

Wild-Grill-Seminare 2015

April:

25. Samstag - **Wild & Wald** - Beginn 12 Uhr

Juni:

26. Freitag - **Wild & Wald** - Beginn 17 Uhr

November:

07. Samstag - **Wild & Wald** - Beginn 11 Uhr

Wild & Wald-Seminar 99,00 €

Ob es nun die Lende von der Wildsau oder die Rehkeule ist. Wild ist fettarm und gesund. Besonders gut schmeckt Wild aller Art, wenn es auf dem Grill zubereitet wird.

Seminarinformationen

Im Frühjahr 2014 kam Frau Dr. Tatjana Reeg vom Regionalmanagement Main-Spessart mit der Frage auf uns zu, ob wir uns vorstellen könnten, im Jahr 2015 einige Wild-Grillseminare bei Grilando zu veranstalten. In einer Sitzung der zuständigen Behörden kam das Thema Wildvermarktung zum Gespräch. Aufgrund von Problemen bei der Vermarktung von Wildschwein und Rehfleisch kam auch die Möglichkeit des Grillens von Wildbret zur Sprache.

Im Oktober 2014 fand dann bei Grilando ein Gespräch mit Frau Dr. Reeg und Herrn Matthias Huckle vom Forstrevier Markt-Heidenfeld statt. Als Ergebnis haben wir bei Grilando beschlossen, im Jahr 2015 insgesamt drei Wild-Grillseminare in unserer Grillschule zu veranstalten.

Wir möchten euch in diesem Flyer einige grundsätzliche Informationen zu Wild und Wildbret geben und alle Jäger, Fleisesser, Feinschmecker und Grillfreunde dazu aufrufen, einen Platz bei einem unserer Wild-Grillseminare zu buchen.

In unseren Kursen findet ausschließlich heimisches Wildbret Verwendung. Wir besorgen es uns bei Jägern die hier im Spessart ihr Jagdrevier haben.

Für die Wild-Grill-Seminare im Jahr 2015 konnten wir einen Seminarleiter verpflichten, der sich selbst als leidenschaftlichen Vergriller von Wildbret bezeichnet. Zusammen mit den Teilnehmern wird das Wild teilweise frisch zerlegt und gemeinsam auf dem Grill zu schmackhaften Gerichten veredelt.

Kontakt und Lageplan



GRILANDO OHG
Im Wiesgarten 3
97783 Karsbach-
Weyersfeld

Tel. 09358 / 9700-306

Fax: 09358 / 9700-298

E-mail: office@grilando.de

www.grilando.de

Öffnungszeiten Sommersaison

(01.03 bis 31.08.)

Montag: 9-13 Uhr
Dienstag: 9-18 Uhr
Mittwoch: 9-18 Uhr
Donnerstag: 9-18 Uhr
Freitag: 9-18 Uhr
Samstag: 9-13 Uhr

Öffnungszeiten Wintersaison

(01.09 bis 28.02.)

Montag: 9-13 Uhr
Dienstag: 9-16 Uhr
Mittwoch: 9-16 Uhr
Donnerstag: 9-16 Uhr
Freitag: 9-16 Uhr
Samstag: 9-13 Uhr



Grilando
BBQ- & GRILLSCHULE



Wild

Grill-Seminare 2015



1. Grillakademie Mainfranken

www.grilando.de

Wildbret richtig grillen

Wildfleisch schafft Abwechslung auf dem Grill zum herkömmlich verwendeten Fleisch und Dank des einzigartigen Geschmacks und der gesunden Eigenschaften ist Wildbret optimal geeignet. Auch als Hack für Frikadellen/Burger.



Ob Reh, Hirsch oder Wildschwein, gegrilltes Wild schmeckt vorzüglich. Doch beim Grillvorgang ist einiges zu beachten. Wildfleisch hat von Natur aus wenig Fett und kann daher schnell zäh werden.

