

# Wild auf Wild

## Wildspezialitäten aus heimischem (Farm)Wild

Wildfleisch aus bäuerlicher Farmwildhaltung gewinnt aufgrund seines Genusswertes, seiner ernährungsphysiologischen Vorzüge (fett- und cholesterinarm, eiweiß-, vitamin- und mineralstoffreich) sowie seiner hohen ökologischen und ethischen Qualität zunehmend an Bedeutung. Die Seminarbäuerinnen zeigen Ihnen viele Tipps und Tricks, wie Sie Wildfleisch in der Küche schmackhaft zubereiten können. Ob klassisch oder extravagant – die Rezepte begeistern nicht nur Wildliebhaber. Neben vielen köstlichen Wildgerichten wird auch die Herstellung von Wildfonds, selbstgemachten Wildgewürzmischungen, raffinierten Beilagen zum Wild und vieles mehr gezeigt. Lebensmittelkosten werden bei der Veranstaltung bar kassiert.

### Seminartermin

**30.05.26, 09:00 - 12:00**

3 Unterrichtseinheiten

### Seminarort

Mittelschule Gutau  
Pregartnerstraße 4  
4293 Gutau

### Kursbeitrag

€ 40,- (exkl. Lebensmittelkosten)

### Trainer:in

Madlene Kastl

### Anmeldung

bis spätestens 20.05.2026

LFI-Kursnummer: 3383/379

beim LFI Kundenservice:

050/6902-1500

info@lfi-ooe.at

ooe.lfi.at

Geschäftsbedingungen: ooe.lfi.at/agb



Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union