

# Jagdschutz- und Jägerverein Dachau e.V.

im Landesjagdverband Bayern e.V.



[JJV Dachau e.V. – Holzgartenstr. 18 – 85221 Dachau](#)

An alle Mitglieder  
des Jagdschutz- und Jägervereins Dachau e.V.  
per Email

November 2018

## **Jäger Wildbret Zerlege- und Wurstseminar**

Sehr geehrte Damen und Herren,  
liebe Jägerinnen und Jäger,

nach dem positiven Feedback auf das Zerlege- und Wurstseminar im Juni 2018 freuen wir uns, Ihnen gemeinsam mit Herrn Werner Braun (Koch und Metzgermeister) und der Metzgerinnung Dachau 2019 zwei weitere Termine anbieten zu können:

**Jäger Wildbret: Zerlege- und Wurstseminar**  
**am 12.4. und 11.10.2019**  
**15:00 Uhr bis ca. 20:00 Uhr**

**beim Huberwirt, Dorfstraße 4, 85259 Wiedenzhausen**

mit den Fleischsommeliers und Metzgermeistern / Jägern  
**Werner Braun und Mathias Endress**  
(Mitglieder der deutschen Metzger-Nationalmannschaft)

**Kosten: 48,- Euro pro Person**

**Anmeldung [bitte direkt bei Werner Braun](#)**

unter der Telefonnummer 08134/5111 oder per Email: braunwerner@t-online.de

Das Programm entnehmen Sie bitte der folgenden Seite.

Dr. Ernst-Ulrich Wittmann  
1. Vorsitzender

1. Vorsitzender  
Dr. Ernst-Ulrich Wittmann  
Holzgartenstr. 18  
85221 Dachau  
Tel. 08131/351172

2. Vorsitzender  
Georg Bichler  
Oberhandenzhofen 2 1/4  
85253 Erdweg  
Tel. 08134/833

Schatzmeister  
Walter Wiesner  
Lindenstr. 4  
85232 Kreuzholzhausen  
Tel. 08138/665780

Schriftführerin  
Tanja Wiesner  
Lindenstr. 4  
85232 Kreuzholzhausen  
Tel. 08138/667805

[info@jagddachau.de](mailto:info@jagddachau.de)  
[www.jagddachau.de](http://www.jagddachau.de)

# Jagdschutz- und Jägerverein Dachau e.V.

im Landesjagdverband Bayern e.V.



## PROGRAMM

### Theorie

- Fleischkunde mit fachgerechter Zerlegung
- Richtige Lagerung
- Anatomie

### Grill und BBQ

#### Wildschwein / Reh

- Grill und Garmethoden
- Ribbs (Bauch mit Knochen im Ganzen)
- Bekannte und unbekannte Steakzuschneide
- Wammerl salzen und räuchern
- Wildschwein- bzw. Reh-Burger
- Braten rollieren

#### Hirsch

- Bekannte und unbekannte Steakzuschneide
- Grillspieße
- Richtiges rosa Braten
- Aromatisieren von Fleisch
- Haxen Gulasch

### Klassische Braten

Erklärung von Bratmethoden: vorwärts, rückwärts, Sous vide, schmoren... Es werden alle Fleischteile und Zubereitungsarten erklärt. Außerdem wird erläutert, welche Methode angewendet werden muss, um das beste Bratergebnis zu erzielen.

### Wurstherstellung

Wir werden einfache Bratwürste herstellen, die leicht nachzumachen sind. Es werden raffinierte und ausgeklügelte Rezepte angewandt.

### Wirtschaftliche Kompletterverwertung

Knochen sind keine Abfälle! Eine gute Soße ist das halbe Essen. In diesem Sinne wird auf Kunst des Soßen- und Fondziehen genauer eingegangen.



[www.einfach-guad.de](http://www.einfach-guad.de)

1. Vorsitzender  
Dr. Ernst-Ulrich Wittmann  
Holzgartenstr. 18  
85221 Dachau  
Tel. 08131/351172

2. Vorsitzender  
Georg Bichler  
Oberhandenhofen 2 1/4  
85253 Erdweg  
Tel. 08134/833

Schatzmeister  
Walter Wiesner  
Lindenstr. 4  
85232 Kreuzholzhausen  
Tel. 08138/665780

Schriftführerin  
Tanja Wiesner  
Lindenstr. 4  
85232 Kreuzholzhausen  
Tel. 08138/667805

[info@jagddachau.de](mailto:info@jagddachau.de)  
[www.jagddachau.de](http://www.jagddachau.de)