Verein BBQ & Grill Akademie

Grillworkshop „Wild master class"

25.09.2027 von 10:00 bis 16:00 Uhr

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 bestrebt, eine natürliche, intakte Umwelt zu erhalten. Durch das Schaffen von Ruhezonen 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 ebenso 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.

Reh und 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 Jagdwirten und seine langjährige Erfahrung im Bereich der Jagd- und Forstwirtschaft hat er viel über Wild, Wildbrethygiene, Jagd und deren Zusammenhänge zu berichten. www.ensmann.at

Verein BBQ & Grill Akademie



Adi hat seine kulinarische Leidenschaft auf das Grillen ausgedehnt und dabei außergewöhnliche Geschmackserlebnisse geschaffen. Mit seinem Restaurant & Vinothek Bittermann, seinen Grillweltmeistertiteln und seiner Grillschule hat er sich als Experte auf diesem Gebiet etabliert. Seine Hingabe zum Genuss und seine lebenslange Neugierde machen ihn zu einem wahren Meister seines Fachs. www.adi-bittermann.at

Leo leitete jahrelang einige der besten Küchen in Tirols Top-Gastronomie. Nachdem er einen Kochkurs kurzerhand zum Grillkurs machte, packte ihn der unheilbare BBQ-Virus. Seit seinem Abschied aus der Gourmetszene widmet er sich voll und ganz dem Spiel mit dem Feuer. www.leos-grillschule.at

Küchenfertig zerlegt
werden aus dem Wild gemeinsam mit den beiden Grillweltmeistern Leo und Adi schmackhafte Gerichte zubereitet, wie z.B.
- Fladenbrot mit Rehcarpaccio
- Rehschlögelsteak mit Äpfel, Nüssen und Pilzen vom Feuertisch, dazu Heidelbeer-Honig-Sauce
- Rehrücken in Pfefferschokolade
- Wildsau Rücken, Burger oder auch geschmort

Im Teilnehmerbetrag von € 210,- sind enthalten:
Grillworkshop mit Mario, Adi und Leo
Fördermitgliedschaft für 2027 im Verein „BBQ & Grill Akademie"
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 verzehrüblichen Mengen
Rezepte
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.erlebniswelt-mendlingtal.at