



Bildung mit Erfahrung seit 1928

I. Bayerische Fleischerschule Landshut
DER CAMPUS DER FLEISCHBRANCHE

„wilder“ KULINARIK-Workshop: Zerlegen / Bereiten / Kochen & Grillen von Wild



PRÄSENZ

Präsenz-Workshop (2 Tage)

Samstag, 28.05.2022 / 10:00 Uhr – 16:00 Uhr

Sonntag, 29.05.2022 / 09:00 – 15:00 Uhr

Wildspezialitäten erfreuen sich nicht nur bei passionierten Jägern größter Beliebtheit. So steigt die Nachfrage nach innovativen, abwechslungsreichen Wildgerichten, fern des klassischen Ragouts, stetig. Gerade auch die Grillfans unter Ihnen experimentieren und lechzen danach, endlich auch auf den heißen Kohlen ihre Wildprodukte fachgerecht zu platzieren.

Die nachhaltige, ganzheitliche Verwertung von Wild nach dem Motto „from nose to tail“ ist Grundsatz der Veranstaltung.

Zum Start der Präsenztage nimmt Sie unser Dozent Klaus Baumann mit auf die Reise der Qualitätsoptimierung: Beste Fleischqualität beginnt bereits beim Betrachten, dem Abschuss und dem Aufbrechen. Hier erfahren Sie allerlei Hinweise für die Praxis. Im Anschluss demonstriert er das fachgerechte Zerlegen „für den Hausgebrauch“, um für die weitere kulinarische Verarbeitung die optimale Basis zu schaffen.



Klaus Baumann,
Metzgermeister, Jäger,
Dozent „Fleischsommelier –
Fachbereich Wild“



Markus Wagner,
Küchenmeister, Jäger,
Dozent „Fleischsommelier –
Fachbereich Wild“

Korrespondierend dazu instruiert Sie Markus Wagner im Ansetzen eines schmackhaften Wildfonds und bespricht mit Ihnen die Speisenfolge, die in zwei Tagen zubereitet werden. Nach Lust und Laune (und natürlich unter Berücksichtigung der aktuellen Hygienerichtlinien) sind Sie herzlich eingeladen, auch praktisch unter Anleitung mitzuarbeiten.

Neben der Besprechung und Zubereitung diverser Wild-, Reh- und Hirschkalbspezialitäten finden immer wieder schmackhafte Live-Verkostungen statt. Und nicht nur die klassischen Teilstücke kommen zum Einsatz, auch die heimlichen Stars werden modern interpretiert verwertet. Moderne, internationale Gerichte, wie z. B. auch Köstlichkeiten aus dem Wok sorgen künftig auch bei Ihnen für einen abwechslungsreichen, innovativen Speiseplan!



Bildung mit Erfahrung seit 1928

I. Bayerische Fleischerschule Landshut
DER CAMPUS DER FLEISCHBRANCHE

Parallel dazu werden bereits die Schmankerl für den Grill vorbereitet: ob Babybackribs von der Wildsau oder selbst gemachter Patty für den „Wildburger“, auch hier erleben Sie eine unheimliche Bandbreite für Ihr Grillvergnügen.

Eine gute Mischung aus etwas Theorie und ganz viel Praxis sorgen dafür, dass Sie bei diesen beiden Workshop-Tagen maximal viel Neues erfahren. Für das gesellige Miteinander und den Austausch unter Kollegen sorgen unsere Dozenten und unser Team der 1. Bayerischen Fleischerschule.

→ *Voraussetzungen zur Teilnahme:*

Unsere Fortbildungen richten sich an Interessierte, die regelmäßig Wild zubereiten und für die auch der richtige Bezug von Wild eine wichtige Rolle spielt. (z. B. Inhaber des Jagdscheins oder ähnliches).

Die Kursgebühr beträgt 295,00 € zzgl. MwSt. = Gesamt 351,05€ (brutto) je Teilnehmer incl. ausführlichem Skript, diversen Rezepturen, Verkostungen und Tagungsgetränken. Nach Eingang des Rechnungsbetrags wird Ihnen das finale Programm mit praktischen Hinweisen zugesandt. Bei Absagen, die nicht eine Woche vor Seminarbeginn eingehen oder bei Nichterscheinen ist die volle Kursgebühr zu bezahlen. Ein Ersatzteilnehmer kann selbstverständlich benannt werden.

Am besten gleich anmelden und per E-Mail zurückschicken an info@fleischerschule-landshut.de, per Post an 1. Bayerische Fleischerschule Landshut, Straubinger Straße 16, 84030 Landshut, als Foto über WhatsApp an 0171/7494017 oder per Fax an +49 871/72050 → **Anmeldeschluss: 13.05.2022**

ANMELDUNG FÜR DAS SEMINAR (bitte in Druckbuchstaben ausfüllen)

Name, Vorname: _____

Straße: _____ PLZ/Ort: _____

Telefon: _____ E-Mail: _____

Die Rechnung soll an meinen Arbeitgeber/Betrieb gestellt werden: ja nein

Name des Betriebs:

Straße, PLZ/Ort:

Datum: _____ Unterschrift: _____