

Der Nachmittag

Infotainment vom Feinsten

Gestalten Sie den Nachmittag mit einem von zwei Informations- & Erlebnismodule für Jedermann oder einem eigens für Jäger zusammengestellten Fachmodul. Sie haben die Möglichkeit, sich Ihren wilden Wandgenuss individuell zusammen zu stellen- ganz nach Vorliebe oder Wissensstand.

Die Jagd in der heutigen Zeit

Einführung in die Jagd
-
Revierrunde Teil 1
„Die Aufgaben des Jägers“
-
Mittagssnack
-
Revierrunde Teil 2
„Vom Ansitz bis zum Schuss“
-
Live-Demonstration
„Wild zerwirken“

"Wildbret 2.0" Handwerk Jagd

Einführung in die Jagd
-
Revierrunde
„Vom Revier auf den Grill“
-
Mittagssnack
-
Live-Demonstration
Handwerk Jagd
„Bereit für Küche und Grill:
Wild zerlegen
und portionieren“

"Hubertus" HUNTERS ONLY

Das Modul
von Jägern, für Jäger
-
erhalten Sie hilfreiche Tipps
direkt aus der Jagdpraxis
-
erleben Sie verschiedene
Fachseminare wie z.B.
„Der sichere & präzise Schuss“
von Stefan Mayer
-
weitere Themen auf Anfrage

Der Abend

Einzigartig-wilde Kulinarik

Mit der Auswahl aus insgesamt vier kulinarischen Modulen geben Sie Ihrem wilden Waldgenuss die individuelle Prägung und machen den Tag zum unvergesslichen Erlebnis für alle Sinne. Ganz nach Ihren Vorlieben können Sie sich entweder bei einem Dinner verwöhnen lassen oder selber zur Grillzange greifen - natürlich unter der fachmännischen Anleitung unseres Feuerkochs Tom Heinzle. Oder ist Ihnen eher nach Köstlichkeiten aus Rauch und Luft? Dann erleben Sie die Vielfalt der Schinken & Specke aus Wald & Flur. Egal, wie Sie sich entscheiden - Qualität und Regionalität stehen immer im Vordergrund.

Wildes Grillen

Kulinarik der Extraklasse

Erleben Sie Wildfleisch von einer ganz neuen Seite; außergewöhnliche Genussmomente bei 6 Gängen vom Grill; fine dining von und mit Grillprofi und Feuerkoch Tom Heinzle

Wilder Grillkurs

Das außergewöhnliche Mitmachelerlebnis

Gemeinsames Zubereiten von 4 Gängen vom Grill unter Anleitung von Grillprofi Tom Heinzle; Tipps & Tricks aus Expertenhand rund um die Zubereitung von Wildfleisch auf Grill und Feuerplatte

Wilder Speck & Wildes Feuer

Wo Rauch ist, ist auch Feuer!

Das Beste aus zwei Welten - wilde Specke und Schinken in Kombination mit saftigem Wildfleisch vom Grill; Schinken- & Speckseminar; 4 wilde gegrillte Gänge von Feuerkoch Tom Heinzle

Wilder Wälder Lecker - der feurig wilde Waldgenuss

Ein kulinarisch-informatives Event rund um die Jagd und ums Grillen

Haben Sie Interesse? Vielleicht für Ihre nächste Abteilungsfeier oder als Teambuilding, als hochwertiges Incentive oder als Fortbildung der anderen Art? Als individuelles Unterhaltungsangebot für Ihre Gäste oder als ungewöhnliches Gruppenerlebnis mit einer großen Portion an Geselligkeit und Infotainment?

Dann melden Sie sich völlig unverbindlich bei uns und wir besprechen gemeinsam, wie wir Wilder.Wälder.Lecker - der feurig wilde Waldgenuss auch für Sie erlebbar machen.

