bei Nichtteilnahme keine Erstattung erfolgt.

.....
Datum/Unterschrift

Die Platzvergabe erfolgt nach Zahlungseingang und wird den Teilnehmern spätestens am 26.11.2023 per E-Mail oder Telefon mitgeteilt. Bitte beim Überweisen als Verwendungszweck „Seminar und den eigenen Namen“ angeben.

In Zusammenarbeit mit:

JAGDSCHULE wiesental

Jagdschule Wiesental, Inh. Peter Meßmer
Wallstraße 1A, 79650 Schopfheim
www.jagdschule-wiesental.de