

Waidmannsheil is een robust boek van 530 pagina's en foto's van het slachtproces van houtduif tot edelhert

Hoe slacht je een zwaan? Hoe lang mag je wild bewaren? Hoe ga je om met een ree: van ontweiden tot vacuumeren van de bovenbil?

Er is een boek dat al deze vragen voor de Nederlandse jager beantwoordt.

Waidmannsheil is een robust boek van 530 pagina's met zeer uitgebreide foto's van het slachtproces van houtduif tot edelhert, en alle andere dieren die jagers in Nederland kunnen tegenkomen, informatie over bewaartermijnen en materiaal. Met behulp van de plaatjes kunt u elk dier stap voor stap verwerken, leest u hoe u met uw materiaal om moet gaan en hoe u het vlees daarna bewaart om er later mee te kunnen koken. Een stevig naslagwerk voor iedere (jong)jager.



Het boek is geschreven door Guido Camps, docent bij Stichting Jachtopleidingen Nederland (SJN), Herman ter Weele zelfslachtende slager van de Veluwe en Thomas van Meel, poelier uit Amsterdam. Waidmannsheil wordt geleverd in een houten kist en een RVS wildhanger geschikt voor het kleinste kleinwild als het zwaarste grofwild. De wildhanger helpt om hygiënisch te slachten, en kan ook gebruikt worden om het wild te laten rijpen. Wilt u weten hoe lang u wild mag laten rijpen voordat u het slacht, ook dat staat allemaal in het boek.

Waidsmannsheil is te koop in de betere jachtwinkel of via:
<https://waidmannsheil.guidocamps.com/>