



Genussbühne

Freitag, 27.09.2024

<p>10:00 Uhr bis 11:15 Uhr Feierliche Eröffnung auf und an der Bühne</p>	<p>14:00 Uhr bis 14:45 Uhr Wildschwein Total, Teil 2: küchenfertige Zerlegung, erste Vorbereitung zur Verwertung; Vorbereitung von Steaks, Wurstzubereitung und Burgerhack Michael Keller</p>	<p>17:00 Uhr bis 17:45 Uhr Toblerone vom Reh- oder Rotwild auf Brombeerspiegel mit Apfelspalten und "Eßrich-Wagyu-Stollen" Magdalene und Wolfgang Grabitz Leipzig</p>
<p>11:15 Uhr bis 12:20 Uhr Reh- oder Hirschkalbmedaillons mit Mischpilzen oder geschmortem Spitzkohl oder Spitzkohlsalat, Schinkenwürfeln, Miniknödeln Magdalene und Wolfgang Grabitz</p>	<p>14:45 Uhr bis 15:30 Uhr Schwarzwildnackten frittiert mit Pankomehl, süß-saurer Sauce, Reis Magdalene und Wolfgang Grabitz</p>	
<p>12:30 Uhr bis 13:15 Uhr Wildschwein Total, Teil 1: fachgerechtes Zerwirken des abgeschwarteten Stückes Michael Keller</p>	<p>15:30 Uhr bis 16:15 Uhr Catch and Cook mit Nillichen: Brassbulletten Angel-Nillichen</p>	
<p>13:15 Uhr bis 14:00 Uhr Bock auf Wild, Bock auf Burger - Der Waschbär Burger Michael Reiß (Wildererhütte)</p>	<p>16:15 Uhr bis 17:00 Uhr Wildschwein Total, Teil 3: Leckere Zubereitung; außerdem Wild Wraps Michael Keller</p>	



Programm der Jagd & Angeln 2024

Stand 11.09.2024

Samstag, 28.09.2024

<p>9:15 Uhr bis 10:00 Uhr Reh Total: fachgerechtes Zerwirken des aus der Decke geschlagenen Stückes Michael Keller</p>	<p>12:15 Uhr bis 13:00 Uhr Reh Total, Teil 2: küchenfertige Zerlegung, erste Vorbereitung zur Verwertung; Rehsteaksandwich mit Chimichurri und Trüffelmayo Michael Keller</p>	<p>15:30 Uhr bis 16:30 Uhr Reh Total, Teil 3: küchenfertige Zubereitung und Reh Taccos, Wild Wraps, Rehsteaksandwich mit Chimichurri und Trüffelmayo Michael Keller</p>
<p>10:00 Uhr bis 10:45 Uhr Catch and Cook mit Nillichen: Brassenbulleten Angel-Nillichen</p>	<p>13:00 Uhr bis 13:45 Uhr Rehrücken in Teriyakisoße Christian Teppe</p>	<p>16:30 Uhr bis 17:30 Uhr Schwarzwildnackten frittiert mit Pankomehl, süß-saurer Sauce, Reis Magdalene und Wolfgang Grabitz</p>
<p>10:45 Uhr bis 11:30 Uhr Wildbratwurst, Selleriepüree und Malzbier-Zwiebelragout Magdalene und Wolfgang Grabitz</p>	<p>13:45 Uhr bis 14:30 Uhr Bock auf Wild, Bock auf Burger - Der Waschbär Burger Michael Reiß (Wildererhütte)</p>	
<p>11:30 bis 12:15 Uhr Welsfilet auf Salbei Markus R. Wiese</p>	<p>14:30 Uhr bis 15:30 Uhr Medaillons vom Reh- oder Hirschkalbrücken, Mischpilze oder geschmortem Spitzkohl oder Spitzkohlsalat, Miniknödel Magdalene und Wolfgang Grabitz</p>	



Programm der Jagd & Angeln 2024

Stand 11.09.2024

Sonntag, 29.09.2024

9:15 Uhr bis 10:15 Uhr Wildbratwurst, Selleriepüree, Malzbier-Zwiebelragout Magdalene und Wolfgang Grabitz	12:45 Uhr bis 13:30 Uhr Welsfilet auf Salbei Markus R. Wiese	16:00 Uhr bis 17:00 Uhr Reh- oder Hirschkalbmedaillons mit Mischpilzen oder geschmortem Spitzkohl oder Spitzkohlsalat, Schinkenwürfeln, Miniknödeln Magdalene und Wolfgang Grabitz
10:15 Uhr bis 11:00 Uhr Rehrücken in Teriyakisoße Christian Teppe	13:30 Uhr bis 14:15 Uhr Catch and Cook mit Nillichen: Brassenbulleten Angel-Nillichen	
11:00 Uhr bis 11:45 Uhr Bock auf Wild, Bock auf Wurst - Die Waschbär Bratwurst Michael Reiß (Wildererhütte)	14:15 Uhr bis 15:15 Uhr Schwarzwildnackten frittiert mit Pankomehl, süß-saurer Sauce, Reis Magdalene und Wolfgang Grabitz	
11:45 Uhr bis 12:45 Uhr Toblerone vom Reh- oder Rotwild auf Brombeerspiegel mit Apfelspalten und "Eßrich-Wagyu-Stollen" Magdalene und Wolfgang Grabitz	15:15 Uhr bis 16:00 Uhr Bock auf Wild, Bock auf Burger - Der Waschbär Burger Michael Reiß (Wildererhütte)	