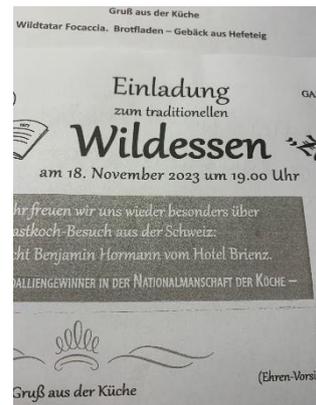


## Wildessen 2023

Am 18. November fand im Gasthaus zur Wallfahrt in Wemding das traditionelle Wildessen vom Club der Köche Donau-Ries statt. Das Wildessen wird seit dem Jahr 1984 jährlich durchgeführt, so dass man getrost von Tradition sprechen kann. Auch dieses Jahr war wieder eine große Anzahl von Gästen aus dem gesamten Landkreis anwesend und genoss den besonderen Abend. Eine Besonderheit war diesmal zum wiederholten Male die Teilnahme von Gastkoch



**Benjamin Hormann** aus Brienz, der zusammen mit **Alexander Trollmann** das Wildmenü zusammenstellte.

**Benjamin Hormann** war mehrfacher Gewinner von Medaillen in der Nationalmannschaft der Köche vom Verband der Köche Deutschland und führt mit seiner Frau Fabien das Hotel Brienz in Brienz in der Schweiz. Auszubildende vom Hotel Brienz waren bei der Herstellung des Menüs dabei. Die stilvolle Saaldekoration, passend zum Anlass lag in den Händen von

**Steffi Trollmann** und **Fabien Hormann**.

Bevor die Gäste den Grüß aus der Küche serviert bekamen, wurden sie mit einem Aperitif im Foyer der Wallfahrt Gaststätte begrüßt.



Der Grüß aus der Küche war ein Bällchen Wildtatar mit Focaccia.

Die Wemdinger Jagdhornbläser unter der Leitung von **Albert Meyer** eröffneten



mit einem Musikstück den Abend. Bevor Uli Großmann, der Ehrenvorsitzende vom Club der Köche die Moderation des Abend übernahm, sprach der Vorsitzende der Jagdhornbläser bewegte Worte bezüglich des plötzlichen Todes von **Wolfgang Kilg**, dem langjährigen Leiter der Wemdinger Jagdhornbläser.

**Uli Großmann** sprach erklärende Worte zum Menüablauf.



Heißgeräucherter Schinken vom Reh im Crepes-Teig auf hauchdünn aufgeschnittenen Scheiben von verschiedenen Beeten im Zitronen-Oliven-Dressing, Kresse und Sprossen mit Preiselbeere-Dressing wurde als Vorspeise mit einem Kichererbsen Chip serviert.

Eine kräftige Wild Consommé mit Maronenmaultäschchen und Gemüsestreifen wurde in einem Gläschen serviert. Faschiertes Hirschfleisch in Pankobrösel paniert und in Speiseöl ausgebacken wurde als Praline gestaltet, auf einem Spießchen mit angelegt.



Vor dem Hauptgang stellte Frau **Fabien Hormann** ihr Hotel Brienz in der Schweiz vor, sprach über die gastronomische Szene in der Schweiz und berichtete über die Ausbildungssituation in der Schweiz sowie in ihrem Hotel.

Die Wemdinger Jagdhornbläser baten mit einer musikalischen Einlage zum Essen des Hauptganges.

Im Hauptgang wurden Dreierlei vom Hirsch mit Kartoffel-Speck-Muffin und Moorrüben serviert. Das Dreierlei war ein Steak, ein dunkles Ragout und eine Knusperrolle mit Hirschfleischfüllung.





Nach dem Hauptgang erklärten dann, **Benjamin Hormann** und **Alexander Trollmann** den Gästen die Herstellung des Nachtisches zum krönenden Abschluss des Wildmenüs. Mit Creme Fraiche Törtchen, Tonkabohnen-Mousse, Schokoladen-Sorbet und knusprigem Apfel wurde ein Dessertteller angerichtet.



Zum Schluss der Veranstaltung stellte sich die Küchenmannschaft in einem Defilee den Gästen vor. Nachdem sich die Chefs der Wallfahrt Gaststätte bei den Gästen für ihr kommen sowie beim Service und den Jagdhornbläser für die musikalischen Einlagen bedankten, beendeten die Wemdinger Jagdhornbläser mit einem Musikstück die Veranstaltung.

Fazit des Abends, den Gästen wurde in angenehmer Atmosphäre ein klassisches Menü kreiert, welches mit regionalen Produkten in modernen Zubereitungsarten gekocht wurde.

Bericht: **Uli Großmann**