# 8683 Wildes Salzkammergut

### Beschreibung des Kurses

Erleben Sie die kulinarische Vielfalt des Salzkammerguts mit Haubenkoch Hermann Poll! In einzigartigem Ambiente im Weißen Rössl entdecken Sie die Kunst der Wildküche – von der perfekten Zubereitung bis zu raffinierten Rezepten. Veredeln Sie regionales Wildfleisch mit Profi-Tipps und genießen Sie unvergessliche Geschmackserlebnisse.

# Die Zielgruppe

Dieser Kurs richtet sich an:

- Hobbyköchinnen und -köche mit Leidenschaft für regionale Küche
- Gastronomiefachkräfte, die ihr Repertoire erweitern möchten
- Jägerinnen und Jäger, die ihr erlegtes Wild perfekt zubereiten wollen
- Feinschmeckerinnen und Feinschmecker

## Die Voraussetzungen

Keine speziellen Voraussetzungen erforderlich.

# Die Trainingsinhalte

- Einführung in die Besonderheiten der Salzkammergut-Küche
- Auswahl und Vorbereitung verschiedener Wildarten
- Traditionelle und moderne Zubereitungsmethoden für Wildfleisch
- Kreation von Beilagen und Saucen, die Wildgerichte perfekt ergänzen
- Weinkunde und Getränkeempfehlungen zu Wildspezialitäten
- Praxisübungen unter professioneller Anleitung

#### Die Trainingsziele

- Sie erlernen die fachgerechte Verarbeitung verschiedener Wildarten
- Sie entdecken innovative Zubereitungstechniken für Wildfleisch
- Sie entwickeln ein tieferes Verständnis für regionale Zutaten und deren Kombination
- Sie perfektionieren Ihre Fähigkeiten in der Herstellung raffinierter Wildgerichte
- Sie erweitern Ihr Wissen über Weinbegleitung zu Wildspezialitäten

#### **Der Nutzen**

- Professionelle Techniken zur Veredelung von Wildfleisch für den privaten oder beruflichen Einsatz
- Erweiterung des kulinarischen Horizonts durch authentische regionale Rezepte
- Steigerung der Kochkompetenz durch Profi-Tipps eines Haubenkochs
- Inspiration für kreative Menügestaltung mit saisonalen Wildspezialitäten
- Networking-Möglichkeiten mit Gleichgesinnten und Experten der Branche



# 8683 Wildes Salzkammergut

**Der Trainer/ Die Trainerin** 

Haubenkoch Hermann Poll



