



Die Jägerschaft Osnabrück-Land lädt ein:

23. August 2026

Ein Wildseminar der besonderen Art



Der Fleischermeister und Wildexperte Conny Baierl, bekannt als „der wilde Metzger“, zeigt in diesem besonderen Seminar, wie hochwertiges Wildbret zu einem kulinarischen Highlight veredelt wird.

- ein Reh fachmännisch aus der Decke schlagen und zerlegen
- Produktion der eigenen 100%-Wildbratwurst
- Genuss der selbst hergestellten Köstlichkeiten:
ein mehrgängiges Menü von Wildpralinen, Rehkarree, Schnitzel über Steaks zu frischer Bratwurst

Sonntag,

11 Uhr

Preis: 120€

23.08.2026

Dauer ca. 6 Stunden

(Verpflegung, Ausrüstung alles inklusive)

Veranstaltungsort:

Im Speicher auf dem Hof Tellmann
Deitinghauser Weg 3
49143 Bissendorf-Deitinghausen
(bei gutem Wetter sitzen wir draußen)

Anmeldung über
folgenden [Link](#)

Die Anmeldung wird erst
nach Überweisung
verbindlich.

Nur für Mitglieder der Jägerschaft Osnabrück-Land e.V.

ZERWIRKEN*ZUBEREITEN*WURSTEN