



TIROLER  
JÄGERVERBAND



# Wild<sup>es</sup> Tirol

Wildbretveredelung auf höchstem Niveau





# Wildbretveredelung auf höchstem Niveau

**In einer Zeit der Fastfood-Ketten und austauschbarer Gerichte gibt es eine wachsende Sehnsucht nach regionalen Spezialitäten. Kurze Wege, natürlicher Lebensraum und eine entsprechende Zubereitung geben Tiroler Wild eine Qualität, die sich kaum übertreffen lässt.**



Kein anderes Gericht vermittelt unmittelbarer die alpinen Eigenschaften unseres Landes. Wer an Wild denkt, denkt an unberührte Bergwälder, saftige Hochwiesen und verschneite Gipfel.

Wildgerichte sind ein Gedicht – wenn sie gelingen. Es gibt nur wenige andere Lebensmittel, die mehr Know-how bei der Zubereitung erfordern. Wenn die grundlegenden Besonderheiten beachtet werden, lassen sich Ergebnisse erzielen, die Ihren Gästen unvergesslich in Erinnerung bleiben.

Aus diesem Grund hat sich der Tiroler Jägerverband gemeinsam mit dem WIFI entschlossen, ein Kursprogramm zum Thema Wildbretverede-

lung zu entwickeln. Das Angebot umfasst sämtliche Themen, die mit Wildbret zu tun haben.

Das betrifft einerseits die verschiedenen Fleischsorten von Reh über Hirsch bis hin zur Gams. Andererseits geht es um die fachgerechte Zerlegung sowie verschiedenen Arten der Zubereitung. Auch besondere Zugänge wie Grillen, Räuchern, Würste, Pasteten und Terrinen aus Wild sind im umfangreichen Programm enthalten.

Nutzen Sie die Chance, dieses typische Tiroler Produkt in Ihre Speisekarte aufzunehmen und überraschen Sie Ihre Gäste mit raffinierten Kreationen. Machen Sie Ihre Gäste wild auf Wild!



## WILD<sup>es</sup> Steak



**Steak vom Wildbret.** Ein schönes Stück Steak vom Wild, ohne viel Firlefanz richtig zubereitet, kitzelt Ihre Geschmacksnerven, lässt Ihr Herz höherschlagen, macht aus Ihrem Essen ein sensationelles Geschmackserlebnis und gibt Ihnen ein Gefühl vollkommener Zufriedenheit. Es gibt es tatsächlich: das perfekte Steak für jedermann.

**Termin:** 20.04.17, Do, 18.00-21.45

**VA-Nr.:** 85546.716

**Trainer:** WIFI-Küchenexperte

**Ort:** HLW, Reutte

**Beitrag:** 98 Euro

## Grillseminar Wildbret



**Grillen von Wildbret, eine ganz besondere Delikatesse!** Sommerzeit = Grillzeit. Heute bereiten wir leckere und ideenreiche Grillgerichte rund ums Thema Wild zu. Ebenso schauen wir auf die Beilagen und passende Saucen. Sie erhalten hier wertvolle Tipps, um den Grillabend zu einem Erlebnis werden zu lassen. Lassen Sie sich inspirieren von den unzähligen Möglichkeiten!

**Termin:** 24.05.17, Mi, 13.00-17.00

**VA-Nr.:** 85508.016

**Trainer:** Fleischer und Grillmeister Markus Mair

**Ort:** WIFI Innsbruck, grünes Klassenzimmer

**Beitrag:** 98 Euro

## Zerwirkkurs



**Das fachgerechte Zerlegen von Wildbret sowie wertvolle Tipps für den Verkauf.** Nach dem erfolgreichen Schuss folgt das Zerwirken des Tieres. Erlernen Sie das fachgerechte Zerwirken und die Aufteilung der einzelnen Fleischteile des jeweiligen Wildes. Ebenso gibt's praktische Tipps und Tricks für mögliche Zubereitungen, gerade auch für den Verkauf von Wildfleisch ist dies empfehlenswert.

