

Wildbret richtig zubereiten lernen

Das Interesse an Wildbret wird auch bei Nichtjägern immer größer. Hase, Wildschwein, Reh leben artgerecht und ernähren sich von dem, was sie in der Natur finden. Die Kreisjägerschaft bietet in Zusammenarbeit mit dem Heißener Hof ein Seminar zur Wildbretverarbeitung an. Johann Steineshoff zeigt die fachgerechte Verarbeitung. Ob ausbeinen oder filetieren - hier bekommen Jäger, Hobby-Köche oder Wildfleisch-Käufer Tipps. Je nach Jagderfolg werden bis zu drei verschiedene Wildarten behandelt. Termin: Donnerstag, 20. September, 18 Uhr. Das Seminar ist auf 15 Teilnehmer begrenzt und dauert ca. 2,5 Stunden. Kursgebühr 45 Euro, inklusive 4 kg Wildspezialitäten wie Bratwurst oder Medaillons. Anmeldung: birgit.pfeifer@muelheimer-jaeger.de, ☎ 0178 - 777 50 25.

wa2 21.8.18