

Olivier NASTI
MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE



Die Gazette von FESTIVAL DER JAGD

3 AUSGABE

„DAS PROGRAMM EINES EINZIGARTIGEN TREFFENS“

VOM 13. OKTOBER BIS ZUM 19. NOVEMBER 2025

Reservierungen

info@lechambard.fr
+33 3 89 47 10 17

Von

OLIVIER NASTI
CHEF & CHASSEUR

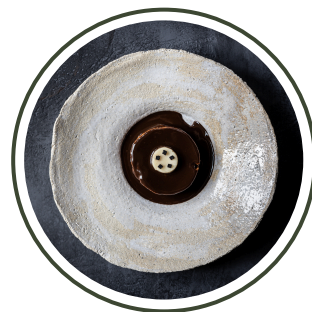
Ort

KAYSERSBERG,
ALSACE

WOCHE DER FESTIVALERÖFFNUNG vom 13. bis 19. Oktober

Wild-Menüs

Abend mit Wildschwein am
Spieß



WOCHE DES HASEN À LA ROYALE vom 20. bis 26. Oktober

Wild-Menüs

Mittwoch, 22. Oktober
Vormittag in der Küche
zum Hasen à la Royale
mit Mathieu Silvestre

WOCHE DES HAARWILDES vom 27. Oktober bis 2. November

Wild-Menüs

Abend mit Hirschkoteletts

Mittwoch, 30. Oktober
Jäger-Köche-Dinner

Konferenz: Aufwertung der
Wildfleischbranche in der
Gastronomie



WOCHE DES FEDERWILDES vom 3. bis 9. November

Wild-Menüs



DIE JAGD IM ELSASS vom 11. bis 17. November

Wild-Menüs

Dienstag, 18. November 2025
Weltmeisterschaft
der Wildpastete

Mittwoch, 19. November 2025
Gala-Dinner des Jagdfestivals



Ihr Erlebnis in der Welt der Jagd mit einem Hotelaufenthalt im Herzen der Natur – ebenso bereichernd wie erholsam.

Jagdaufenthalt

in der Winstub du Chambard
Eine Übernachtung
Ein Abendessen in der Winstub
Frühstück
Ein Ausflug in die Berge
Freier Zugang zum Spa

ab 650 Euro



Erlebnisaufenthalt

Jagd im Chambard
Zwei Übernachtungen
Ein Abendessen in der Table d'Olivier Nasti
Ein Abendessen in der Winstub du Chambard
Frühstücke
Ein Ausflug in die Berge
Zwei Massagen à 45 Minuten
Freier Zugang zum Spa
Ein vom Chef Olivier Nasti signiertes Buch

ab 1990 Euro



Jagdaufenthalt

in der Table d'Olivier Nasti
Eine Übernachtung
Ein Abendessen in der Table d'Olivier Nasti
Frühstück
Ein Ausflug in die Berge
Freier Zugang zum Spa

ab 1170 Euro



Réservation disponible en ligne, par mail ou par téléphone



Begeben Sie sich auf einen Ausflug durch die Höhen des Lac Blanc und erleben Sie eine eindrucksvolle Naturerfahrung im Herzen der Vogesen. Begleitet von einem erfahrenen Guide, der sich leidenschaftlich für die Tierwelt, Pflanzenwelt und Bergtraditionen einsetzt, machen Sie sich auf die Suche nach den majestätischen Gämsen in ihrem natürlichen Lebensraum. Auf den Pfaden – zwischen Panoramablicken und der Stille weiter Landschaften – lernen Sie, zu beobachten ohne zu stören, der Stimme der Berge zu lauschen und den Reichtum ihres Ökosystems zu verstehen.

Bergausflug – 45 Euro pro Person – nur mit Reservierung



Wild-Menü in der Winstub

Die Winstub ehrt das Wild mit einem Wild-Menü, kreiert von Chef Olivier Nasti in Zusammenarbeit mit dem Gastkoch der Woche. Im Laufe der Wochen entwickeln sich die Inspirationen im Rhythmus des Jagdfestivals weiter. Eine großzügige Küche, verwurzelt in der elsässischen Tradition.

