Wild auf Wild

Durch die selektive Ernährung des Wilds gilt das Wildbret als fettarm und qualitativ hochwertiges Fleisch und ist in immer mehr Küchen auf dem Speiseplan zu finden. Lernen Sie in diesem Kurs die Zerlegung des Wildes und die Weiterverarbeitung zu Würsten, Leberkäse und Faschiertem. Referent Hermann Jakob geht auf Ihre Fragen ein und bringt lehrreiche Tipps und Tricks aus seiner langjährigen Berufserfahrung mit.

Inhalt:

- Fleischzerlegung mit Zuschnitt der Teilstücke und Materialvorbehandlung.

- Herstellen von Sauce Bolognese und anderen Fertiggerichten aus faschiertem Fleisch

- Herstellung von Wildbratwurst, Wildleberpastete und Wildleberkäse

Das umfangreiche Skript enthält neben technologischen Anweisungen detaillierte Herstellungsabläufe und Rezepte.

Von Teilnehmer:innen zu Hause hergestellte Produkte können mitgebracht und begutachtet werden.

In Kooperation mit Bio Austria Salzburg.

© 2025 - lfi.at

Information

Kursdauer:	7,2 Einheiten
Kursbeitrag:	74,00 € Kursgebühr gefördert 186,00 € Kursgebühr Bildungsförderung der Ländlichen Entwicklung im Rahmen des GAP-Strategieplan 2023-2027
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Bäuerliche Direktvermarkter:innen, Fleischverarbeiter:innen sowie Interessierte und Jäger:innen
Mitzubringen:	Hygienebekleidung (wenn vorhanden), Schreibmaterial
Anrechnung:	6 Stunde(n) für BIO-Austria Weiterbildung

Verfügbare Termine