



Kreisjägersvereinigung
Calw e.V.
Hegering Altensteig

Koch-Event für Jäger – Zerwirken und Wildbretveredelung

Egal ob Jungjäger oder erfahrener Jäger – gemeinsam mit den Wildrebellern bekommen Sie neue Anregungen zur Zerlegung und modernen Veredelung von Wildbret. Der Fokus des Koch-Events liegt auf der gemeinsamen praktischen Umsetzung am erlegten Stück in der Show-Küche der Firma Dengler.

Abgerundet wird der Abend durch die Verkostung der durch die Teilnehmer zubereiteten Wildgerichte.

Wann: Do. 21. Mai um 17:30 Uhr

Wo: Show-Küche Firma Dengler Altensteig

Kosten: 85 EUR inkl. Essen und Getränke
(70 EUR für KJV-Mitglieder)

Anmeldung bis 1. April unter
HR1@kreisjaegervereinigung-calw.de
– max. 15 Teilnehmer





Kreisjägersvereinigung
Calw e.V.
Hegering Altensteig

Koch-Event für Nicht-Jäger – moderne Rezepte & Verarbeitungstipps für Wildfleisch

Wildfleisch ist das Superfood aus heimischen Wäldern – gemeinsam mit den Wildrebelln erleben Sie, wie vielfältig und modern Wildfleisch zubereitet werden kann. Zusätzlich gibt es wertvolle Tipps zur Verarbeitung und Verwendung unterschiedlicher Fleischstücke und Wildarten.

Abgerundet wird der Abend durch die Verkostung der durch die Teilnehmer zubereiteten Wildgerichte.

Wann: Fr. 22. Mai um 17:30 Uhr

Wo: Show-Küche Firma Dengler Altensteig

Kosten: 90 EUR inkl. Essen und Getränke

*Anmeldung bis 1. April unter
HR1@kreisjaegervereinigung-calw.de
– max. 15 Teilnehmer*

