



WILDER
WÄLDER
LECKER

DER FEURIG WILDE WALDGENUSS

Wilder Wälder Lecker

Das exklusive Event für Genießer, Griller & Gourmets

Wilder.Wälder.Lecker - der feurig wilde Waldgenuss ist ein Bekenntnis zu Frische, Saisonalität, Nachhaltigkeit und Genuss – einfach die Wiederentdeckung des (Schwarz)walds mit allen Sinnen. Wilder.Wälder.Lecker steht für Ursprünglichkeit, Natur und Lebensqualität und ist die moderne und zeitgemäße Kombination aus Kulinarik, Information und Entertainment.

Der Tag startet mit einer Runde im Revier. Ein erfahrener Jäger erzählt Ihnen alles über die Jagd in der heutigen Zeit, über die Herausforderungen und Aufgaben und zeigt Ihnen ein modernes und zeitgemäßes Bild der Jagd, bei dem der Respekt vor dem Wilden im Vordergrund steht. Sie sind live dabei, wie ein Stück Wild fachmännisch „aus der Decke geschlagen“ und zerlegt wird.

Wieder zurück entführt der Hausherr Sie in die Welt des Hochprozentigen. Bei einer ausführlichen Edelbrand-Verkostung zeigt er Ihnen, warum er ein absoluter Fachmann auf dem Gebiet der Destillation einzigartiger Geschmäcker ist.

Anschließend folgt das absolute Highlight des Tages: das abendliche 6-gängige Menü von Grillexperte und Fleischsommelier Matthias Nussbaumer - dem Motto des Tages getreu komplett vom Grill. Unerwartete Geschmackskombinationen und beste Rohstoffe präsentieren Ihnen eines der hochwertigsten Lebensmittel - Wildfleisch - in einem völlig neuen Licht. Ein unvergessliches Erlebnis, dass Sie nicht verpassen dürfen!





Der Waidmann

FABIAN BÖNECKE gestaltet den jagdlichen Teil des Programms. Der sympathische Anfangvierziger verfügt bereits über mehr als 20 Jahre Jagderfahrung und repräsentiert das moderne Bild der Jagd in Perfektion. Das Waidwerk ist für ihn Leidenschaft und Lebenseinstellung zugleich. Das beweist er nicht nur täglich den Followern seines erfolgreichen Instagram-Kanals @kleinejagdfamilie, sondern bringt die Faszination für das Thema auch den Teilnehmern auf sowohl charmante wie informative Weise näher.

A close-up portrait of Matthias Nussbaumer, a man with short dark hair, a beard, and light-colored eyes, looking directly at the camera against a dark background.

Der Feuertkoch



MATTHIAS NUSSBAUMER - Grillexperte, Metzgermeister und Fleischsommelier - zeichnet für den kulinarischen Teil der Veranstaltung verantwortlich. Für den ausgewiesenen Fachmann für Wildbretverarbeitung steht der ursprüngliche Geschmack im Vordergrund. Erstklassige Rohstoffe sind dafür die Grundvoraussetzung. Dabei beweist Nussi, dass „erstklassig“ nicht unbedingt „exklusiv und teuer“ bedeuten muss. Vielmehr kommt es ihm auf die richtige Auswahl, Regionalität und bestmögliche Qualität an. Aber auch der Spaß am Zubereiten darf bei Nussi nie zu kurz kommen. In entspannter Atmosphäre und in Kombination mit traditionellen Zubereitungsmethoden beweist er die Vielfalt des Rohstoffs Wildbret. Ganz nach dem Motto: zurück zum Wesentlichen!



