… WIE UNSERE GROSSELTERN

Termine: *

16.01.2027

06.02.2027

Herstellen verschiedener Sorten Hausmacher Wurst

Unter Anleitung stellen Sie drei Sorten Hausmacher Wurst (im Darm, im Glas, in der Konservendose) zum Mitnehmen her.

- Gekochte Mettwurst
- Leberwurst
- Knappwurst
- Topfsülze
- Mett
- Bregenwurst
- Stegfleisch

*** Gruppen von 5 bis 7 Personen auf Anfrage auch an anderen Tagen möglich!**

Weitere Kursinformationen (Preise, Ort, Uhrzeit, Anmeldung) siehe Rückseite Wildkurse

Fleischerei Schönemeier
Wurstwaren vom Lande

Fleisch- und Wurstwaren
Wild
Aus eigener Herstellung

Fleischerei Schönemeier
31848 Bad Münder
OT Bakede

Telefon 05042 1235

www.fleischerei-schoenemeier.de

Wildankauf*

Preise
Stand 04/2026

Rotwild	Hirsch	3,50 €/kg
	Schmaltier/Alttier	3,50 €/kg
	Kalb	3,50 €/kg
Damwild	Hirsch	3,50 €/kg
	Schmaltier/Alttier	3,50 €/kg
	Kalb	3,50 €/kg
Rehwild	Bock	4,00 €/kg
	Ricke	4,00 €/kg
	Kitz	2,50 €/kg
Schwarzwild	30 – 65 kg	3,50 €/kg
	20 – 29 kg	3,00 €/kg
Hase/Kaninchen		10,00 €/Stk
Fasan		10,00 €/Stk
Ente		7,50 €/Stk
Gans		5,00 €/kg
Taube		2,50 €/Stk

* Aus hygienerechtlichen Gründen erfolgt die Anlieferung nur nach Absprache. Das Wild wird ausschließlich mit einem Negativnachweis nach erfolgter amtlicher Untersuchung angenommen.
Das Gewicht wird ohne Haupt und Läufe ermittelt.

Hinweis:
Bei Verunreinigung oder Entwertung von Edelteilen halten wir uns einen Preis-/Gewichtsabzug vor.

Lohnverwursten

Nach individuellen Rezepten oder Wünschen ab 120 €/Stk

Die Anlieferung und Detailabsprache erfolgt nach persönlicher Rücksprache unter: 05042 1235

Fleischerei Schönemeier
Wurstwaren vom Lande