Amuse-Bouche
Vorspeise
Hauptgericht
Käse
Dessert

85 Euro pro Person ohne Getränke
130 Euro pro Person mit Weinbegleitung

Wild-Menü in der Table d'Olivier Nasti

Jede Woche lädt Sie Chef Olivier Nasti zu einem thematischen kulinarischen Erlebnis ein, inspiriert von seinen Jagdausflügen und seinen Streifzügen durch den Wald. Zweifach mit Michelin-Sternen ausgezeichnet und Träger von fünf Hauben im Gault & Millau, verleiht der Chef in seinen Kreationen dem wilden, lokalen und gesunden Wildbret seine volle Noblesse.



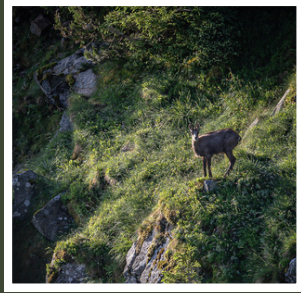
Entdecken Sie Signature-Gerichte sowie exklusive Kreationen, veredelt durch außergewöhnliche Weinbegleitungen, komponiert von unserem Chef-Sommelier Jean-Baptiste Klein, Meilleur Ouvrier de France 2018.

Ein wöchentliches Rendezvous zwischen Terroir, Kreativität und Haute Cuisine.



345 Euro pro Person ohne Getränke

Konferenz: Aufwertung der Wildfleischbranche in der Gastronomie



Chef Olivier Nasti möchte sein Engagement für die Aufwertung von Wildbret in der Gastronomie weiter vertiefen. Das Jagdfestival, inzwischen ein unverzichtbares Treffen für Jäger, Handwerker, Köche und Liebhaber von Wildfleisch, wird in diesem Jahr eine Konferenz widmen, die sich ausschließlich der Wildfleischbranche befasst. Ziel dieser Begegnung ist es, Fachleute aus Gastronomie und Jagd sowie institutionelle Akteure zusammenzubringen, um sich über die Herausforderungen, bewährte Praktiken und Zukunftsperspektiven dieser Branche auszutauschen.

Das Dinner der Jäger-Köche Donnerstag, 30. Oktober

Chef Olivier Nasti wird an diesem exklusiven Abend renommierte Köche empfangen, die ebenso leidenschaftlich jagen wie kochen. Dieses außergewöhnliche Treffen rückt die einzigartige Welt dieser Jäger-Köche ins Rampenlicht – wahre Handwerksmeister des Geschmacks und engagierte Verfechter einer authentischen, naturverbundenen Küche. Durch ein inspiriertes und mutiges Menü wird jeder seine eigene Vision einer ehrlichen Gastronomie zum Ausdruck bringen, verwurzelt in den Jahreszeiten und im Respekt vor allem Lebendigen. Eine Feier, die gleichermaßen engagiert wie gesellig ist, geprägt von Teilen, Weitergeben und der Liebe zum Terroir.



Weitere Informationen folgen

Das Gala-Dinner Mittwoch, 19. November

Ein außergewöhnlicher Abend kündigt sich im Herzen des Chambard an: ein Gala-Dinner, bei dem Tradition und Haute Cuisine in perfekter Harmonie verschmelzen, untermalt von den betörenden Klängen der Jagdhörner. In einem eleganten und festlichen Ambiente, umgeben von den prestigeträchtigsten Partnern des Festivals, wird ein einzigartiges Menü aus sechs Händen von großen Küchenchefs kreiert, die von Natur, Terroir und Kochkunst begeistert sind. Ihre Namen werden in Kürze bekannt gegeben...



