

Zerwirkseminar

Liebe Jagdkameradinnen und Jagdkameraden!
Der HR1 veranstaltet ein Zerwirkseminar für Mitglieder der KJV in Heilbronn.

Dieses Seminar ist auch für Mitglieder anderer Hegeringe der KJV Heilbronn zur Anmeldung geöffnet.
Wir freuen uns auf rege Teilnahme und heißen Euch herzlich bei uns im Hegering 1 willkommen!

Seminarinhalte und Ablauf:

- Ort: Wildkammer Martin Schäffner, Nickelstr. 23, 74074 Heilbronn
- Referenten: Sascha Erb und Martin Schäffner
- Datum: Samstag, 10.08.2019
- Beginn: Pünktlich um 16:00 Uhr, voraussichtliches Ende 20.00Uhr

Themenschwerpunkte:

- 1.) Anforderungen an eine Wildkammer durch M. Schäffner. Kurze Einführung ins Lebensmittelrecht, räumliche Anforderungen, persönliche Anforderungen
- 2.) Überblick Arbeitsmittel. Welche Grundausstattung an Messern, Kleidung und Schutzausstattung ist erforderlich? Was braucht man und was nicht? Welches Messer für welchen Zweck?
- 3.) „Ran an den Speck“ –Sau und Reh geht es an die Keulen. Wir zeigen, wie man Wild schnell und einfach aus der Decke schlägt bzw. abschwartet. Anschließend zeigt Sascha Erb wie man richtig zerwirkt und worauf es beim Herrichten der Bratenstücke ankommt.
- 4.) Wildbret richtig verpacken und Lagern–Tipps und Tricks

Mitzubringen:

falls vorhanden Schnittschutzhandschuhe/ Einweghandschuhe und Metzgerschürze

Teilnehmer: Ausschließlich Mitglieder der KJV Heilbronn und deren angeschlossene Hegeringe.

Teilnehmerzahl: Begrenzt auf maximal 6 Teilnehmer!

Teilnahmegebühren: 40,-EUR

Getränke/ Verpflegung: In Eigenregie

Anmeldung: Anmeldeschluss ist der 13. Juli 2019!

1.) Email mit Vor- u. Zuname, Adresse, Telefonnummer an:
hegering1_Heilbronn@gmx.de

2.) Überweisung der Teilnahmegebühr (40,-EUR). Die dazu erforderlichen Kontodaten werden in einer separaten Email mitgeteilt.

3.) Erst mit erfolgtem Geldeingang gilt der Teilnehmer als definitiv anmeldet!

Rücktritt/Rückerstattung: Eine Rückerstattung der Teilnahmegebühren bei Nichterscheinen/ persönlichen Terminkonflikten erfolgt NICHT – Anmeldungen sind verbindlich! Registrierung der Teilnehmer erfolgt nach E-Mail Anmeldung und Geldeingang.

Über weitere geplante Veranstaltungen in 2019 informieren wir über den „Jäger BW“.

Mit freundlichen Grüßen und Waidmannsheil!
Peter Engelhardt und Jens Lederer

Über den Seminarleiter Sascha Erb

Sascha Erb, Jahrgang 1983 ist gelernter Metzger mit mittlerweile 20 Jahren Berufserfahrung.

Seine Ausbildung absolvierte er bei der Metzgerei Geiwitz in Heilbronn und ist seither in verschiedenen Betrieben als Metzger in verantwortlicher Position tätig.

Bereits von Kindesbeinen an Fleischfreund ist das Metzgerhandwerk für ihn vielmehr Berufung als bloßer Beruf. Neben seiner Arbeit als Metzger führt er in seiner Freizeit auch Hausschlachtungen durch und veredelt gemeinsam mit einem befreundeten Jäger regelmäßig bestes Wildbret aus heimischen Wäldern zu Bratenstücken, Steaks, Burgern aber auch zu feinen Wurst- und Schinkenspezialitäten. Dabei kennt er Wild nicht nur aus dem Kühlhaus sondern auch vom gemeinsamen Ansitz.

Sascha Erb schätzt die hohe Qualität von Wildbret –ganz besonders auch auf dem Grill –und es ist ihm daher ein persönliches Anliegen, Fleischfreunden Wildbret auch außerhalb der „klassischen Wildsaison“ schmackhaft zu machen.