Die KULINARIK

Wildfleisch ist eines der hochwertigsten und gesündesten Lebensmittel überhaupt. Kaum ein Lebensmittel trifft den Zeitgeist und den Gedanken an Regionalität und Nachhaltigkeit so gut wie Wildfleisch. Dabei ist es vielseitig wie kaum ein anderes Produkt. Unser Experte am Grill, MATTHIAS NUSSBAUMER, beweist Ihnen bei dieser Veranstaltung seine herausragende Klasse. Modern und zeitgemäß zaubert er am Grill unerwartete Geschmackskombinationen und rückt Wildfleisch damit in ein ganz neues Licht. Erleben Sie, wie das Zubereiten von Speisen durch hochwertige Lebensmittel, stimmige Getränke, einzigartiges Ambiente und eine große Portion Geselligkeit zum unvergesslichen Erlebnis für alle Sinne wird.

A photograph of a forest path with tall, thin trees. The sun is shining brightly through the trees, creating a lens flare effect in the center of the image. The path leads into the distance, and the overall atmosphere is peaceful and natural.

Die Kulisse

DER (SCHWARZ)WALD – unbekannter, mystischer Ort direkt vor der Haustür. Bei einer gemeinsamen Revierrunde mit einem erfahrenen Jäger lernen Sie den Wald nochmal von einer ganz anderen Seite kennen, sehen Dinge, an denen Sie beim Familienspaziergang achtlos vorbeigegangen wären. Vor Allem lernen Sie aber viel über die eigentlichen Bewohner, das Wild. Dabei erläutert Ihnen unser Grünrock, warum es ein Privileg ist, mit Wildfleisch eines der hochwertigsten Lebensmittel überhaupt gewinnen zu dürfen und was alles dazu gehört. Und da Zeigen besser ist, als nur darüber zu reden, sind Sie live dabei, wenn unser Fachmann ein Stück Wild „aus der Decke schlägt“ und zerlegt.



Der Gastgeber

Bereits in 3. Generation brennt Stefan Marder im Südschwarzwald feinste Edelbrände aus ausgesuchtem Obst. Seine Philosophie ist es, die Aromen der Natur so unverfälscht und rein wie nur möglich herauszuarbeiten und zu konservieren. Dabei garantieren Früchte aus biologischem Anbau und alte Obstsorten aus Hausgärten nicht nur eine breite Aromavielfalt, sondern helfen auch alte Obst- & Baumbestände im Südschwarzwald zu erhalten. Zur Zeit umfasst das Sortiment über 40 Edelbrände & Likörspezialitäten - darunter besondere Geiste wie etwa Steinpilz-, Haselnuss- und Waldhimbeergeist. Aber auch Gin und Whisky runden das Angebot ab.



MARDER
EDELBRÄNDE

Wilder Wälder Lecker - Der Feurig Wilde Waldgenuss

Ein kulinarisch-informatives Event rund um die Jagd und ums Grillen



Marder Edelbrände | Fichtenweg 5 | 79774 Albrück-Unteralpen

26. Oktober 2024 | € 249,- (inkl. Programm, Kulinarik, Degustation & ausgewählten Getränken)

Ablauf & Programm:

11.00-11.30 Uhr

Einführung in die Jagd

11.30-13.00 Uhr

Revierrunde Teil I "Die Jagd in der heutigen Zeit"

13.00-14.00 Uhr

Mittagssnack vom Grill

14.00-15.00 Uhr

Revierrunde Teil II "Vom Revier auf den Grill"

15.00-16.00 Uhr

Handwerk Jagd

Live-Demonstration „Wild aus der Decke schlagen & zerlegen“

16.00-18.00 Uhr

Degustation

Führung durch die Brennerei & anschließende Verkostung

18.00-23.00 Uhr

Wildes Grillen mit Nussi

6 saisonal abgestimmte Gänge vom Grill

Für Buchungen und Fragen zur Veranstaltung kontaktieren Sie uns gerne über folgende Kontaktdaten:

Werk.308 | post@werk308.de | +49 171 22 10 308 | www.wilderwaelderlecker.de



 [wilder.waelder.lecker](https://www.instagram.com/wilder.waelder.lecker)

WERK'308