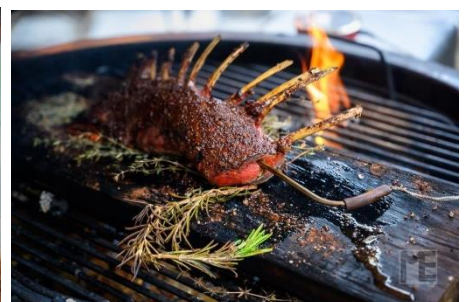




Verein BBQ & Grill Akademie



Grillworkshop „Wild master class“

Veranstaltungsort

Herrenhaus Mendlingtal Göstling an der Ybbs
www.herrenhaus-mendlingtal.at

Die Jagd und ihre Jäger

wollen grundsätzlich heimische Wildarten erhalten und schützen. Die Jäger sind verpflichtet, durch ihr Handeln weidgerecht und nachhaltig zu agieren. Der Respekt zum Lebewesen und ein verantwortungsvoller Umgang mit der Natur sind das um und auf für die Nutzung natürlich nachwachsender Ressourcen. Die Bereitschaft der Jagd unsere Kulturlandschaft mit allen Möglichkeiten und Grenzen zu behüten und zu schützen wird teilweise in der Öffentlichkeit zu wenig wertgeschätzt.

Die Jagd ist als wesentlicher Bestandteil des Naturschutzes und mit ihren verantwortungsbewussten Jägerinnen und Jägern bestrebt, eine natürliche, intakte Umwelt zu erhalten. Durch das Schaffen von Ruhezeiten und Rückzugsgebieten sind Jäger zu Managern der Wildlebensräume geworden.

Zum jagdlichen Handwerk

gehört die saubere und nachhaltige Verwertung des erlegten Stückes, um daraus ein qualitativ hochwertiges Fleisch erzeugen zu können. Dazu hat der Gesetzgeber eine Reihe von strengen Hygiene- und Rechtsvorschriften zur Wildbretvermarktung erlassen, auf die in diesem Workshop eingegangen werden.

Wildbret

spielt als Naturprodukt bei den gegenwärtigen Trends der modernen, gesunden und natürlichen Küche eine wichtige Rolle. Der hohe Waldanteil in Österreich bietet dem Wild einen idealen Lebensraum. Durch diese natürliche Lebensweise liefert Wild ein sehr hochwertiges Fleisch, reich an Mineralstoffen und Eiweiß bei einem geringen Fett- und Cholesterinanteil. Auf Grund dieses besonderen Aufbaus zählt es zu den wertvollsten Lebensmitteln der heutigen Zeit.



Verein BBQ & Grill Akademie

Das Reh und der Frischling

für diesen Workshop stammen aus den umliegenden Wäldern und werden von Mario Ensmann in eurem Beisein aus der Decke / Schwarte geschlagen.

Mario ist als Pächter des Herrenhauses nicht nur Gastgeber dieses Workshops sondern auch leidenschaftlicher Jäger, dem die Jagd schon in die Wiege gelegt wurde. Durch seine Ausbildung zum Akademischen Jagdwirt und seine langjährige Erfahrung im Bereich der Jagd- und Forstwirtschaft hat er viel über Wild, Wildbrethygiene, Jagd und deren Zusammenhänge zu berichten.

Küchenfertig zerlegt

werden aus dem Wild gemeinsam mit dir schmackhafte Gerichte zubereitet, wie

- Fladenbrot mit Rehcarpaccio
- Das Beste vom Reh
Rehshöfelsteak mit Äpfel, Nüssen und Pilzen vom Feuertisch,
dazu Heidelbeer-Honig-Sauce
Rehrücken in Pfefferschokolade
- Das Beste von der Wildsau
Rücken, Burger oder auch geschmort im Netz

Im Teilnehmerbetrag von € 210,- sind enthalten:

8 stündiger Workshop mit unseren Vereinsmitgliedern Mario Ensmann und Leo Gradl
Fördermitgliedschaft für 2024 im Verein

Verarbeiten eines ganzen Reh und Frischling

Theoretischer Teil vom Schuß, über die Verarbeitung und Verwertung bis zur Vermarktung

Praktischer Teil vom aus der Decke schlagen, über das Zerwirken bis Tipps zur besten
Zubereitung der Teilstücke

Lebensmittel und Getränke in verzehrblichen Mengen

Rezepte auf der Cloud

Teilnehmerzertifikat

Hinweis:

Der Workshop findet im Freien und bei jeder Witterung statt. Bitte denkt an wetterfeste Kleidung und festes Schuhwerk!!!

Wir arbeiten mit frischen, regionalen und saisonalen Produkten, daher sind Programmänderungen möglich.

Tipps:

Unterkunft www.alpenhotel-ensmann.at

Ausflugsziel www.erlebnisswelt-mendingtal.at