

# Waidgefährte. Seminare

ZEISS

Seeing beyond



## **Zerwirkseminar**

Wild zerwirken und veredeln wie ein Profi  
mit Philip Karbus

Ein Angebot von WAIDGEFÄHRTE – dem Programm für Jagdscheinanwärter und Jungjäger.



## Philip Karbus´

### Zerwirk- und Wildbretveredelungsseminar

**Leitspruch**  
„Die Idee hinter Wildling war von Anfang an, bei Nichtjägern mit Mythen und Vorurteilen gegenüber Wildbret aufzuräumen und gleichzeitig den Jägern Möglichkeiten aufzuzeigen, wie sie ihr Wild noch besser vermarktet bekommen.“

#### Ihr Seminarleiter

Geb. 1991 in Hagen,  
verheiratet, ein Kind,  
Gründer und Geschäftsführer bei  
WILDLING, Wildlingfood.de

**Schwerpunkte:** Jäger, Catering und Eventgastronomie, Verwertung und Vermarktung von Wildbret, Marketing und Vertrieb, Existenzgründungen und Unternehmensfinanzierungen

#### Gesellschaftliches Engagement:

Öffentlichkeitsarbeit für Jagd und Wildbret, Organisation im Jagdgebrauchshundeverband, Publisher bei Hunt on Demand

#### Jagdliche Vorlieben:

Stöberjagden mit seinen Hunden, Bergjagd, Pirsch auf Rehwild

In dem Zerwirk- und Wildbretveredelungsseminar von **Philip Karbus** bekommen Sie einen Einblick in die gesamte Wertschöpfungskette der Zerwirk- und Veredelungsprozesse und diskutieren zudem die Ansätze einer modernen, zeitgemäßen Wildbretvermarktung. Um die Theorie bestmöglich abzurunden, dürfen Sie selbst „Messer anlegen“ und nach Erprobung professioneller Grill-Techniken, diverse Teilstücke verkosten. Durch seine Erfahrung als Koch beim Food-Start-up Wildling kommen Sie in den Genuss, mit ihm saftige Wildburger und/oder Wildsteaks herzustellen. Das dafür verwendete Wild wird zur Verfügung gestellt. Je nach Verfügbarkeit des Wildes kann die Veredelungsart von Veranstaltung zu Veranstaltung variieren.

#### Theorie

- Kennenlernen der Wertschöpfungskette
- Einhalten der Wildbrethygiene
- Optimale Fleischreifung
- Aus der Decke schlagen/Abschwarten
- Sachgerechte Zerlegung: von der Grob- bis zur küchenfertigen Feinzerlegung
- Benennung einzelner, verwertbarer Teilstücke (Filet, Rücken, Nussbraten ...)
- Vorstellung Ansätze moderner, zeitgemäßer Wildbretvermarktung
- Beantwortung offener Fragen

#### Praxis

- Umsetzung des Erlernten
- Sachgerechte Zerlegung: von der Grob- bis zur küchenfertigen Feinzerlegung
- Richtige Handhabung des Messers

#### Special

- Verkostung diverser Teilstücke
- Erprobung professioneller Grill-Techniken
- Herstellen von saftigen Wildburgern und Wildsteaks mit anschließender Verkostung bei geselligem Zusammensitzen

#### Organisatorisches

Veranstaltungsort	Halver und Watzdorf (Finale Informationen bei Anmeldung)
Beginn	10:00 Uhr
Dauer	Ca. 5 Stunden
Teilnehmeranzahl	Mind. 7/max. 15
Kosten	Ab 69 €

#### Carl Zeiss AG – Consumer Products

Carl-Zeiss-Straße 22,  
73447 Oberkochen, Deutschland  
Mail: [consumerproducts@zeiss.com](mailto:consumerproducts@zeiss.com)

## Viel Spaß

wünscht Ihnen Ihr Waidgefährte ZEISS!