Gut geeignet sind Fleischstücke, die etwas Fett beinhalten. Um den einzigartigen Wildgeschmack zu erhalten, sollte das Fleisch nicht mit intensiver Marinade versehen sein. Am besten mit Öl und Gewürzen wie Wacholderbeeren, Pfeffer, Thymian und Lorbeerblätter marinieren (ein paar Stunden vor dem Grillen oder einen Tag vorher einlegen). Das Wildfleisch bei mäßiger Hitze langsam indirekt grillen. Auf dem Rost und nicht zu nahe an der Glut grillen. Ein regelmäßiges Überprüfen kann dabei entfallen, wenn man ein Kerntemperatur Messgerät verwendet. Dieses wird an der dicksten Stelle ins Fleisch gesteckt. Hat das Fleisch die richtige Kerntemperatur erreicht, ist der Grillvorgang beendet. Das Fleisch wird vorsichtig von der Hitzequelle entfernt und ca. 10 Minuten zum Entspannen warm gehalten. Es ist unbedingt zu vermeiden, das Fleisch dabei anzustecken oder zu verletzen, da ansonsten Säfte austreten und das Wildfleisch trocken wird. Nach der Entspannungsphase haben sich die Fleischsäfte wieder gleichmäßig im Fleisch verteilt und es kann jetzt ange schnitten werden.



Warum sollte ich Wild essen?

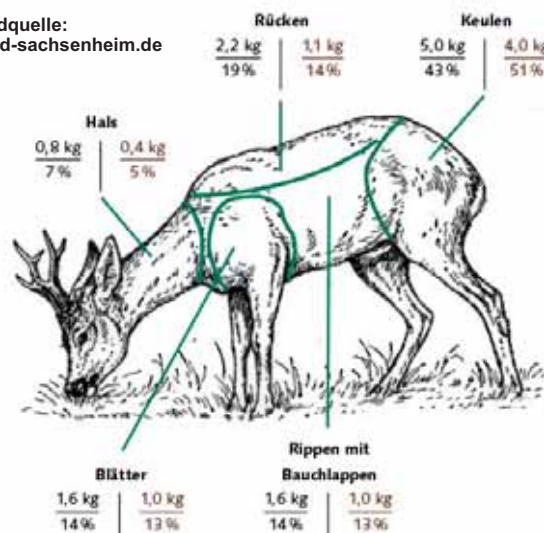
Das Wild lebt frei in der Natur in heimischen Wäldern, hat Bewegungsfreiheit, eine abwechslungsreiche Ernährung und das wirkt sich auch auf das Fleisch aus. Wildfleisch ist fettarm und reich an Vitaminen und somit bestens geeignet für eine zeitgemäße und gesundheitsbewusste Ernährung.

Ausschlachtergebnisse bei einem Rehbock mit 16 Kilogramm Verkaufsgewicht

Ausschlachtergebnis mit Knochen
11,7 kg
73%

Ausschlachtergebnis ohne Knochen
7,9 kg
49%

Bildquelle: jagd-sachsenheim.de



WILDFLEISCH NÄHRWERT-TABELLE

Fleischart je 100g	Eiweiß	Fett	kJ/kcal
Damwild	20 g	2,5 g	485 / 116
Rotwild	21 g	3,0 g	515 / 123
Rehwild	22 g	3,5 g	557 / 133
Wildschwein	19,5 g	3,4 g	457 / 109
Rindfleisch	15 g	18,0 g	995 / 238
Schweinefleisch	16,9 g	22,3 g	995 / 238

Frisch in der Jagdsaison

In der jeweiligen Jagdsaison der verschiedenen Tiere ist das Fleisch am Besten. Es wird bereits schon im Wald oder auf dem Feld aufgebrochen und ausgenommen und rasch gekühlt. Auf dem schnellsten Weg wird es dem Wildverarbeitungsbetrieb zugeführt. Die Transportdauer und die Transporttemperatur sind vorgegeben. Das Fleisch wird sachgerecht zerlegt und in luftdichten Verpackungen eingeschweißt.



Wildgulasch

Die Farbe des Wildfleisches ist ein Qualitätsmerkmal. Je dunkler das Fleisch ist, desto älter war das Wild. Eine zarte hellrote Farbe zeugt von jungem Wild, dieses Fleisch eignet sich am besten zum Grillen. Fleisch von älteren Tieren sollte gebeizt oder mariniert werden. Grundsätzlich kann Wild wie jeder andere Braten zubereitet werden. Allerdings wird es durch Beigabe von besonderen Wildgewürzen, wie Wacholderbeeren, Lorbeerblatt, Nelken, Thymian oder Pfeffer zur Delikatesse, mit einem ganz besonderen Geschmackserlebnis. Das Erlebnis „Wildbratwurst“ sollte man sich nicht entgehen lassen.



Leckere Wildbratwürste

Tipps und Hinweise

- Ein Umwickeln mit Speck kann ein austrocknen verhindern.
- Schonend bei mittlerer Hitze indirekt grillen.
- Keine Fleischgabel verwenden, da ansonsten der Saft ausläuft - das Fleisch wird trocken.