



Medien-Information 127 / 2019

09.12.2019

## Gemeinsam Kochen mit TV-, Sterne- und Spitzenköchen

Persönliche Kochworkshops und starkes Bühnenprogramm für 2020 geplant

**Zeitgleich zur JAGD & HUND und FISCH & ANGEL öffnet das WILD FOOD FESTIVAL (28.1. - 2.2.2020) wieder seine Tore. In der Westfalenhalle dreht sich dann zum zweiten Mal alles um kulinarische Köstlichkeiten. Feinschmecker erhalten an diversen Ständen nach Herzenslust Wildspezialitäten und passende Aperitifs, können das geeignete Zubehör und Equipment erwerben und sich bei Kochvorführungen von Experten inspirieren lassen. In vielseitigen Workshops mit TV-Köchen wie Sebastian Lege und Tarik Rose oder Wildbret-Spezialisten wie Conrad Baierl und Michael Keller lernen die Teilnehmer, wie sie schnell und einfach leckere Gerichte zaubern können, bekommen aber auch außergewöhnliche Rezepte mit an die Hand. Auch Fischliebhaber kommen in diesem Jahr auf ihre Kosten. Messe, Workshop und Festival-Tickets gibt es pünktlich zum Fest im Online-Shop.**

Dortmund (esa) – In Deutschland steht frisches Wildbret das ganze Jahr hindurch zur Verfügung und nicht nur saisonal. Die Zeiten, nur an Weihnachten einen Rehrücken auf den Tisch zu bringen, sind lange vorbei. Daher bietet Europas Jagdleitmesse, die JAGD & HUND seit 2019 den rund 82.000 internationalen Besuchern vom 28. Januar. - 2. Februar 2020 ein zusätzliches Highlight. Auf dem WILD FOOD FESTIVAL erfahren die Besucher in der legendären Westfalenhalle alles rund um die Themen Kulinarik und Wildbret-Zubereitung an. Das Event lebt von einem abwechslungsreichen Bühnen- und Workshop-Programm mit Spitzenköchen und wird verfeinert durch ein großes Angebot an passendem Zubehör und Produkten zahlreicher Aussteller.

JAGD & HUND und FISCH & ANGEL-Besucher erhalten mit ihrem Ticket kostenlosen Zugang zur Veranstaltung. Neben Jagd- und Angelinteressierten werden aber auch gezielt Fans der guten Küche angesprochen. Zum Eintrittspreis von nur fünf Euro können sie den Profiköchen über die Schulter schauen und sich für den nächsten Kochabend mit Freunden inspirieren lassen.

Medien-Information

### **Mehr als klassischer Braten mit Rotkohl & Knödeln**

An allen Tagen folgt ein Highlight dem Nächsten. Ob im Workshop oder auf der Bühne, sechs Tage lang zeigen die Profi-Köche die vielfältigen Möglichkeiten der Zubereitung auf.

Einer von ihnen ist Chefkoch Julian Kramer, der den Teilnehmern am Festival-Dienstag die gefüllte Fasanenbrust mit Feigen, Nüssen und Portwein nahe bringt. Und in einem der Workshops von Philip Karbus können Besucher lernen, wie sie den perfekten Wild-Burger auf dem Grill hinbekommen.

Am Festival-Mittwoch gibt es auf der Bühne geräuchertes Wild mit Sellerie, Apfel und Haselnuss vom NDR TV-Koch Tarik Rose persönlich. Im Workshop zeigt er wiederum, wie ein Reh mit asiatischem Sud, Blumenkohl und Pilzen zu einem Festessen wird. Rose zaubert auf dem WILD FOOD FESTIVAL klassische Gerichte in neuem Gewand, denn wenn er an Wildfleisch denkt, fängt sein Kopf direkt an „zu kochen“. Bio, Nachhaltigkeit, Regionalität und Tier- wie Naturschutz – für Rose gibt es kaum eine andere Möglichkeit, Fleischkonsum so verantwortungsvoll zu betreiben, wie bei der Zubereitung von Wildgerichten.

