



## Wurstwerkstatt! Sau! Lecker!

Die meisten Menschen tun sich schwer, beim Metzger das richtige Stück Fleisch für ein Rezept auszuwählen – vom Ausbeinen, Parlieren und Portionieren ganz zu schweigen. Viele greifen deshalb auf ein in Plastikfolie gehülltes, „fertiges“ Stück Fleisch aus dem Supermarkt zurück.

Hier setze ich an. Als Metzgermeister vermittele ich konsequent und mit höchstem Geschmacks- und Qualitätsverständnis den ganzheitlichen Umgang mit dem hochwertigen Lebensmittel Wildbret.

Natürlich (und) selbstgemacht

Zusammen lernen, genießen, fühlen und schmecken wir, stellen Steaks aus der Keule und Wildbratwürste her, die wir abends auf den Grill legen. Dafür „wetzen“ wir vorher die Messer, erkunden die Ware, setzen die richtigen Schnitte an, wolften das Fleisch, füllen und drehen die Wurst ab. Ein Tag ganz im Zeichen von Präzision, Handwerk, Geschmack, Erlebnis und Ergebnis! Ich freue mich auf Sie!

## Über mich



Ich bin Conrad Baierl aus Bad Rothenfelde, und seit 1979 ist das Metzgerhandwerk meine Profession und Leidenschaft. Nach Stationen als Produktentwickler für Gewürze und Aufenthalt in Spanien, Portugal und Neuseeland war ich Koch und Mitbegründer von Münchens legendärer Red Hot Bar & Restaurant. Seit 2012 habe ich mich auf das Zerwirken und Zubereiten von Wildbret spezialisiert. Als Wildfleischexperte bin ich auf Messen wie zum Beispiel der Pferd & Jagd oder auf dem Wild Food Festival unterwegs und arbeite dabei eng mit dem Deutschen Jagdverband und dem HALALI Magazin für Jagd, Natur und Lebensart zusammen.



## Was bekommen Sie dafür?

Ich bringe für alle Teilnehmer Schürzen, Handschuhe, Schneidbretter und Messer mit, außerdem natürlich das Wildbret sowie Bellagen, Soßen und Brot/Brötchen in entsprechender Menge. Erfahrungsgemäß reichen 4 Rehkeulen und ein Rehrücken für 14 Teilnehmer. Wir stellen mindestens 5 kg Wildbratwürste her. Das bedeutet bei einem Stückgewicht von ca. 80 g, dass wir über 60 Würstchen zur Verfügung haben. Das Wildbret und die Wurst bleiben natürlich komplett bei Ihnen.

Gerne gestalte ich das Wildseminar auch ganz nach Ihren individuellen Wünschen und Anregungen. Sprechen Sie mich an!

Waidmannsheil!

Herzlichst, Ihr Conrad Baierl



Helferner Weg 30 • 49214 Bad Rothenfelde

Tel.: 0160 91200 129 • [conrad@derwildemetzger.de](mailto:conrad@derwildemetzger.de)

Der wilde Metzger • [conradbaierl](https://www.instagram.com/conradbaierl)



DAS AUSSERGEWÖHNLICHE  
WILDEVENT BEI IHNEN ZUHAUSE!

Nicht nur für Jäger.



ZERWIRKEN • ZUBEREITEN • WURSTEN

Mit einem Wildessen in geselliger  
Runde unter Freunden.

## Das Wildseminar: Umfang und Ablauf

Zu meinen Seminaren bringe ich Rehkeulen, Rehrücken, Blätter und Würstfleisch aus meiner unmittelbaren Region mit.

### Rehkeulen zerwirken

Wir bereiten die Teilstücke küchenfertig vor und zerwirken die Rehkeulen in acht anatomisch korrekte zugeschnittene Steakstücke. Was ist für den Grill, den Schmortopf oder für die Wurst? Auf Wunsch sind auch ganze Tiere oder andere Teilstücke möglich.



### Anatomic

Wir lernen etwas über die Verwendungszwecke der einzelnen Edelteile und ordnen Abschnitte des Wildbrets zu.

### Zubereitung

Wir stellen Wildspieße und Steaks aus der Keule her, und ich zeige Ihnen, wie man einen herrlichen Sommersalat zubereitet.

### Für Jäger!

Optional biete ich Ihnen an, dass Wildseminar mit einer ganzen Kreatur zu beginnen. Hierfür eignet sich vorzugsweise ein Reh. Das sollte aber zeitnah von Ihnen erlegt werden.

### Wurstproduktion

Gemeinsam stellen wir aus den Wildabschnitten unsere eigene, hundertprozentige Wildbratwurst mit meiner eigenen Gewürzmischung her. Jeder darf sich hier seine eigenen Bratwürste abdrehen!

### Anschließendes BBQ

Zusammen grillen wir unsere selbst hergestellten Köstlichkeiten und genießen sie in geselliger Runde.

## So kann das Menü aussehen

**Rehrückensteaks** und Filets mit Kräutersaitlingen, Champignons, Schalotten, Pancetta, Sahne und frischer Petersilie.

**Wildpratlinchen** aus der Keule, Rehkeulensteaks, Roggenbrot, Schmand, Birne, Cumberlandsauce und Gremolata.

**Wildspieße** mit süßer Zwiebel und Paprika, dazu Wildkräutersalat (in den Sommermonaten bereiten wir noch einen Gurken-Melonensalat zusammen zu).



**Wildbratwurst** aus 100% Wildfleisch mit eigener Gewürzmischung.



## Was sollte vor Ort sein?

Ein großer Tisch (z. B. ein Biergartenstisch) für das Zerwirken, Würsten und Vorbereiten, Sitzgelegenheiten und Getränke. Bei Regenwetter sollte der Veranstaltungsort auf jeden Fall überdacht sein. Bei schönem Wetter darf das Seminar am liebsten draußen stattfinden.



## Der Preis für das Event:

### Preis

Das Wildseminar kostet 1350 Euro bis max. 16 Personen

### Dauer

Je nach Teilnehmerzahl zwischen 6–8 Stunden. Ich schaue da nicht so genau auf die Uhr. Wichtig ist, dass wir alle einen schönen Abend haben und mit einem guten Gefühl und voller neuer Anregungen und Ideen nach Hause gehen.

### Benzingeldbeteiligung

ab 100 km 40 Euro  
ab 200 km 80 Euro  
ab 300 km 120 Euro  
ab 400 km 160 Euro

