

# Jägerschaft Fils e.V.



## Wildbret küchenfertig zerwirkt

Groß war das Interesse der 25 Jägerinnen und Jäger im Schlachthaus Gruibingen zum Thema Wildbret küchenfertig zerwirkt.

Gekonnt wurden vom Referenten Peter Seibold zwei Stück Rehwild aus der Decke geschlagen, zerwirkt (zerlegt) und küchenfertig portioniert.

Die Teilnehmerinnen und Teilnehmern bekamen fachmännische Tipps und Hilfestellungen für das Auslösen der Knochen und die Portionierung des Wildbrets. Quasi ganz nebenbei fand ein reger Informationsaustausch statt und die Teilnehmer nahmen so manche Anregungen und Rezeptvorschläge mit nach Hause.

Eine rundum gelungene Veranstaltung die im nächsten Jahr in einem „Wild-Kochkurs“ ihre Fortsetzung finden wird.

13.10.2019/Wolfgang Hauser



Peter Seibold bei der Arbeit