400 Euro pro Person, ohne Getränke
Beginn der Festlichkeiten um 19 Uhr – begrenzte Plätze.

Die Worte von Chef Olivier Nasti

Für diese dritte Ausgabe schlägt das Festival ein neues Kapitel auf. Reicher, intensiver und noch offener für Natur und Austausch feiert es mit Leidenschaft die Verbindung zwischen Tradition, Terroir und Kreativität. »

Olivier Nasti

Masterclass Hase à la Royale



Mathieu Silvestre, Küchenchef im Chambard und 2019 zum Weltmeister des Hasen à la Royale gekürt, wird sein Know-how in einer Masterclass in den Küchen des Chambard teilen.

Mittwoch, 22. Oktober um 9:00 Uhr
Begrenzte Plätze
120 Euro pro Person



Fokus auf ... die Weltmeisterschaft der Wildpastete mit Chef Olivier Nasti

Was hat Sie dazu inspiriert, diesen Wettbewerb ins Leben zu rufen?

„Dieser Wettbewerb entstand aus einem Gespräch unter Freunden, die alle dieselbe Leidenschaft für Wild und Haute Cuisine teilen. Mit Éric Briffard und Fabien Pairon waren wir uns einig, dass ein so emblematisches Gericht wie die Wildpastete eine internationale Anerkennung verdient. Beim Jagdfestival, in dieser Atmosphäre von Weitergabe, Geschmack und Geselligkeit, nahm die Idee Gestalt an.“

Warum die Wildpastete?

„Weil sie Komplexität, Saisonalität und Respekt vor dem Produkt verkörpert. Eine gelungene Pastete zu schaffen, erfordert sowohl ausgeprägte technische Fähigkeiten als auch die Sensibilität eines Kochs. Sie erzählt eine Geschichte – die eines Terroirs und einer Tradition.“

Was ist der Geist des Wettbewerbs?

„Es ist eine Hommage an die handwerkliche Exzellenz. Wir möchten die Talente ins Rampenlicht stellen, die dieses Können bewahren, die Wildküche aufwerten und Innovation im Respekt vor den klassischen Grundlagen fördern.“

Wann findet die erste Ausgabe statt?

„Treffen wir uns am Dienstag, den 18. November, im Herzen des Jagdfestivals. Ein Datum, das hoffentlich den Beginn eines schönen kulinarischen Abenteuers markiert.“

Olivier Nasti, Jäger-Koch



Verfechter einer nachhaltigen Jagd, motiviert durch den Genuss des selbst erbeuteten Fleisches. Seine Kenntnis der Tierwelt wie auch ihrer Umgebung steht im Einklang mit seiner Freude, Wälder, Ebenen und Berge zu durchstreifen. Er teilt Wissen und Leidenschaft in seinem gleichnamigen Werk „Olivier Nasti, Jäger-Koch“

im Verlag Glénat erschienen, zum Preis von 60 Euro erhältlich.

Schlüsseltermine der Jagd im Haut-Rhin

Vom 23. August 2025 bis zum 1. Februar 2026	Eröffnung und Schließung
Vom 15. Mai 2025 bis zum 1. Februar 2026	Rehbock 
Vom 15. April 2025 bis zum 1. Februar 2026	Wildschwein 
Vom 15. Oktober bis zum 15. Dezember 2026	Feldhase 
Vom 1. August 2025 bis zum 1. Februar 2026	Rothirsch (männlich) 

Les artisans du Festival

Blaser, die Referenz unter den Repetierbüchsen

Gegründet im Jahr 1957, ist Blaser eine deutsche Marke, die für ihre außergewöhnlichen Jagdwaffen bekannt ist.

Sie gilt als Referenz in diesem Bereich, dank ihrer innovativen Repetierbüchsen und individuell anpassbaren modularen Waffen.



Walter Arlaud

Leidenschaftlicher Naturmaler, der in seinen Werken die wilde Schönheit einfängt. Seine Gemälde, von bemerkenswerter Präzision, beleuchten die innige Beziehung zwischen Jäger und Natur. Seine Werke sind in der Marius Bar zu entdecken.

