

Wildes Erleben – Wild Total mit Ansitz im Revier

„Bad Neuenahr rechts der Ahr“

Ein jagdlich-kulinarisches Wochenende in Bad Neuenahr-Ahrweiler mit Ansitzen im Revier „Bad Neuenahr rechts der Ahr“, Wildbret-Verarbeitung in der Koch- und Grillschule La Cucina bei Carsten Dohrs sowie gemeinsamem Wild-Menü.

Termine und Organisation

Termine	26./27.09.2026 und 24./25.10.2026
Anreise / Übernachtung	Eigenständige Anreise und eigenständige Übernachtung
Treffpunkt	Bad Neuenahr – Parkplatz Paradies Wiese / Klettergarten
Treffzeit	September: 06:30 Uhr / Oktober: 07:00 Uhr
Ansitzzeit	Jeweils ca. 3 Stunden

Was erwartet die Teilnehmer?

- **2 Ansitze im Revier „rechts der Ahr“:** Samstag früh und Sonntag früh im wildreichen Wald Revier
- **Wildbret-Übernahme möglich:** Rehwild 5,- €/kg in der Decke, Schwarzwild 3,- €/kg in der Schwarte, anderes Wildbret nach Absprache
- **Koch- und Grillschule La Cucina:** am Samstag von 12:00 bis 17:00 Uhr bei Carsten Dohrs, in Remagen, eigene Anfahrt.
- **Wild Total:** Verarbeitung eines ganzen Stücks Wildschwein sowie einiger Rehteile.
- **Gemeinsame Verarbeitung:** Zerlegung, Verarbeitung und Zubereitung in passenden Gerichten.
- **Großes Wild-Menü:** inklusive aller Getränke, natürlich auch Bier und Wein.
- **Sonntag nach dem Ansitz - Frühstück im Revier** mit anschließendem Grillen in unserer rustikalen Grillhütte

Inklusive Leistungen

- Zwei Gemeinschaftsansitze Samstag und Sonntagmorgen
- Gemeinsames Aufbrechen am Sonntag an der Jagdhütte
- Komplette Verarbeitung eines Wildschweins und Rehten in der Kochschule
- Genuss dieses Wild-Menüs incl. aller Getränke
- Zerwerk-Messer-Set Wild Line für Jäger
- Schnitenschutz Sicherheitshandschuh
- Gebrandete Schürze
- Sonntagsfrühstück im Revier in der Jagdhütte nach dem Ansitz
- Gemeinschaftliches Wild Grillen am Sonntag

Rahmenprogramm

Am Samstagabend klingt der Tag gemütlich im Bad Neuenahrer Brauhaus aus. Die Kosten hierfür tragen die Teilnehmer selbst.

Wichtige Hinweise für Teilnehmer

- Die Messe Dortmund ist mit der Marke „JAGD & HUND“ sowie dem „WILD FOOD FESTIVAL“ anwesend.
- Ein beauftragter Videograf und Fotograf begleitet die Veranstaltung.
- Fotos und Videos können im Zusammenhang mit der Messe zu Werbezwecken genutzt werden.
- Mit der verbindlichen Anmeldung wird die Bereitschaft zur Veröffentlichung entsprechender Sequenzen und Bilder vorausgesetzt.
- Für die Jagdzulassung sind ein gültiger Jagdschein sowie der aktuelle Schießnachweis für dieses Jahr erforderlich.
- Genaue Details und Uhrzeiten werden ca. 2–3 Wochen vor Veranstaltungsbeginn per E-Mail versendet.
- Die evtl. nötige Übernachtung ist in Eigenregie zu organisieren

Anmeldung und Kontakt

Weitere Informationen und den Anmeldevordruck finden Teilnehmer auf

www.keller-promotion.de.

Die ausgefüllte Anmeldung bitte per E-Mail an keller@mk-fachberatung.de senden. Nach Eingang erhalten die Teilnehmer eine verbindliche Anmeldebestätigung sowie die passende Rechnung mit den Zahlungsmodalitäten.

Michael Keller

Auf den Steinen 55

53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler

Tel. 0172-6127192

E-Mail: keller@mk-fachberatung.de

Mehr auf www.keller-promotion.de

Einladung

„Nutzen Sie das beste Fleisch, was die Natur zu bieten hat – wir freuen uns auf Sie.“

Schon jetzt allen Teilnehmern an diesem jagdlich-kulinarischen Event der Extraklasse:

Waidmannsheil und viele Zerlege- und Kochpraktische Tipps mit dem besten Fleisch der Welt.





Anmeldebestätigung „Wildes Erleben“

Im Jagdrevier „Bad Neuenahr – rechts der Ahr“

Veranstalter / Ansprechpartner

Michael Keller
Auf den Steinen 55
53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler
keller@mk-fachberatung.de

Teilnehmerangaben

Name: _____
Anschrift: _____
E-Mail: _____
Telefon: _____

Terminauswahl

Bitte Wunsch Termin ankreuzen und dann per E-Mail an keller@mk-fachberatung.de:

- ☐ 26./27.09.2026
☐ 24./25.10.2026

Kosten und Zahlung

Die Teilnahmegebühr beträgt **529,00 € brutto**.

