



## Einteilung Teilstücke Wild

Tauchen Sie ein in die faszinierende Welt des Wildfleisches und lernen Sie die verschiedenen Fleischpartien von Wildschwein, Hirsch und Reh kennen! In unserem Grundlagenkurs erfahren Sie, wie man die wertvollen Fleischstücke fachgerecht zerlegt und optimal verarbeitet.

### Kursinhalte:

- Anatomie von Wildtieren: Überblick über die wichtigsten Fleischpartien
- Fachgerechte Zerlegung von Wildbret
- Unterscheidung und Verwendung der verschiedenen Fleischteile
- Tipps zur Lagerung, Verarbeitung und Zubereitung
- Wissenswertes zur Qualität und Nachhaltigkeit von Wildfleisch

### Kursinformationen:

<b>Termine:</b>	17.03.2025 27.05.2025 06.10.2025
<b>Dauer:</b>	3 Stunden / 4 Unterrichtseinheiten
<b>Arbeitszeit:</b>	17:00 Uhr – 20:00 Uhr
<b>Unterrichtsform:</b>	Präsenzunterricht in der bbv Akademie (Robert-Bosch-Straße 3, 79539 Lörrach)
<b>Kosten:</b>	250 € pro Person
<b>Mind. Teilnehmerzahl:</b>	4 Personen

Stand: 11-2024