



Pressemitteilung  
der  
**Kreisjägerschaft Paderborn e.V.**  
im Landesjagdverband Nordrhein - Westfalen e.V.  
Landesvereinigung der Jäger

**30. Oktober 2010**

**Neue Wildbretseminare der Kreisjägerschaft Paderborn e.V. „Wild aus der Region“ im Ratskeller Paderborn waren ein Erlebnis der Extraklasse**

**Das Team des Ratskellers, um den Jäger und Inhaber Christoph Klare und André Cramer, haben sich wieder selbst übertroffen**

Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer des 3. und 4. Paderborner Wildbretseminars der Kreisjägerschaft Paderborn e.V. im Ratskeller Paderborn waren rundum begeistert. Das war auch nicht verwunderlich, zeigten die Köche bei ihrer Arbeit doch ständig ihre Liebe zu Lebensmitteln und ihre Begeisterung für die Vermittlung ihres Wissens und Könnens an die Hobbyköche.

Da der Kreis Paderborn auch eine gute Niederwild-region ist, wurde bei diesen Seminaren speziell Wert auf die Verarbeitung und Zubereitung dieser Wild-arten gelegt. So wurden unter Mithilfe aller Seminarteilnehmer Hasen, Enten und Gänse zerwirkt.

Christoph Klare führte den Teilnehmerinnen und Teilnehmern sehr anschaulich vor, dass er die Wildtiere komplett verwertet.



Die Karkassen (Knochen) und Parüren [Fleischabschnitte, Sehnen und Fett, welches beim Parieren (enthäuten der Fleischstücke) abfällt] wurden für Fonds, Saucen und Suppen gebraucht. Aus den parierten Fleischstücken entstanden während der jeweils dreitägigen Seminare Hasenrücken mit Speck-Apfel-Pilz-Duxelles im Rotkrautwickel an Holunder-Sauce, gebratene Gänsebrust und ein Saltimbocca von der Wildente. Auch die Verarbeitung von Hochwild (Schwarzwild, Damwild und Rothirsch) kam in diesen Seminaren nicht zu kurz. Es standen Damwild-Medaillons in einer Nusskruste auf Shi-Take-Pilz mit Rotweinsauce mit Butterspätzle, Reibeküchlein an Rondelle von der Hirschkalbsleber dazu karamellierte Äpfel und Sauerbraten vom Wildschwein an Kartoffelklößen und Datteln im Rezeptheft der Kreisjägerschaft Paderborn e.V. und auf dem Speisetisch des Ratskellers im jagdlich dekorierten „Tönchen“. Selbstverständlich halfen die Seminarteilnehmer auch bei der Zubereitung der Beilagen fleißig mit.

Geschäftsstelle:  
Danziger Str. 68  
33 154 Salzkotten

Telefon  
05258 - 931820

Telefax:  
05258 - 931821

Bankkonto Kreisjägerschaft:  
Sparkasse Paderborn  
(BLZ 472 501 01)  
Konto Nr. 1081 009

Bankkonto Lernort Natur:  
Volksbank Paderborn  
(BLZ 472 601 21)  
Konto Nr. 913 9783 100  
Email: [kjs-pb@t-online.de](mailto:kjs-pb@t-online.de)

Öffnungszeiten: Di 9 - 11 und Do 15 - 17 Uhr

Internet-Adresse: [www.ljv-nrw.de](http://www.ljv-nrw.de) o. <http://ljv-nrw.de/kjs/paderborn/index.php>

Das I-Tüpfelchen bei den Desserts wie lauwarmes Zwetschgenragout an Kaiserschmarren mit Sahne, Törtchen vom Kürbis auf Ananas-Carpaccio mit Ahornsirup und Crêpes Flambées mit Grand Marnier war für alle Teilnehmer die Zubereitung und Verkostung von selbstgemachtem Vanilleeis.

Oberstes Gebot für Christoph Klare und André Cramer ist bei allen verwendeten Zutaten, dass alles frisch und von bester Qualität ist. Das verwendete Wild kommt nur aus Revieren aus dem Kreis Paderborn. Metzgermeister Christoph Klare weiß bei jedem Stück Wild, das er in seiner Metzgerei in Bad Lippspringe und im Restaurant Ratskeller verarbeitet, welcher Jäger das Wild wann und wo erlegt hat. Heimisches Wildbret, welches der Verbraucher beim Jäger oder Metzger seines Vertrauens erwerben kann, kann deshalb mit Recht, als lückenlos kontrolliertes und geprüftes Lebensmittel bezeichnet werden, das ohne Bedenken mit Genuss verzehrt werden kann.



Bei den beiden Seminaren in diesem Herbst war für die Teilnehmerinnen und Teilnehmern spätestens beim ersten Bissen klar, dass sie eine Fortsetzung der Wildbretseminare der Kreisjägerschaft Paderborn e.V. im Ratskeller wünschen und die Interessenten, die bei den diesjährigen Seminaren wegen der begrenzten Teilnehmerzahl nicht mehr berücksichtigt werden konnten, stehen auch schon auf der Warteliste!

*Hildegard Hagenhoff  
Obfrau für Öffentlichkeitsarbeit  
Der Kreisjägerschaft Paderborn e.V.*