

Waidmannsheil: Worst • Ham • Burger.

Ambacht, vuur en vakmanschap – het nieuwe standaardwerk voor jagers

Na het overweldigende succes van Waidmannsheil – Het complete handboek voor het zelf verwerken van wild, is er nu het langverwachte vervolg: Waidmannsheil: Worst • Ham • Burger.

Een boek dat elke jager, wildliefhebber of ambachtelijke thuisslager in zijn kast wil hebben.

Ruim 270 pagina's vol kennis, technieken en schitterende foto's die stap voor stap laten zien hoe je van jouw eigen wild de mooiste worsten, hamburgers, hammen en gedroogde vleeswaren maakt.

In dit tweede deel duiken Guido Camps en meesterslager Herman ter Weele eel opnieuw in de wereld van ambachtelijk om gaan met je eigen wild.

Met hoofdstukken over materialen, ingrediënten, kruiden, vetsoorten, darmkalibers en rolladenetten wordt geen detail overgeslagen. Van vers vlees tot fijn gedroogde ham of pittige grillworst – alles komt aan bod, in heldere uitleg en rijk geïllustreerd met grote kleurenfoto's die het ambacht tot leven brengen.

De inhoud:

- Deel I – Voorbereiding: van gehaktmolen tot rookoven.
- Deel II – Bereiding: hamburgers persen, worsten draaien, hammen drogen en vlees roken.
- Deel III – Bewaring en wetgeving: alles over het veilig bewaren van vlees en de regels die daarbij horen.

Het boek wordt geleverd met een gegraveerde hamburgerpers – stevig, stijlvol en direct inzetbaar.

De afwerking is zoals we van Waidmannsheil gewend zijn:

een luxe lederen kaft, dubbele bladwijzers en dik papier dat de sfeer van wild, rook en hout ademt.

Voor wie het eerste deel al kent: dit is het logische vervolg. Waar Waidmannsheil vooral draaide om het slachten en verwerken van wild, richt Worst • Ham • Burger zich op het maken van slagersproducten.

Een boek dat niet alleen leert, maar ook inspireert – perfect voor lange avonden in de jachthut of als cadeau voor de jager die alles al heeft.

Nieuw vanaf najaar 2025!

Te koop via waidmannsheil.guidocamps.com