

# WILD AUF WILD



Wildfleisch aus bäuerlicher Farmwildhaltung wird immer beliebter, denn es hat viele Vorzüge. Aufgrund seines Genusswertes, seiner ernährungsphysiologischen Vorzüge (fett- und cholesterinarm, eiweiß-, vitamin- und mineralstoffreich) sowie seiner hohen ökologischen und ethischen Qualität gewinnt es zunehmend an Bedeutung.

Johanna Reisinger zeigt Ihnen viele Tipps und Tricks, wie Sie Wildfleisch in der Küche schmackhaft zubereiten können. Von klassisch bis extravagant reichen die köstlichen Rezepte für Wildliebhaber und solche, die es werden wollen. Lernen Sie, wie man mit wilden Zutaten modern und schnell kochen kann. Neben vielen köstlichen Wildgerichten wird auch die Herstellung von Wildfonds, selbstgemachten Wildgewürzmischungen, raffinierten Beilagen zum Wild und vieles mehr gezeigt. Nach diesem Kochseminar sollte Wildkochen für jedermann keine „wilde“ Angelegenheit mehr sein.

**LEITUNG:** JOHANNA REISINGER  
(LFI-Seminarbäuerin und Jägerin)

**KOSTEN:** EUR 40,00 p. P. exkl. Lebensmittel

**TERMIN:** DIENSTAG, 09. JUNI 2026

**ORT:** LEHRKÜCHE  
MITTELSCHULE WALDHAUSEN  
18:00 – 21:00 UHR

**MIT-  
ZUBRINGEN:** KOCHSCHÜRZE, HAUSSCHUHE,  
BEHÄLTER FÜR KOSTPROBEN;

**ANMELDUNG:** MARKTGEMEINDEAMT WALDHAUSEN  
T: 07260 / 4505 bis spätestens 02.06.2026

Für Teilnehmer aus Waldhausen werden die Lebensmittelkosten (ca. EUR 12,00 p. P.) von der Gesunden Gemeinde übernommen.

Mindestteilnehmer: 10 Personen

Sollten Unverträglichkeiten beim Kurs berücksichtigt werden, bitte im Vorhinein bei der Anmeldung bekanntgeben.