Ganz mal anders und zwar „ganz frühlingshaft“ präsentiert Yvonne Scharl-Blöcker am Festival-Donnerstag. Und die begeisterte Jägerin, Autorin und Wildbretköchin Ina-Maria Klups verrät in ihrem Workshop am Festival-Freitag in „Wild einfach lecker“, wie Wildfleisch schnell und einfach zu leckeren, modernen Wildbret-Gerichten verwandelt werden kann. Beim Wildfleischexperten Conrad Baierl gibt es Tipps: von der Verarbeitung bis zur Zubereitung von Wildgerichten. In seinem Workshop am Festival-Samstag verrät er, wie das saftige „echte Jägerschnitzel aus der Rotkalbkeule“ gelingt. Wer bei Wildbret-Gerichten immer an Deftiges denkt, sollte sich bei Daniel Budde eines Besseren belehren lassen, denn er zeigt auf dem WILD FOOD FESTIVAL am Festival-Sonntag das Wild und Schokolade eine fantastische Kombination eingehen können.

## **Ausgefallene Wildgerichte**

Was hat die Kombination „Hase, Birkenblätter, Speck, Gewürze, Schokolade“ gemein mit „Reh, Kieferspitzen, Walnuss, getrocknete Blaubeeren“? Wenn TV-Food-Experte und kulinarischer Entertainer Sebastian Lege kocht, steht eines fest: es wird niemals langweilig. Unter dem Motto „Wild wild Wurst“ präsentiert er auf dem WILD FOOD FESTIVAL „Wilde Bratwurst-Kreationen“. Neben außergewöhnliche Zutaten, ist auch die Zubereitung eine Kunst für sich. Die Würste werden mit einem Topf in einem Bambus-Dämpfer auf Tannenzapfen geräuchert. Und Lege wäre nicht Lege, wenn er den benötigten Grill vor Ort nicht auch selbst bauen würde.

Besucher, die einmal unkonventionelles Wild ausprobieren möchten, sollten sich für den vielseitigen Workshop „Von Land und Fluss“ von Rob Reinkemeyer anmelden, denn u.a. steht Nutria Kebab auf dem Speiseplan. Reinkemeyers breitgefächerte Workshops versprechen einen Rundumschlag für ein gelungenes Menu mit Freunden. Die Teilnehmer lernen alles Wichtige vom Wald bis in die Küche und darüber hinaus. Von der Zerlegung einer Rehkeule für den Grill, über die Zubereitung eines Sous Vide Wildschweinsteaks, bis hin zum Einlegen von Sauerkraut und dem Gelingen einer perfekten Wild Jus mit Kartoffelbrei, können die Teilnehmer bei der nächsten Feier mit einem Gaumenschmaus punkten.

Blutente, Entenzungen-Tartar und Enten-Popcorn – klingt speziell, schmeckt aber köstlich. Bei „Duffy Wild Stuff – Hand drauf“ bereitet der gastronomische Tausendsassa Dominik Wetzel gemeinsam mit den Workshop-Teilnehmern eine durch „Texturen aus dem Wald“ angereicherte Trilogie von der Ente zu. Und wer es noch etwas besonderer mag: Alles wird ohne Teller zubereitet und in der Handfläche auf einem Blatt angerichtet.

## **Wald vs. Wasser: Fisch beißt Wild**

Jagen und Angeln gehören in die Messe Dortmund, wie die Zubereitung von Fisch auf das WILD FOOD FESTIVAL. Zahlreiche Köche haben dem Thema daher in diesem Jahr eine Bühne gewidmet und präsentieren köstliche Kombinationenmöglichkeiten von Wild und Fisch.

