

Europas
größte
Jagdmesse



7.-12. JUNI 2022
Messe Dortmund



PRESSEKONTAKT
Westfalenhallen Unternehmensgruppe
Evelyn Thorbrügge
PR Manager / Marketing & Sales
T +49 231 1204-556
presse@jagdundhund.de

PRESSEMITTEILUNG

Nr. 201/2022

WILD FOOD FESTIVAL 2023 präsentiert Kulinarik, Showcooking und Kochworkshops rund um die "wilde" Küche

Das kulinarische Programm bestreiten zahlreiche renommierte Star-, TV- und Sterne-Köche

Vom 24. bis 29. Januar 2023 startet zeitgleich zur JAGD & HUND und der FISCH & ANGEL wieder das beliebte WILD FOOD FESTIVAL rund um Kulinarisches aus der Wildküche. Gourmets und Hobbyköche kommen hier voll auf ihre Kosten und können schmackhaftes Wildbret und passende Aperitifs probieren, nach geeignetem Zubehör für die heimische Küche stöbern und sich beim Showcooking oder in persönlichen Kochworkshops mit Spitzenköchen inspirieren lassen. Der Zugang zum WILD FOOD FESTIVAL ist bereits im Ticket der JAGD & HUND enthalten (jagdundhund.de/tickets). Auf der Messewebseite erwarten die Besucher zudem tolle Gewinne im JAGD & HUND [Adventskalender](#).

Dortmund, 02.12.2022 – Das bunte Bühnenprogramm des WILD FOOD FESTIVALS, das vom 24. bis 29. Januar 2023 im Rahmen der JAGD & HUND stattfindet, präsentiert renommierte kulinarische Meister am Herd, spannende Talkrunden sowie Tipps und Tricks von Star-, TV und Sterne-Köchen, mit Wildbret-Spezialitäten, die auch daheim perfekt gelingen. Entdecken Sie das Bühnenprogramm des WILD FOOD FESTIVALS in Halle 8 und nehmen Sie an einem der zahlreichen Profi-Workshops teil.

Bühne frei für Star und Sterneköche auf dem WILD FOOD FESTIVAL 2023

An allen Messtagen stellt das Jägerhepaar **Magdalene und Wolfgang Grabitz** bodenständige bis exotische Wildküche aus Wald, Feld und Fluss vor. Seit Jahren begeistern die beiden das Messepublikum in ihren Kochshows und Seminaren. Bekannte TV- und Spitzenköche werden sich ebenfalls mit täglich wechselnder Besetzung beim Kochen über die Schulter schauen lassen. Den Anfang macht der passionierte Jäger **Florian Conzen**, der nicht nur für seine köstliche Wildpastete berühmt ist. Als Chefkoch der ‚Brasserie Stadthaus‘ in Düsseldorf serviert er gerne klassische und elegant-interpretierte Wildspezialitäten für gehobene Ansprüche. Am Mittwoch liefert der österreichische Star- und TV-Koch **Johann Lafer**, populär geworden durch Kochsendungen wie ‚Himmel un Erd‘ und ‚Lafer! Lichter! Lecker!‘, ein wildes Kochfeuerwerk ab. Sternekoch **Benedikt Faust** macht am Donnerstag vor, wie man sich mit avantgardistischer Feinschmeckerküche in Sachen Wild selbst zum Sterneanwärter kochen kann. Die Brüder **Alejandro und Christopher Wilbrand** treten am Freitag kulinarisch in der Kocharena zum Live-Cooking an. Seit 2003 führen die beiden das vielfach ausgezeichnete Hotel Restaurant ‚Zur Post‘ in Odenthal und gelten als Köche „ohne regionale Scheuklappen“. Für seine Küche mit unverkennbar französischem Einfluss wurde Dirk Grammon 2022 erneut mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet. Er bestreitet das Live-Showcooking in der Kocharena am Samstag. Zum krönenden Abschluss inspiriert Spitzenkoch Sebastian Franke am letzten Messtagen alle Koch-Fans hochwertiger Wildbret Küche. Er erlernte sein Handwerk in der 5-Sterne-Küche der ‚Traube Tonbach‘ in Baiersbronn im Schwarzwald und wurde 2014 Newcomer des Jahres im ‚Gusto‘.

Außerdem wird der ambitionierte Hobbykoch, Jäger und zertifizierte Fleischsommelier **Michael Keller** mit weiteren Köchen aus der Jagdszene das eine oder andere Geheimnis aus der Wildküche lüften. Jede Menge Informationen erhalten Wildküche-Fans beim WILD FOOD WISSEN, das neben Keller zahlreiche neue Gesichter vorstellt. Unterhaltsam geht es bei COOK & TALK zu mit **Yvonne Scharl-Blöcker**, Mitinitiatorin des Jägerinnen Forums, **Marlene Berger**, ‚Köchin mit Herz und Schnauze‘ und **Nina Marisa Dombrowski**, die ihre leckeren Gerichte gerne ‚wild‘ und saisonal auf die Teller zaubert.

WILD FOOD FESTIVAL Workshops: Perfekte Weihnachtsgeschenkidee

Workshops mit bekannten TV- und Sterneköchen gehören zu den besonderen kulinarischen Highlights des WILD FOOD FESTIVALS, bei dem der Besucher selbst im professionellen Rahmen den Kochlöffel schwingen darf. Tickets sind gesondert auf www.jagdundhund.de/tickets buchbar. Doch Vorsicht: Die Teilnehmerzahl pro Workshop ist auf maximal 20 Teilnehmer begrenzt.