

Wildverwertung praktisch - Wildbret schnell und erfolgreich vermarkten

Unsere Reihe **Land & Werken** steht für praktisches und authentisches Handwerk mit natürlichen Lebensmitteln und Rohstoffen.

Die Jagdausbildung endet mit der Wildbrethygiene - Jäger und Outdoor-Spezialist Carsten Bothe setzt genau dort an und bietet in diesem wunderbar praktischen und umfassenden Handbuch wertvolle Tipps zur erfolgreichen Vermarktung von Wildbret für alle Jäger. Anschaulich bebildert mit jeder Menge nützlicher Informationen und Kalkulationsbeispielen ist jeder Schritt auf dem Weg vom Wild zur Delikatesse in der Küche dokumentiert: Welche Ausrüstung und Hilfsmittel benötigen Sie? Wie verfahren Sie mit *schlechten Schüssen*? Wie wird Reh- und Schwarzwild zerwirkt? Was passiert mit den Resten? Welche Absatzmärkte gibt es? Wie gestalten Sie die Preise?

Das Buch besteht zu ca. 1/3 aus Rezepten mit Detailschilderungen vom aus-der-Decke-schlagen und Abschwarten bis zur Verarbeitung der Teilstücke. Bothe zeigt die detaillierte Zubereitung von Hackfleisch, Wildfond, Leber als Brotaufstrich, Wildschweinschmalz, diverse Wildwürste, Sülze und Schinken.



*„Hier erfahren Sie, wie
Sie aus dem Wildbret
mehr machen und dabei
weniger Zeit aufwenden
müssen.“*

- Carsten Bothe

Bibliografie:

Bothe, Carsten – Wildverwertung Praktisch. 144 Seiten, zahlreiche Farbfotos, Paperback, 183 x 255 mm, ISBN 978-3-95843-363-2, €(D): 16,99