

Wildbret – die gesunde Delikatesse aus dem Burgenland

Am 12. Oktober 2010 waren die Gastronomen des Burgenlandes vom Burgenländischen Landesjagdverband zu einem mehrgängigen Wildbretmenü mit Weinbegleitung auf die Burg Güssing eingeladen. Dem Verband bot sich dabei die Gelegenheit, das in Zusammenarbeit mit der Wirtschaftskammer Burgenland – Tourismus und Freizeitwirtschaft aufgelegte Werbematerial (Tischaufsteller und Glasuntersetzer) zu präsentieren.



In der Presseaussendung des Burgenländischen Landesjagdverbandes hieß es: „Durch die ökologisch notwendige Bejagung heimischer Wildarten liefert die Jägerschaft ein hochwertiges Naturprodukt – das Wildfleisch. Seine Zartheit und sein Wohlgeschmack sowie die natürliche Lebensweise und vielfältige Nahrung der Wildtiere machen es zu einer gesunden und sehr bekömmlichen Delikatesse.“

Wildbret hat immer Saison! Aber insbesondere im Herbst steht eine bunte Palette an Wildbret zur Verfügung. Heimisches Wild kann entweder beim Jäger direkt, beim Wildbrethändler, Fleischhauer oder im Delikatessenladen gekauft werden. Dort sind Qualität, kurze Transportwege, eine ununterbrochene Kühlkette und hygienische Bearbeitung garantiert. Man kann sicher sein, dass ...

- ... nur gesundes, nicht gehetztes, gut genährtes Wild aus freier Wildbahn fachgerecht erlegt wird,
- ... heimisches Wildbret nach dem Erlegen binnen kürzester Zeit die Kühlkette erreicht und diese danach nicht unterbrochen wird,

... durch die kurzen Transportwege des heimischen Wildbrets ein wesentlicher Beitrag zum Klimaschutz geleistet wird,

... die sachgerechte und hygienisch einwandfreie Versorgung und Bearbeitung des Wildbrets garantiert ist.

Wildbret ist nicht nur ein besonderer Genuss und gesund, sondern unterstützt zudem die regionale Wirtschaft.

Unsere rd. 500 burgenländischen Reviere liefern jährlich rd. 840.000 kg Wildbret für die Konsumenten, wovon allein auf Reh 240.000 kg und auf Wildschwein 340.000 kg entfallen. Strenge gesetzliche Hygienevorschriften und die Wildfleischuntersuchung durch fachlich geschulte und geprüfte Jäger garantieren ab Beginn eine hohe Sicherheit bei Qualität und Frische des Wildbrets.

Wildbret erfordert keine aufwendige Zubereitung, es kann wie jedes andere Fleisch zubereitet werden. Ob gebraten oder gekocht – mit den richtigen Gewürzen ist Wild ein kulinarischer Genuss!“

