



PROGRAMM

Genussbühne

03.10.2025	04.10.2025	05.10.2025
<p>10:30 Uhr bis 11:15 Uhr Wildschwein total Stepp 1 – fachgerechtes Zerwirken des abgeschwarteten Stückes In alle einzelnen Hauptmuskel mit Erläuterung was eignet sich für welche Zubereitung Michael Keller</p>	<p>10:30 Uhr bis 11:15 Uhr Reh total Step 1-fachgerechte Zerwirken des aus der Decke geschlagenen Stückes in alle Hauptmuskel mit Erläuterung, was sich für welche Zubereitung eignet. Michael Keller</p>	<p>10:30 Uhr bis 11:15 Uhr Wilde Verarbeitung zu Klassikern und Modernem Stepp 1 – Wildläufe/Rippen perfekte Vor- & Zubereitung für ein Ragout Michael Keller</p>
<p>11:15 Uhr bis 12:30 Uhr Pikanter Salat mit geschmortem Rotwildherz und Kren-Topping und Kassler vom Schwarzwildnacken mit Sauerkraut und Knödel Magdalene und Wolfgang Grabitz</p>	<p>11:15 Uhr bis 12:30 Uhr Hirschkalbrücken mit Apfelquitten, Kaiserkirschen und Wagyu-Stollen Magdalene und Wolfgang Grabitz</p>	<p>11:15 Uhr bis 12:30 Uhr Pikanter Salat mit geschmortem Rotwildherz und Kren-Topping und Kassler vom Schwarzwildnacken mit Sauerkraut und Knödel Magdalene und Wolfgang Grabitz</p>
<p>12:30 Uhr bis 13:15 Uhr Wildschwein total</p>	<p>12:30 Uhr bis 13:15 Uhr Reh total</p>	<p>12:30 Uhr bis 13:15 Uhr Wilde Verarbeitung zu Klassikern und Modernem</p>



<p>Stepp 2 – Küchenfertige Zerlegung von Keule und Rücken Vorbereitung von Steaks und Spießen „Es gibt mehr Steaks als man denkt“ Michael Keller</p>	<p>Stepp 2 – Küchenfertige Zerlegung von Keule und Rücken Vorbereitung von Steaks und Spießen „Es gibt mehr Steaks als man denkt“ Michael Keller</p>	<p>Stepp 2 – Burger vom Wild – aber klar doch – Fleischauswahl und Vorbereitung Michael Keller</p>
<p>13:15 Uhr bis 13:30 Uhr Ein Zwiegespräch über das Grillen - die German Barbecue Association stellt sich vor Rainer Wörner Geschäftsführer GBA und Markus R. Wiese, Inhaber Grillwiese Leipzig</p>	<p>13:15 Uhr bis 13:30 Uhr Ein Zwiegespräch über das Grillen - die German Barbecue Association stellt sich vor Rainer Wörner Geschäftsführer GBA und Markus R. Wiese, Inhaber Grillwiese Leipzig</p>	<p>13:15 Uhr bis 13:30 Uhr Ein Zwiegespräch über das Grillen - die German Barbecue Association stellt sich vor Rainer Wörner Geschäftsführer GBA und Markus R. Wiese, Inhaber Grillwiese Leipzig</p>
<p>13:30 Uhr bis 14:15 Uhr Dutch Oven - Omas Kaninchenrezept Markus R. Wiese</p>	<p>13:30 Uhr bis 14:15 Uhr Dutch Oven - Omas Kaninchenrezept Markus R. Wiese</p>	<p>13:30 Uhr bis 14:15 Uhr Dutch Oven - Omas Kaninchenrezept Markus R. Wiese</p>
<p>14:15 Uhr bis 15:15 Uhr Rotwildrouladen mit Orangenzesten, handgeschnittenem Spitzkohlsalat und kleinen Knödeln Magdalene und Wolfgang Grabitz</p>	<p>14:15 Uhr bis 15:15 Uhr Rotwild "fernöstlich" mit Pilzen, Paprika, Lauch und feinen grünen Erbsen Magdalene und Wolfgang Grabitz</p>	<p>14:15 Uhr bis 15:15 Uhr Rotwildrouladen mit Orangenzesten, handgeschnittenem Spitzkohlsalat und kleinen Knödeln Magdalene und Wolfgang Grabitz</p>
<p>15:20 Uhr bis 16:10 Uhr Wildschwein total</p>	<p>15:20 Uhr bis 16:10 Uhr Reh total</p>	<p>15:20 Uhr bis 16:00 Uhr Wilde Verarbeitung zu Klassikern und Modernem</p>



<p>Stepp 3 – Küchenfertige Zerlegung von Nacken – Schulter - Bauch; Vorbereitung für Steaks, Fleisch Auswahl für Bratwurst- Burgerpatties und Grillprodukten Michael Keller</p>	<p>Stepp 3 – Küchenfertige Zerlegung von Nacken – Schulter - Bauch; Vorbereitung für Steaks, Fleisch Auswahl für Bratwurst- Burgerpatties und Grillprodukten Michael Keller</p>	<p>Stepp 3 – Wildbratwurst Herstellung – So einfach geht es, ganz naturnah; Wie gelingt das Geschmorte am besten, welches Hackfleisch für Bratwurst und Burgerpatties, was ist unbedingt zu beachten; wie würze ich meine Masse. Welche Geräte benötigt man und warum ist ein Lamm-saitling oder ein Schweinedarm die richtige Wahl für die Bratwurst. Michael Keller</p>
<p>16:15 Uhr bis 17:15 Uhr Steirer Krensuppe mit Sahnehäubchen; Rehmedaillon im Weizenbett mit Schoko-Chili-Kirschen Magdalene und Wolfgang Grabitz</p>	<p>16:15 Uhr bis 17:15 Uhr Steirer Krensuppe mit Sahnehäubchen; Rehmedaillon im Weizenbett mit Schoko-Chili-Kirschen Magdalene und Wolfgang Grabitz</p>	<p>16:00 Uhr bis 16:45 Uhr Ananasrösti "Toblerone" vom Reh auf Preiselbeeren und Krenpraline ; außerdem Wild Wok Magdalene und Wolfgang Grabitz</p>

Das von Michael Keller vorbereitete Fleisch wird jeweils anschließend gegrillt und zubereitet im Grilledorf am Stand von Markus R. Wiese mit entsprechenden Kostproben vom jeweiligen Wild, als Ragout, Tacos, Wraps, als Canapés, als Burger, Steaks, Spieße und Bratwurst.