

Elke Wildpfade

Leben in der Wildnis

Wildnis ♥ Abenteuer ♥ Survival – Im Land der 1000 Seen

Selbstversorgung mit Wildfleisch

05. März 2022 & 02. April 2022 - Wildschwein zerlegen

07. Mai 2022 & 04. Juni 2022 - Reh zerlegen

Seminarzeit: 09 - 18 Uhr

Teilnehmerbeitrag: 120 € pro Person

Begrenzte Teilnehmerzahl.

Während meines neunmonatigen Aufenthaltes in einem Wildniscamp in den USA habe ich viele Hirsche und andere Wildtiere zerlegt. Als Hilfsmittel standen mir lediglich mein Messer und mein Tomahawk zur Verfügung. So habe ich gelernt einen Hirsch OHNE teures Equipment vollständig zu zerlegen.

Seit dieser Zeit kommt bei mir (fast) nur noch Wildfleisch auf den Teller. Um mich wirklich selbst mit Wildfleisch versorgen zu können, habe ich, vor einigen Jahren, sogar die Jägerprüfung abgelegt. Mir ist es wichtig, das Tier, das ich esse, auch selbst erlegen zu können.

Wildfleisch ist zu jeder Jahreszeit schmackhaft und kann genauso zubereitet werden wie Rind- oder Schweinefleisch. Es kann gegrillt, gebraten oder gekocht werden.

Das Fleisch eines vollständig ausgebeinten Rehs oder kleinen Wildschweins paßt in EINE Schublade des Gefrierschranks. Für die Knochen, die für Brühe oder Fond verwendet werden können, brauchst Du noch einmal eine halbe Schublade.

Ein Reh oder Wildschwein zu zerlegen ist weder kompliziert noch brauchst Du besondere Messer oder sonstige Ausrüstung dafür. Wenn Du gelernt hast, wie Du ein Reh oder Wildschwein zerlegst, kannst Du Dich und Deine Familie dauerhaft mit gesundem und schmackhaftem Wildfleisch selbst versorgen.

In diesem praxisorientierten Tagesseminar erfährst Du, wo Du ein ganzes Reh oder Wildschwein für den Eigenbedarf kaufen kannst und worauf Du beim Kauf achten musst. Gemeinsam zerlegen wir Reh / Hirsch oder Wildschwein. Unter meiner fachkundigen Anleitung legen die Teilnehmer selber Hand an.

Wir werden dem, bereits aufgebrochenen (d.h. die Innereien sind schon entfernt) Tier das Fell so abziehen, daß dieses weiter verarbeitet werden kann (z.B. zu Rohhaut oder Leder).

Im nächsten Schritt wird das Tier grob zerlegt. Je nach weiterer Verwendung könnte das Fleisch so schon eingefroren werden, dann brauchst Du allerdings wesentlich mehr Platz in Kühltruhe oder Gefrierschrank. In diesem Tagesseminar werden wir das Tier weiter zerlegen und vollständig ausbeinen, d.h. wir trennen das Muskelfleisch komplett von den Knochen.

Nachdem das Tier gänzlich zerlegt ist, gehe ich auf die Verwendung der einzelnen Fleischteile ein, zeige und erläutere traditionelle und moderne Zubereitungs- und Konservierungsmöglichkeiten.

Abschließend gebe ich, anhand von selbst hergestellten, handgefertigten Exponaten, einen kurzen Einblick in die weiteren Nutzungs- und Verarbeitungsmöglichkeiten von Haut, Knochen, Sehnen, Hufen und anderen Teile des Tieres. Insbesondere gehe ich hier auf die Hirngerbung (englisch Braintanning), ein uraltes, natürliches Gerbverfahren ein, mit dem jeder zu Hause sein eigenes, natürlich gegerbtes, chemiefreies Wildleder herstellen kann.

Wir beenden den Tag mit einer gemeinsamen Wild - Mahlzeit am Lagerfeuer.

Mitzubringen sind: - witterungsgerechte Kleidung die schmutzig werden darf

- ein scharfes Messer
- ein großes Küchenbrett aus Holz
- ein altes (Küchen-) Handtuch o.ä. das sehr schmutzig werden darf

Elke Wildpfade – Leben in der Wildnis

0163 - 345 25 71 / wildpfade@yahoo.de / www.wildnis-pfade.de