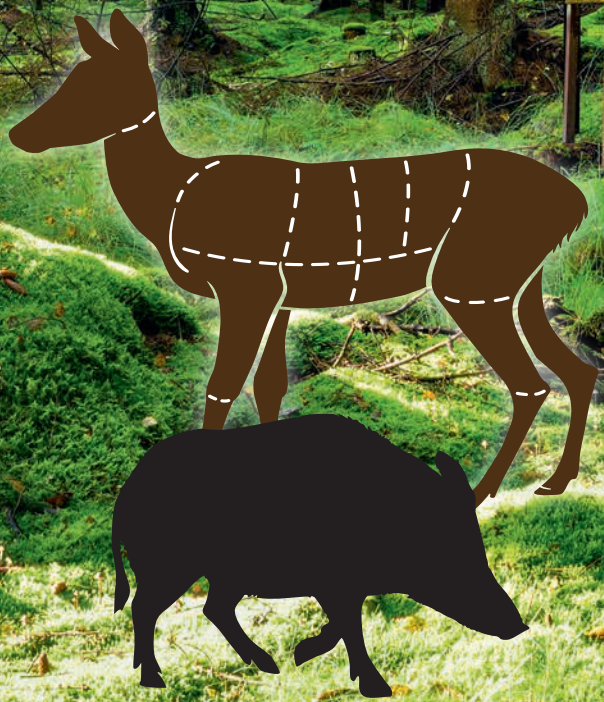
Wild KURSE 2026/2027

WILD ZERWIRKEN UND VERARBEITEN

Mit Verkostung



Kursinformationen

Schutzkleidung, Messer und Wild wird gestellt. Auf Wunsch kann auch eigenes Wild – unter Beachtung der geltenden Lebensmittel- und Hygienerichtlinien – mitgebracht werden.

Maximale Teilnehmerzahl: 6 Personen
Anmeldeschluss: jeweils 14 Tage vor Beginn
Dauer: ca. 4 Stunden, 09 bis 13 Uhr
Ort: Bad Münder, Heerstr. 13 (OT Bakede)

Preis: 189 € je Teilnehmer
inklusive
- Getränke
- Verkostung der Wildprodukte
- 15 % Rabatt auf Folgekurs

Buchung über unseren Online-Shop:

Scan mich

www.fleischerei-schoenemeier.de/Seminare

Haben Sie noch Fragen?
Rufen Sie uns an:

Telefon 05042 1235

Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme!

Fleischerei Schönemeier
Wurstwaren vom Lande

Fleisch- und Wurstwaren
Wild

Aus eigener Herstellung

Wild richtig zerlegen und verarbeiten

2026

Wir bieten Praxisseminare, welche hautnah zeigen, wie unter fachkundiger Anleitung Wild professionell zerlegt, küchenfertig gemacht und zu verzehrfertigen Wildgerichten oder Wurstsorten verarbeitet werden kann.

06.06.2026

Reh und Wildschwein aus der Decke schlagen sowie Herstellen von Spezialitäten

- Gefülltes Filet
- Gespickter Rehrücken
- Hackbraten
- Pfannengyros
- Sülze für Bratkartoffeln

22.08.2026

Wild aus der Decke schlagen und fachgerecht zerwirken

- Handwerkliche Tricks beim Zerwirken
- Bestimmen von Fleischteilen Steaks | Braten | Wurst | und weitere Verwendungsmöglichkeiten

19.09.2026

Auslösen der Fleischteile und Herstellen verschiedener Braten

- Rollbraten und weitere festliche Bratenvarianten
- Pulled Pork
- Gulasch | Geschnetzeltes
- One Pot | Dutch Oven
- Einlegen von Schinken

10.10.2026

Erkennen und Auslösen von Fleischteilen und Herstellen von

- Bregenwürstchen
- Rauchenden
- Kasseler Braten
- Rollbraten
- Schmalz
- Gespicktem Braten

21.11.2026

Der Weg vom erlegten Wild zum hochwertigen Lebensmittel

- Wild aus der Decke schlagen und zerlegen
- Bestimmen von Fleischteilen Steaks | Braten | Wurst | und weitere Verwendungsmöglichkeiten

2027

17.03.2027

Bestimmen von Fleischteilen zur Weiterverarbeitung und Herstellen von

- Schinken
- Wildsalami
- Hackbraten
- Ofenspießen

17.04.2027

Herstellen verschiedener Wurstwaren im Darm, in der Dose oder im Glas

- Krakauer
- Leberwurst
- Rauchenden
- Gekochte Mettwurst
- „Sünteltaler“ Sülze
- Ofenspieße

22.05.2027

Aussuchen sowie Auslösen der geeigneten Fleischteile zum Herstellen von Grillspezialitäten

- Bratwurst grob und fein
- Griller
- Steaks
- Grillspieße

05.06.2027

Aussuchen sowie Auslösen der geeigneten Fleischteile zum Herstellen von Grillspezialitäten

- Bratwurst grob und fein
- Griller
- Steaks
- Grillspieße

21.08.2027

Reh und Wildschwein aus der Decke schlagen sowie Herstellen von Spezialitäten

- Gefülltes Filet
- Gespickter Rehrücken
- Hackbraten
- Pfannengyros
- Sülze für Bratkartoffeln