

## **Presseinformation**

### **Buchtitel**

Wild – Die Kochschule

### **Zeitgemäß und ohne Wildklischee**

Wildkräutersalat mit Rehmedaillon, Wiener Schnitzel vom Hirschkalb oder Spaghetti Bolognese vom Wildfleisch – die Wildkochschule zeigt: Wild ist lecker und nicht schwer.

Das aktuellste Werk zum Thema bietet leichte, zeitgemäße Gerichte und Zubereitungsarten, die in kein Wildklischee passen. Mit ausführlichen Schritt-für-Schritt-Anleitungen zeigt das Buch, wie leicht die Zubereitung von Wildgerichten ist - von den Grundlagen bis zu feinen Gerichten und überraschenden Variationen. Und die Frage nach dem besten Wildbret wird in einem bundesweiten Bezugsquellenverzeichnis gleich mit beantwortet.

### **Wild – Fleisch von bester Qualität**

Wenn es um artgerechte Tierhaltung geht, ist Wild die Nummer eins: Denn Hirsch und Reh, Wildschwein und Hase leben in der freien Natur, haben ausreichend Bewegung und suchen sich ihr Futter selbst. Das Fleisch von Wild ist von bester Qualität und Wildgerichte sind voll im (Bio-)Trend.

### **Spitzenkoch und passionierter Jäger**

**Karl-Josef Fuchs** hat in diesem Buch zwei seiner Leidenschaften zusammengeführt – das Jagen und das Kochen. Seit zwanzig Jahren hat er sich im eigenen Familienbetrieb, dem Romantik-Hotel und Restaurant „Spielweg“ in Münstertal, der hohen Kunst des Kochens verschrieben. Das Zubereiten von Wildgerichten ist seine ganz spezielle Passion. Kaum einer hat sich so intensiv mit dem Thema Wild und Wildbret auseinandergesetzt. Seine Erfahrung gibt er hier weiter und verrät sogar den einen oder anderen Kniff und Trick.

Fast eine halbe Million Jagdscheininhaber gibt es allein in Deutschland, Österreich und der Schweiz. Nicht nur die können sich nun über eine moderne Wildkochschule mit leichten, leckeren Rezepten und Anleitungen freuen.