Die Vögel von Monsieur Belmas

Olivier Nasti hat sich in die von Joachim Belmas geschnitzten Vögel regelrecht verliebt, da sie seine Sensibilität für die Natur und die Tierwelt widerspiegeln.

Der Künstler schnitzt aus Holz und bemalt von Hand – wie ein Goldschmied – die schönsten Vögel der Natur.

Mit diesen Kreationen schenkt uns Monsieur Belmas einen Blick voller Poesie.

Renommierter Köche, eingeladen zum Jagdfestival



Für diese dritte Ausgabe haben wir das große Privileg, neue renommierte Köche zu empfangen – wahre Referenzen in der Kochkunst –, um Ihnen ein außergewöhnliches gastronomisches Erlebnis zu bieten. Die Bilder, die Sie sehen, zeigen einige der leidenschaftlichen Köche, die die vorherige Ausgabe mit ihrem Können und ihrer Kreativität rund um das Wild geprägt haben. Auch in diesem Jahr werden weitere große Namen dieselbe Vision einer authentischen Küche teilen, die die Produkte und das Terroir respektiert, und uns schöne Überraschungen bereiten.

Ein unverzichtbares Rendezvous, um Wildbret in seiner edelsten Form zu entdecken, veredelt von Meistern der Haute Cuisine.

Weitere Informationen folgen...

Sie sind am Zug!

G	L	S	R	S	S	P	O	S	J	E	C
I	E	O	F	W	M	A	H	U	A	A	O
L	B	W	C	E	J	N	A	Q	G	Q	V
H	I	P	E	K	R	G	N	X	E	C	L
R	T	N	D	I	P	N	F	B	R	Q	P
Y	T	L	E	Q	H	F	G	U	I	N	C
V	A	W	C	A	M	R	E	L	F	O	S
W	N	H	S	R	V	K	L	I	A	B	A
Y	Y	E	F	I	O	S	W	R	F	S	N
T	T	O	C	Z	T	L	O	H	Q	E	S
P	H	O	C	H	S	I	T	Z	K	L	U
C	T	Z	R	R	E	B	I	E	R	T	B

C	L	R	E	R	R	E	Z	E	C		
A	T	K	Z	S	H	I	C	H	D		
S	N	O	T	L	O	H	Q	E	S		
N	E	F	I	O	S	W	R	F	S	N	
V	A	W	C	A	M	R	E	L	F	O	S
S	O	S	E	L	E	V	A	W	C	A	M
G	N	I	L	D	E	L	I	A	B	A	
P	E	R	D	I	N	F	B	R	Q	P	
H	C	E	R	K	N	G	F	I	P	E	K
A	D	B	V	N	F	L	E	V	A	W	C
L	E	O	F	W	M	A	H	U	A	A	O
G	L	S	R	S	S	P	O	S	J	E	C

GEWEIH : Gesamtheit der Stangen, die Hirsche oder andere Hirsche tragen.

JÄGER : Person, die die Jagd ausübt.

FERNGLAS : Optisches Instrument, um aus der Ferne zu beobachten.

HOCHSITZ : Erhöhte Hütte, die von Jägern genutzt wird, um aus der Höhe zu beobachten oder zu schießen.

HASE : Tier, dem Kaninchen ähnlich, das wild auf Feldern oder in Wäldern lebt.

WALD : Großes Naturgebiet mit Bäumen, Tieren und Vegetation.

TREIBER : Person, die Lärm macht oder durch den Wald geht, um Tiere in Richtung der Jäger zu treiben.

HOLZ : Material aus Bäumen, kleines Waldgebiet oder auch das Geweih der Hirsche.

LOCKPFEIFE: Kleiner Gegenstand, der den Ruf eines Tieres imitiert, um es während der Jagd anzulocken.

Reservierungen:



online

www.lechambard.fr



per Telefon

au +33 3 89 47 10 17



par courriel

info@lechambard.fr