**Termin:** 03.06.17, Sa, 08.00-12.00

**VA-Nr.:** 85506.016

**Trainer:** Fleischermeister Karl Obermoser

**Ort:** Fachberufsschule St. Nikolaus

**Beitrag:** 74 Euro

**Termin:** 09.06.17, Fr, 18.00-21.45

**VA-Nr.:** 85506.706

**Trainer:** Fleischermeister Roland Fasser

**Ort:** Außerfern

**Beitrag:** 74 Euro

**Termin:** 15.09.17, Fr, 16.00-20.00

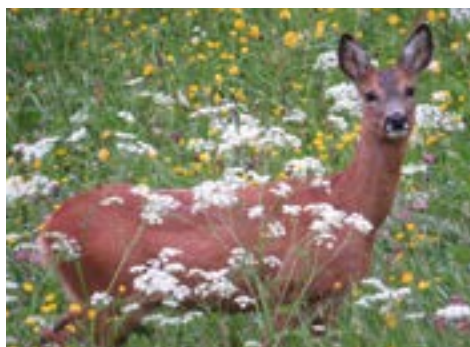
**VA-Nr.:** 85506.017

**Trainer:** Fleischermeister Christoph Osl

**Ort:** Landwirtschaftliche Lehranstalt Rotholz

**Beitrag:** 74 Euro

## Kochworkshop Reh



**Wild auf Reh!** In angenehmer Atmosphäre in kleinen Gruppen lernen und genießen. Bereiten Sie an einem genussvollen Abend ein mehrgängiges Menü rund ums Thema Reh zu. Erlernen Sie wertvolles Wissen über Zubereitungsarten von Rehfleisch. Durch praktische Tipps und Tricks erweitern Sie Ihr Kochwissen und überzeugen Ihre Gäste beim kommenden Wild-Menü.

**Termin:** 16.06.17, Fr, 18.00-21.45

**VA-Nr.:** 85507.016

**Trainer:** WIFI-Küchenexperte

**Ort:** WIFI Innsbruck

**Beitrag:** 98 Euro

## Kochworkshop Niederwild



**Stockente, Hase und Murmeltier.** Früher durfte nicht nur der „Hochadel“, sondern auch der „Niedere Adel“ jagen. Daher die Begriffe Niederwild und Hochwild. Bereiten Sie mit uns ein mehrgängiges Menü mit diesen Wildarten zu. Wir wagen auch das in Jägerkreisen viel diskutierte Experiment ein Murmeltier köstlich zuzubereiten.

**Termin:** 22.09.17, Fr, 18.00-21.45

**VA-Nr.:** 85514.017

**Trainer:** WIFI-Küchenexperte

**Ort:** WIFI Innsbruck

**Beitrag:** 105 Euro

## Räuchern mit Wildbret



**Räuchern mit Wild, der feine Unterschied.** Das Räuchern von Wildbret ist eine ganz besondere Spezialität und in vielfältiger Weise umsetzbar. Wir unterhalten uns über salzen, marinieren und pökeln, kalträuchern, warmräuchern und heißräuchern. Vor- und Nachteile der unterschiedlichen Gerätschaften: Räucherschrank, Watersmoker, Barreismoker oder räuchern am Grill. Oftmals sind es die Kleinigkeiten, die den feinen Unterschied machen.

**Termin:** 06.10.17, Fr, 13.00-17.00

**VA-Nr.:** 85510.017

**Trainer:** Fleischer und Grillmeister Markus Mair

**Ort:** WIFI Innsbruck, grünes Klassenzimmer

**Beitrag:** 105 Euro

## Wursten & Wurz'n Wildbret



„Gott sieht alles, nur nicht was in der Wurst ist.“ (Bayrisches Sprichwort) Wir wissen aber mit welchen Zutaten sich köstliche Rostbratwürstl oder auch Kaminwurz'n herstellen lassen und dies alles mit Gerätschaften, die in jedem Haushalt vorhanden sind. Erlernen Sie Schritt für Schritt die richtige Reihenfolge der Herstellung. Spezielle Rezepturen und Garzeiten sind entscheidend für das Gelingen.

**Termin:** 03.11.17, Fr, 18.00-21.45

**VA-Nr.:** 85511.017

**Trainer:** Fleischer und Grillmeister Markus Mair

**Ort:** WIFI Innsbruck

**Beitrag:** 105 Euro

## Kochworkshop Gams



**Wild auf Gams!** Die Gams lebt im Hochgebirge und ernährt sich von feinsten Kräutern. Bereiten Sie an einem genussvollen Abend ein mehrgängiges Menü rund ums Thema Gams zu. Erlernen Sie wertvolles Wissen über Zubereitungsarten von Gamsfleisch. Küchenmeister Philipp Stohner gibt Impulse und einfache Rezepte, die in kurzer Zeit zu tollen Kochergebnissen führen.

**Termin:** 24.11.17, Fr, 18.00-21.45

**VA-Nr.:** 85512.017

**Trainer:** WIFI-Küchenexperte

**Ort:** WIFI Innsbruck

**Beitrag:** 105 Euro

## Ihr/e Ansprechpartner/in

WIFI der Wirtschaftskammer Tirol  
Egger-Lienz-Straße 116, 6020 Innsbruck

Mag. Norbert Schöpf  
t: 05 90 90 5-7274  
e: [norbert.schoepf@wktirol.at](mailto:norbert.schoepf@wktirol.at)

Christine Herr  
t: 05 90 90 5-7299  
e: [christine.herr@wktirol.at](mailto:christine.herr@wktirol.at)

*Das WIFI erfüllt seit 1995 die jeweils höchsten  
Qualitätskriterien im Bildungsbereich.*

*Stand: November 2016*

*Fotos: Albert Mächler, René Gadiant,  
Ernst Rudigier, WIFI*

