



Bildung mit Erfahrung seit 1928

1. Bayerische Fleischerschule Landshut  
DER CAMPUS DER FLEISCHBRANCHE

## „wilder“ PRODUKTIONS-Workshop: ZERLEGUNG/ZERWIRKEN & WURSTEN MIT WILD



PRÄSENZ

### Präsenz-Workshop (2 Tage)

Samstag, 17.09.2022 / 10:00 Uhr – 17:00 Uhr

Sonntag, 18.09.202 / 09:00 – 16:00 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 *Jan Schemmer* mit auf die Reise der Qualitätsoptimierung: Beste Fleischqualität beginnt beim fachmännischen Enthäuten bzw.

Abschwarten. Hier erfahren Sie allerlei Hinweise für die Praxis. Im weiteren Verlauf werden

Wildfleisch-Erzeugnisse, wie z B. Wildwürste, selber hergestellt.



Und nicht nur die klassischen Teilstücke kommen zum Einsatz, auch die heimlichen Stars werden modern interpretiert verwertet. Lassen Sie sich überraschen und genießen Sie.

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 Jäger-Kollegen sorgen unser Dozent und unser Team der 1. Bayerischen Fleischerschule Landshut.

Nach Lust und Laune (und natürlich unter Berücksichtigung der aktuellen Hygiene-richtlinien) sind Sie herzlich eingeladen, auch praktisch unter Anleitung mitzuarbeiten.

Neben der Besprechung und Zubereitung diverser Wildspezialitäten finden immer auch schmackhafte Live-Verkostungen statt.

*Jan Schemmer*  
Metzgermeister –  
Fleischsommelier - Staatlich  
geprüfter Fleischtechniker - Jäger  
Leiter Produktmanagement und  
Produktentwicklung,  
Bell Schweiz AG





Bildung mit Erfahrung seit 1928

I. Bayerische Fleischerschule Landshut  
DER CAMPUS DER FLEISCHBRANCHE

→ *Voraussetzungen zur Teilnahme:*

Unsere Fortbildung richtet 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) und ambitionierte Jäger, die bisher wenig Kenntnis im Bereich der Verwertung und Veredelung von Wildbret besitzen oder ihr Fachwissen auffrischen und erweitern/vertiefen wollen.

→ *Kursgebühr:*

Die Kursgebühr beträgt 295,00 € zzgl. MwSt. = 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](mailto: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: 02.09.2022**

-----  
**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: \_\_\_\_\_