



MEHR AUS WILDBRET MACHEN: ZERWIRKEN, WURSTEN, PÖKELN

ZIELGRUPPE:

Interessierte JägerInnen und NichtjägerInnen, die erlegtes Schalenwild zerwirken und veredeln möchten.

KURSBESCHREIBUNG:

Dem passionierten Jäger bringt es wohl die doppelte Freude, wenn er seine Jagdbeute selbst zerwirkt und veredelt. Für ein qualitativ hochwertiges Wildbret ist ein richtiges Verhalten des Jägers vor und nach dem Schuss bedeutsam. Daher möchte der Kurs ein tieferes Verständnis für die Wildbrethygiene vermitteln. Das Zerwirken wird an einem Stück Schalenwild vorgezeigt, dann können die Kursteilnehmer selbst Hand anlegen und praktisch üben. Weiters erfolgt eine Einführung zu den Eigenschaften von Wildbret und den Grundlagen bei der Wurstherstellung und dem Pökeln. Die Kursteilnehmer können sich aktiv bei der Arbeit beteiligen und nach Kursende einige der hergestellten Spezialitäten mit nach Hause nehmen.

TERMIN:

- Mittwoch, 6. (ab 8:30 Uhr) bis Donnerstag, 7. November 2019 (bis 17:00 Uhr) – Zimmerschlüsselvergabe am ersten Kurstag ab 8:00 Uhr in der Forstschule.

MITZUBRINGEN:

Eventuell Schürze

REFERENTEN:

Verschiedene Fachreferenten

KURSKOSTEN (KURSGEBÜHR, UNTERKUNFT, VERPFLEGUNG UND KURSUNTERLAGEN INBEGRIFFEN):

149,00 € (als Anzahlung)

INFORMATION UND ANMELDUNG:

Südtiroler Jagdverband, Frau Alessandra Beneduce

Tel.: 0471 061 703

E-Mail: alessandra.beneduce@jagdverband.it

Teilnehmerzahl: minimal 8, maximal 12 Personen