

Der AK Nachhaltigkeit lädt zum gemeinsamen Kochen:

WILD AUF WILD?!



Lust auf Wild auf dem Teller?

Gemeinsam entdecken wir die Vielfalt regionaler Wildküche und zeigen, wie sich Wildfleisch einfach und lecker zubereiten lässt. Wir kochen verschiedene Gerichte, probieren unterschiedliche Zubereitungsarten aus und geben praktische Tipps rund um Würzen, Garen und Beilagen.

Ob klassischer Wildbraten, herzhaftes Gulasch oder etwas ganz Neues – Wild ist vielseitig, regional und nachhaltig. Dabei erfahren wir auch mehr über die Herkunft des Fleisches und die Besonderheiten bei der Zubereitung.

Kommt vorbei, kocht mit und entdeckt, wie lecker Wildküche sein kann!

Wann?

18.10.2026

09:30 Uhr

Wo?

**FBS Lüdinghausen
Mühlenstr. 29, 59348
Lüdinghausen**

Kostenbeteiligung:

20 €

**Bitte anmelden
bis zum 01.10.
unter [www.kljb-
muenster.de/
termine](http://www.kljb-muenster.de/termine)**