Bitte überweisen Sie den Betrag nach Erhalt der Anmeldebestätigung auf folgendes Konto:

IBAN: DE32 3705 0299 0326 0042 27

Kontoinhaber: Michael Keller

Verwendungszweck: Wildes Erleben + Name des Teilnehmers

Verbindliche Anmeldung

Hiermit melde ich mich verbindlich zur Veranstaltung „Wildes Erleben“ im Jagdrevier „Bad Neuenahr – rechts der Ahr“ an. Mit meiner Unterschrift bestätige ich die ausgewählte Teilnahme sowie die Kenntnisnahme der nachfolgenden Informationen.

Info an alle Teilnehmer

Die Messe Dortmund wird mit der Marke „JAGD & HUND“ sowie dem „WILD FOOD FESTIVAL“ anwesend sein. Ein beauftragter Videograf und Fotograf begleitet die Veranstaltung und erstellt dabei Videos und Fotos, die im Zusammenhang mit der Messe zu Werbezwecken genutzt werden. Ihre Bereitschaft zur Veröffentlichung der entsprechenden Sequenzen und Bilder wird mit Ihrer verbindlichen Anmeldung vorausgesetzt.

Wichtiger Hinweis zur Jagdzulassung

Für die Jagdzulassung erforderlich sind ein gültiger Jagdschein sowie der aktuelle Schießnachweis für dieses Jahr.

Rechnung folgt nach dem Geldeingang. Genaue Details mit passenden Uhrzeiten werden ca. 2–3 Wochen vor Beginn der Veranstaltung per E-Mail an Sie versendet.

Ort, Datum: _____

Unterschrift Teilnehmer/in: _____



Wild Total mit dem Besten aus Wald, Feld und Flur – Revier „rechts der Ahr“

Freuen Sie sich auf einen kulinarischen, unterhaltsamen Workshop „Wild Total“ – Genießen Sie das Wissen eines Wildspezialisten – **Michael Keller** ist nicht nur Metzgermeister & Jäger, sondern seit 2022 auch zertifizierter Wildsommelier der Fleischer Akademie Augsburg in Kooperation mit dem Bayrischem Jagdverband. Ansonsten ist er als Dozent an den Fleischer- und Koch Weiterbildungsstätten in Deutschland, oder auf Jagdforen unterwegs. Darüber hinaus ist er Buchautor vom Wild Bestseller „So einfach geht Wild“ An diesem Tag ist er exklusiv für Euch bei uns im La Cucina zu Gast.



Was erwartet Euch

Natürlich ein passendes Menü des kompletten Tieres, Fleisch der Extraklasse inklusive der abgestimmten passenden Getränke Begleitung. Darüber hinaus – erfahrt Ihr wie wird Grob- und Feinerlegt, welches Fleisch eignet sich wofür. Es gibt passende Zubereitungs- und Einkaufstipps. Über die Läufe, der Schulter von der Keule zum Reh Rücken Vorbereitung und Zubereitung, Die Zerlegung aller Teile – vor allen Dingen der Keule mit dem Titel es gibt mehr Steaks als man denkt – Naturnahes geschmackvolles Fleisch aus heimischem Wald, Feld & Flur, das ist Nachhaltigkeit vom Feinsten. Was ist das Besondere an der Jagd und warum ist diese so wichtig? Ein wenig Jägerlatein darf an diesem Wild geprägtem Tag nicht fehlen.

„Wir freuen uns auf Euch“

Michael Keller – Auf den Steinen 55 – 53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler – Tel. 0172-6127192 – keller@mk-fachberatung.de

Mehr auf www.keller-promotion.de



26.09.26 & 24.10.26 - 12:00 – 17:00 - Konrad Zuse Ring 25 - 53424 Remagen

Geplante Gerichte

Vorspeise

Rehrücken als Carpaccio und Rehkeulen Medaillon auf Röst Crostini

- Zitronenöl / Pinienkerne / Rucola / Parmesan / Fleur de Sel / Pfeffer
- Baguette für Crostini / Pesto / Feigensenf / Thymian

Zwischengericht 1

Wildschweinsteaks Rücken und Keule (Sousvide gegart) mit Grillgemüse

Spieße vom Wildschwein Nacken

- Kürbis aus dem Ofen / Tomaten / intensiver Wild Jus
- Roten Paprika / Bacon / Zwiebel / passendes Topping

Zwischengericht 2

Selbst gemachte Wildschweinbratwurst und Wild Burger

- Monschauer Senf
- Buns / Bacon / Salat / Käse / passendes Topping

Hauptgericht

Geschmortes Ragout von Läufen und Rippen mit Beilagen

- Grill Kartoffelstampf / gegrillter Blumenkohl

Dessert

warme Topfennocken mit Panko Crunch auf Portweinpflaumen und Vanilleeis

**Getränke freie Auswahl Kühlschrank und passende Weine vom Ahrtal /
Wasser – Kaffee etc.**

Wildschwein aus der Schwarte im Ganzen / Rehrücken und Keule

Einsatz von Wolf / Handfüller / Aufschnittmaschine etc.