

**Erstes fachkundiges Wild Zerwirk Seminar unter der Leitung unseres Mitgliedes
Herr Berthold Koch.**
von Berthold Koch

Im Hotel-Restaurant „Zum Schloßberg“ in Büschfeld fand am 4. Mai 2016, unter der Leitung unseres Mitgliedes Berthold Koch und dem Chefkoch und Inhaber des Hauses Peter Kuhn, das erste fachkundige Wild-Zerwirk-Seminar statt.

Herr Kuhn betreibt, aufgrund des großen Wild-Eigenbedarfs für das Hotel-Restaurant, einen hochmodernen Wildverarbeitungsbetrieb und hat für diesen eine EU Zulassung erhalten. **(Absatz)** Aufgrund des praktischen Arbeitens am Wild ist die Anzahl der Teilnehmer je Seminar begrenzt. Hier waren sieben Jägerinnen und Jäger zum Seminar angetreten um sich zum Thema weiter zu bilden.

Da die Hygiene in der Wildbretverarbeitung das Wichtigste ist, wurden die Teilnehmer gleich zu Beginn entsprechend geschult. Jeder Teilnehmer durfte unter fachkundiger Anleitung ein Stück Rehwild aus der Decke schlagen und grob in Einzelteile zerwirken. Hierbei wurde besonders Augenmerk auf Arbeitssicherheit gelegt. Die richtige Schnittführung und Messerhaltung wurde ebenso wie das Ausbeinen und küchenfertige Zuschneiden der einzelnen Fleischstücke ausgiebig geübt. Auch die Bezeichnungen der einzelnen Fleischstücke am Wildkörper, wie z. B. Keule mit Unterschale, Oberschale, Nuss und Hüfte wurden vermittelt.

Unter den kritischen Augen des Chefkochs Herrn Kuhn und unserem Mitglied Herr Koch haben alle Teilnehmer die Aufgabe zur vollsten Zufriedenheit der Ausbilder umgesetzt. In gemütlicher Runde fand im Anschluss des Seminars eine ausgiebige Schlussbesprechung statt.

Einmütig waren alle Beteiligten der Ansicht, dass das Seminar sehr interessant und hilfreich für die Praxis ist.

Der Verein der Jagdaufseher Saarland e.V. wird interessierten Mitgliedern am 05.08.2016, im Rahmen einer Fortbildungsmaßnahme, ebenfalls die Teilnahme an diesem Seminar, zum Selbstkostenpreis von 65,00 € je Teilnehmer, anbieten.

