

# Wildbret- vermarktung

Jägertagung 2022

NÖ JAGDVERBAND



**Qualität, die für  
sich selbst steht**





**regional**



**gesund**

**klimafit**



# Produkt- Story



# Die Möglich- keiten

## Ableitung zur Vermarktung

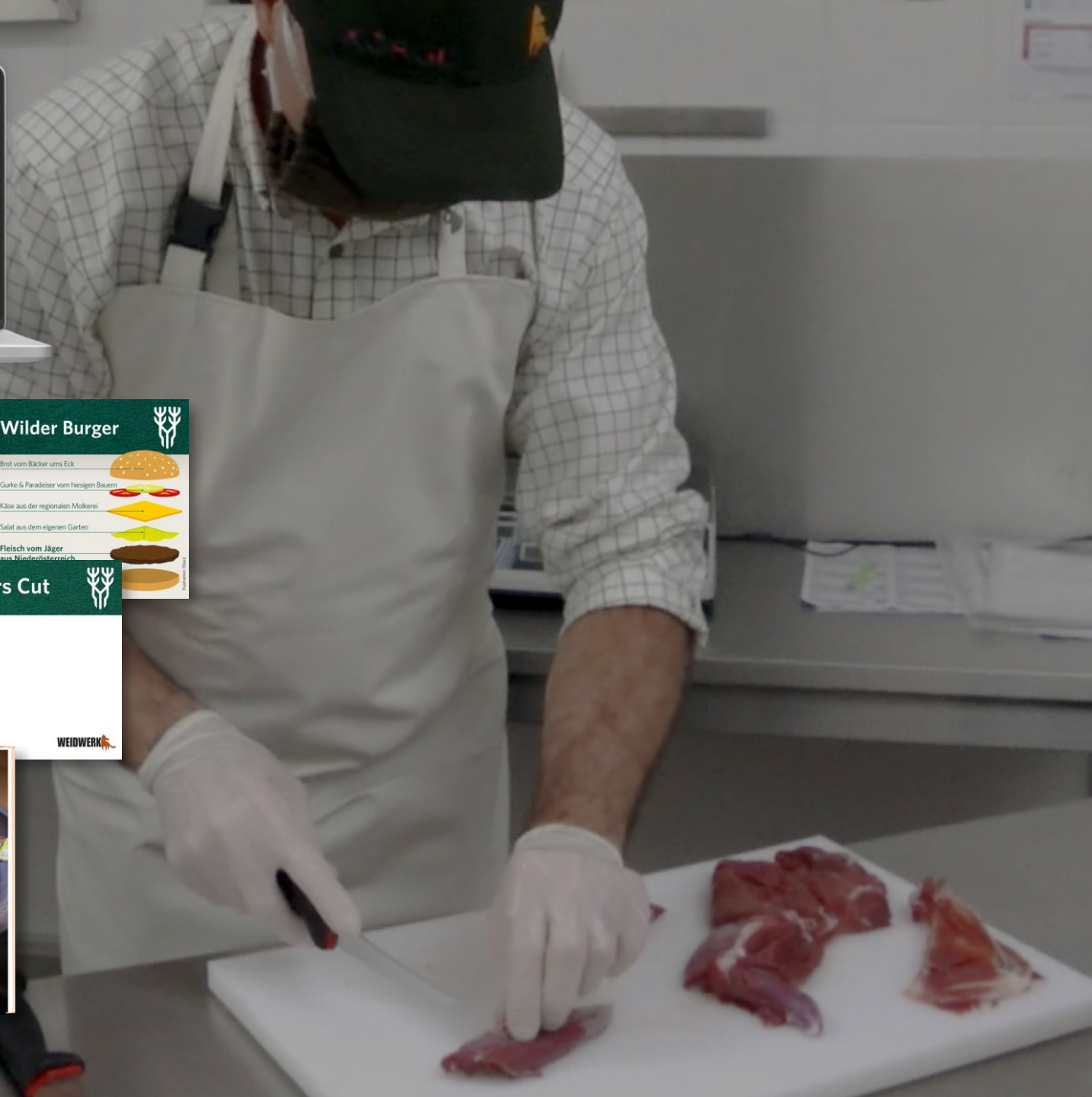
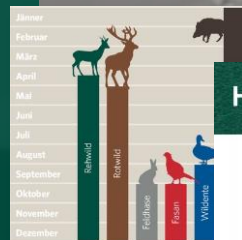
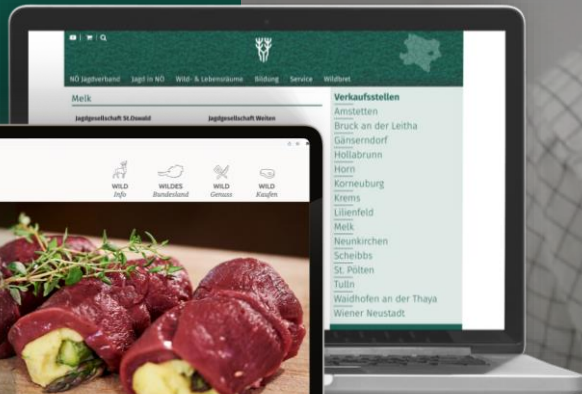
In der Decke

Zerwirkt

Küchenfertig

Veredelt

# Direkt- vermarktung



# Gastronomie & Fleischer



**Vorteile der Wildküche**  
Wildbret ist ein hochwertiges Nahrungsmittel, denn Wildtiere wachsen in ihren natürlichen Lebensräumen auf und bewegen sich frei in der Natur.

**Regional**  
Heimisches Wildbret ist ein regionales Produkt – keine langen Transportwege und daher günstige CO<sub>2</sub>-Bilanz.

**Zartheit**  
Wildbret verfügt über wenig Bindegewebe und kurze, zarte Muskelfasern.

**Leicht verdaulich**  
Nährstoffe können leicht von unserem Körper aufgenommen werden.

**Medikamentenfrei**  
Wildbret weist keine Rückstände durch eine medikamentöse Behandlung auf.

**Wildbret aus heimischen Revieren**

**Genuss**  
Wildbret ist feinfaserig, zart und mager mit einer dunklen satten Farbe und schmeckt dehnbar besonders herrhaft.

**Natur**  
Die Wildtiere wachsen artgerecht auf Wäldern, Wiesen und im Wald auf. Sie ernähren sich von frischen Kräutern, Gräsern und Früchten und bewegen sich viel.

**Zubereitung**  
Wildbret ist nicht nur etwas für besondere Anlässe. Durch die leichte Zubereitung ist es auch perfekt für den alltäglichen Genuss geeignet und lässt sich individuell zubereiten.

**Hygiene**  
Wildtiere werden völlig stressfrei und ohne Adrenalinanstoß erlegt. Die Versorgung des Wildtieres nach dem Schuss erfolgt unter Einhaltung strenger hygienischer Bestimmungen.



# Lebensmittel- einzelhandel & Greißler





# Mahlzeit

