

## Heimisches Wild

Heimisches Wild ist gesund, fettarm und eine hochwertige und geschmackvolle Alternative auf dem Speiseteller. In diesem Seminar werden Ihnen Informationen über die Reifungslagerung, Grobzerteilung und Weiterverarbeitung der einzelnen Teilstücke zu geschmackvollen Lebensmitteln vermittelt. Im Praxisteil erlernen Sie Wild aus der Decke zu schlagen, die Grobzerteilung und die kochfertige Vorbereitung der edlen Fleischteile sowie die Verarbeitung weniger edler Teile zu Burgern, Würsten oder Leberkäse.

### Information

<b>Kursdauer:</b>	8 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	89,00 € TN-Beitrag gefördert gem. LE14-20 178,00 € TN-Beitrag
<b>Fachbereich:</b>	Direktvermarktung, Tierhaltung
<b>Zielgruppe:</b>	Wildgehegesitzer:innen, Jäger:innen, Direktvermarkter:innen, interessierte Personen
<b>Mitzubringen:</b>	sauberer, weißer Arbeitsmantel oder saubere Schürze, feste Schuhe

### Verfügbare Termine