

# Wildburger-Kurse

Schlögl, Filet und Schulter sind relativ leicht zu vermarkten. Was aber macht man mit Hals, Zuputz und Wammerln, wenn man keine Wurst erzeugt? Eine Möglichkeit ist, den Kunden aufzuzeigen, wie mit Wildfleisch g'schmackiges Geschnetztes, Spaghetti, Cevapcici, Chili und Co auf einfache Weise zubereitet werden können. Unter Anleitung von Küchenmeister Leopold Labenbacher wird den Kursteilnehmern die Grundlagen der Handhabe, Rezepturen und die Zubereitung von Wildburgern und Co vermittelt.

1. Hygiene bei der Verarbeitung von Wildfleisch, Lagerung und Konservierungsmöglichkeiten, Verarbeitung von Fleischabschnitten und Fleischresten.
2. Grundrezeptur von Wildburger
3. Zubereitungsmöglichkeiten
4. Garnituren und Anrichtearten
5. Herstellung passender Saucen

**Termin: 19. Jänner 2018, Beginn 13.30 Uhr**

**Ort: Bezirksbauernkammer Amstetten**

Kaspar-Brunner-Straße 18, 3300 Amstetten

Tel. 05 0259 40100, Fax 05 0259 40199

**Anmeldung bis spätestens 12. Jänner 2018**

**Termin: 26. Jänner 2018, Beginn 13.30 Uhr**

**Ort: Bezirksbauernkammer Wr. Neustadt**

Wienerstraße 95a, 2700 Wr. Neustadt

Tel. 05 0259 42000, Fax 05 0259 42099

**Anmeldung bis spätestens 19. Jänner 2018**

**Kosten:**

€ 35,- pro Person gefördert

€ 67,- pro Person ungefördert

**Anmeldung und Informationen beim Verband NÖ Wildtierhalter:**

**Email: [oliver.bernhauser@lk-noe.at](mailto:oliver.bernhauser@lk-noe.at)**

Tel. 05 0259 47600

**Bitte geben Sie bei der Anmeldung Ihre landwirtschaftliche Betriebsnummer und das Geburtsdatum bekannt.**