

TEILNAHMEBEDINGUNGEN

- 1 Ich überweise den Teilnahmebeitrag in Höhe von 100,- € (ggf. ermäßigter Beitrag) bis spätestens 14 Tage vor der Veranstaltung (23.03.2025) auf das folgende Konto:
Niedersächsische Landjugend e.V.
IBAN: DE27 2505 0000 0101 4049 60
BIC: NOLADE2HXXX
unter Angabe des Teilnehmer*innennamens und des Stichwortes: »Bock auf Wild«.
- 2 Meine Anmeldung ist verbindlich, wenn sie bei der NLJ schriftlich eingegangen ist oder über das Online-Anmeldeformular auf www.nlj.de vorgenommen wurde.
- 3 Falls ich später als 8 Wochen vor Beginn der Veranstaltung meine Anmeldung storniere, werden 20% des vollen Teilnahmebeitrages fällig (20,- €).
Storniere ich meine Anmeldung später als 14 Tage vor der Veranstaltung, erhalte ich den Teilnahmebeitrag nicht zurück.
- 4 Die NLJ behält sich vor, die Veranstaltung insbesondere bei unzureichender Anmeldezahl bis 7 Tage vor Beginn abzusagen. Ich erhalte dann den vollen Beitrag zurück. Weitere Ansprüche sind bei fristgerechter Absage ausgeschlossen.

LandjugendSeminar



© wax111_pixabay.com

06. APRIL 2025 | STUHR

Bock auf Wild

Wildfleisch zerwirken und zubereiten



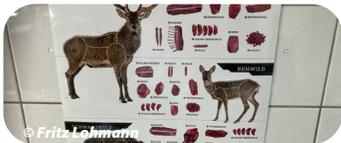
Bock auf Wild –

Wildfleisch zerwirken und zubereiten

Jetzt wird's wild! Du möchtest gerne mehr über die Zubereitung von Wildfleisch erfahren? Vielleicht auch mal etwas anderes probieren als die Klassiker Wildgulasch und Wildschweinbraten? Dann bist du hier genau richtig.

Fritz Lohmann, passionierter Jäger und seine Mitarbeiterin ermöglichen uns in ihrem Zerwirkkurs, eigene Erfahrungen in der Herstellung von Wildfleisch zu sammeln. Zunächst legen wir unser Augenmerk auf die benötigten Arbeitsgeräte und lernen etwas über fachgerechtes Messerschleifen. Anschließend geht es ans praktische Werk, so dass du dich selbst am Zerlegen eines Rehs ausprobieren kannst. Wir schauen uns an, welche Möglichkeiten der Zubereitung es gibt und worauf zu achten ist. Wie wäre es zum Beispiel mit lecker mariniertem Grillfleisch oder ähnlichen Geschmackshighlights, die du zu Hause nachmachen kannst? Zwischendrin stärken wir uns mit selbst hergestellten Wild-Frikadellen und klären die wichtigsten Begriffe der Jägersprache.

Worauf wartest du noch? Leg die Schürze an und hole dir Tipps und Tricks für die Zubereitung von heimischem Wildfleisch in deine Küche.



ORT

Stuhr | Lohmann Wildspezialitäten

TERMIN

06.04.2025

UHRZEIT

Beginn: Sonntag, 09:00 Uhr

Ende: Sonntag, 16:00 Uhr

ANMELDESCHLUSS

06.03.2025

KOSTEN

100,- € | Ermäßigung möglich

ERMÄSSIGUNG

Inhaber*innen des NLJ-Mitgliedsausweises oder der JuLeiCa erhalten 5% Ermäßigung (Seminarpreis 95,- €).

Inhaber*innen des NLJ-Mitgliedsausweises, die Schüler*in, Auszubildende*r, im BFD/FSJ oder Student*in sind, erhalten 10% Ermäßigung (Seminarpreis 90,- €).

REFERENT*INNEN

Anne Eimer | Bildungsreferentin

Fritz Lohmann | Jäger

ANMELDUNG

im Web unter www.nlj.de → Aktivitäten → Jahresprogramm

HINWEIS

Eine eigene Schürze ist mitzubringen.