WERK'308

Im kleinen Maierstal 3 | 78112 St. Georgen im Schwarzwald
post@werk308.de | 0171 22 10 308



www.wilderwaelderlecker.de @wilder.waelder.lecker

WERK'308

WERK'308

Wilder Wälder Lecker

Der feurig wilde Waldgenuss

Ein kulinarisch-informatives Event rund um die Jagd und ums Grillen

Wilder Wälder Lecker

Das exklusive Event für Genießer, Griller & Gourmets

Wilder.Wälder.Lecker - der feurig wilde Waldgenuss ist ein Bekenntnis zu Frische, Saisonalität, Nachhaltigkeit und Genuss – einfach die Wiederentdeckung des (Schwarz)walds mit allen Sinnen. Wilder.Wälder.Lecker steht für Ursprünglichkeit, Natur und Lebensqualität und ist die moderne und zeitgemäße Kombination aus Kulinarik, Information und Entertainment.

Matthias Nussbaumer, Grillexperte und Fleischsommelier, bewesit, wie unvergleichlich Wildfleisch vom Grill schmecken kann - mit wenigen Zutaten , viel Geschmack und mitten in der Natur. Ein unvergessliches Erlebnis, dass Sie nicht verpassen dürfen!

Wo und wie leben Reh und Wildsau eigentlich? Wofür steht die moderne Jagd? All dies ist das Revier von Fabian Bönecke, passionierter Jäger mit mehr als zwei Jahrzehnten Jagderfahrung. Er nimmt die Teilnehmer mit in seine Welt zwischen Hochsitz und Dachsbau – eine Rückbesinnung auf das Handwerk unsere Alvorderen, auf das Echte und das Gute aus der Natur.

Wilder.Wälder.lecker ist modular aufgebaut und lässt sich auf nahezu alle Veranstaltungsorte anpassen. Mit einer Vielzahl von Informations- und Kulinarikmodulen lässt sich Ihr wilder Waldgenuss individuell zusammenstellen- ganz nach persönlichen Interessen, Vorlieben und Wissensstand.

Die Kulisse

DER (SCHWARZ)WALD – unbekannter, mystischer Ort direkt vor der Haustür. Bei einer gemeinsamen Revierrunde mit einem erfahrenen Jäger lernen Sie den Wald nochmal von einer ganz anderen Seite kennen, sehen Dinge, an denen Sie beim Familienspaziergang achtlos vorbeigegangen wären. Vor Allem lernen Sie aber viel über die eigentlichen Bewohner, das Wild. Dabei erläutert Ihnen unser Grünrock, warum es ein Privileg ist, mit Wildfleisch eines der hochwertigsten Lebensmittel überhaupt gewinnen zu dürfen und was alles dazu gehört. Und da Zeigen besser ist, als nur darüber zu reden, sind Sie live dabei, wenn unser Fachmann ein Stück Wild „aus der Decke schlägt“ und zerlegt.

Der Waidmann

FABIAN BÖNECKE gestaltet den jagdlichen Teil des Programms. Der sympathische Anfangvierziger verfügt bereits über mehr als 20 Jahre Jagderfahrung und repräsentiert das moderne Bild der Jagd in Perfektion. Das Waidwerk ist für ihn Leidenschaft und Lebenseinstellung zugleich. Das beweist er nicht nur täglich den Followern seines erfolgreichen Instagram-Kanals @kleinejagdfamilie, sondern bringt die Faszination für das Thema auch den Teilnehmern auf sowohl charmante wie informative Weise näher.

Der Feuerkoch

MATTHIAS NUSSBAUMER - Grillexperte, Metzgermeister und Fleischsommelier - zeichnet für den kulinarischen Teil der Veranstaltung verantwortlich. Für den ausgewiesenen Fachmann für Wildbretverarbeitung steht der ursprüngliche Geschmack im Vordergrund. Erstklassige Rohstoffe sind dafür die Grundvoraussetzung. Dabei beweist Nussi, dass „erstklassig“ nicht unbedingt „exklusiv und teuer“ bedeuten muss. Vielmehr kommt es ihm auf die richtige Auswahl, Regionalität und bestmögliche Qualität an. Aber auch der Spaß am Zubereiten darf bei Nussi nie zu kurz kommen. In entspannter Atmosphäre und in Kombination mit traditionellen Zubereitungsmethoden beweist er die Vielfalt des Rohstoffs Wildbret. Ganz nach dem Motto: zurück zum Wesentlichen!