Moderne klassische Küche im deutsch-französischen Stil, mit einer feinen weiblichen Note und einem großen Augenmerk für Regionalität, das erwartet die Besucher bei einem Zusammentreffen mit Mora Fütterer. Bei ihrem Workshop zeigt die Inhaberin der Cateringunternehmens MoCuisine, wie Fisch und Wild ideal kombiniert werden können. Mit einer „Crépinette vom Rehrücken und Kabeljau im Wirsingmantel mit Preiselbeeren und Kartoffelschaum“ bleibt sie bei ihrem Workshop-Programm ihrem Stil treu.

Zum zweiten Mal auf dem Festival, widmen sich der „Lebensmittel-Dealer“ Torsten „Pistole“ Pistol – zu dessen Kunden Tim Mälzer und Stefan Marquard zählen – und der Blogger Sebastian Kapuhs in diesem Jahr dem Thema „Fischzubereitung mit Wild“. Die beiden Hobbyköche konfieren einen Saibling und pochieren einen Rehrücken. Klingt schwierig – ist aber ganz easy! Immer im Fokus: Hochwertige Lebensmittel schonend und respektvoll zubereitet.

### **Weitere Highlights**

Was macht einen guten Wein aus und wie unterstreicht dieser ein Gericht? Gutes Essen ohne einen guten Wein, das gibt es bei Farid Fazel nicht. Der Pole mit afghanischen Wurzeln kochte bereits für Größen wie Barack Obama, George Clooney, Ban Ki Moon und Jogi Löw. In seinem Workshop „Wild & Wein“ zeigt Farid Fazel neben der Zubereitung des Wilds, wie eine gute Jus zieht und wie Obst fermentiert. Wer außerdem noch einen passenden Drink zum Gericht sucht, sollte das Gin-Tasting der Abonauten nicht verpassen.

Und bei den erfahrenen Wildbret-Spezialisten und -Köchen, den Eheleuten Grabitz, können sich die Besucher die gesamte Woche über beim Schaukochen zurücklehnen oder als Testesser antreten.

Alle Tickets und Workshops zum WILD FOOD FESTIVAL sind buchbar auf [wildfoodfestival.de](http://wildfoodfestival.de). Die Teilnehmerzahl für Workshops ist begrenzt auf maximal 20 Teilnehmer.

## Tickets, Highlights & Aktionen

### WILD FOOD FESTIVAL (inkl. leckerer Rezeptideen)

[wildfoodfestival.de](http://wildfoodfestival.de)

[facebook.com/wildfoodfestival.dortmund](https://facebook.com/wildfoodfestival.dortmund)

[Instagram/wildfoodfestival.dortmund](https://instagram/wildfoodfestival.dortmund)

### JAGD & HUND

[jagd-und-hund.de](http://jagd-und-hund.de)

[facebook.com/jagdundhund](https://facebook.com/jagdundhund)

[instagram](https://instagram)

#### Tickets

Das Ticket zum Festival gibt es für **Erwachsene** bereits zum Preis von 5 Euro (online & vor Ort). Ticketkäufer, die online buchen, erhalten aber zusätzlich dazu noch eine schmackhafte **WILD-FOOD-FESTIVAL-Gewürzmischung** auf dem Festival geschenkt. So lange der Vorrat reicht. **Kinder** bis einschließlich 13 Jahren haben freien Eintritt. **Teilnehmer eines Koch-Workshops** (Preise variieren) können ohne Zusatzkosten den gesamten Tag über auch alle anderen kulinarischen Highlights des WILD FOOD FESTIVALS in der Westfalenhalle genießen. Inspirationen, Meet & Greet mit Kochprofis und ein leckeres Essen sind hier garantiert. **Besucher der JAGD & HUND sowie FISCH & ANGEL** erhalten mit ihrem Ticket gratis Zutritt zur Westfalenhalle und somit zum WILD FOOD FESTIVAL.

#### Medienkontakt:

Westfalenhallen Unternehmensgruppe GmbH

Marketing & Sales

Tel. 0231 / 12 04 - 556, Fax: - 724

E-Mail: [evelyn.sabelek@westfalenhallen.de](mailto:evelyn.sabelek@westfalenhallen.de)