

Wildbret- vermarktung

Jägertagung 2022

NÖ JAGDVERBAND



**Qualität, die für
sich selbst steht**





regional



gesund

klimafit

Produkt- Story



Die Möglich- keiten

Ableitung zur Vermarktung

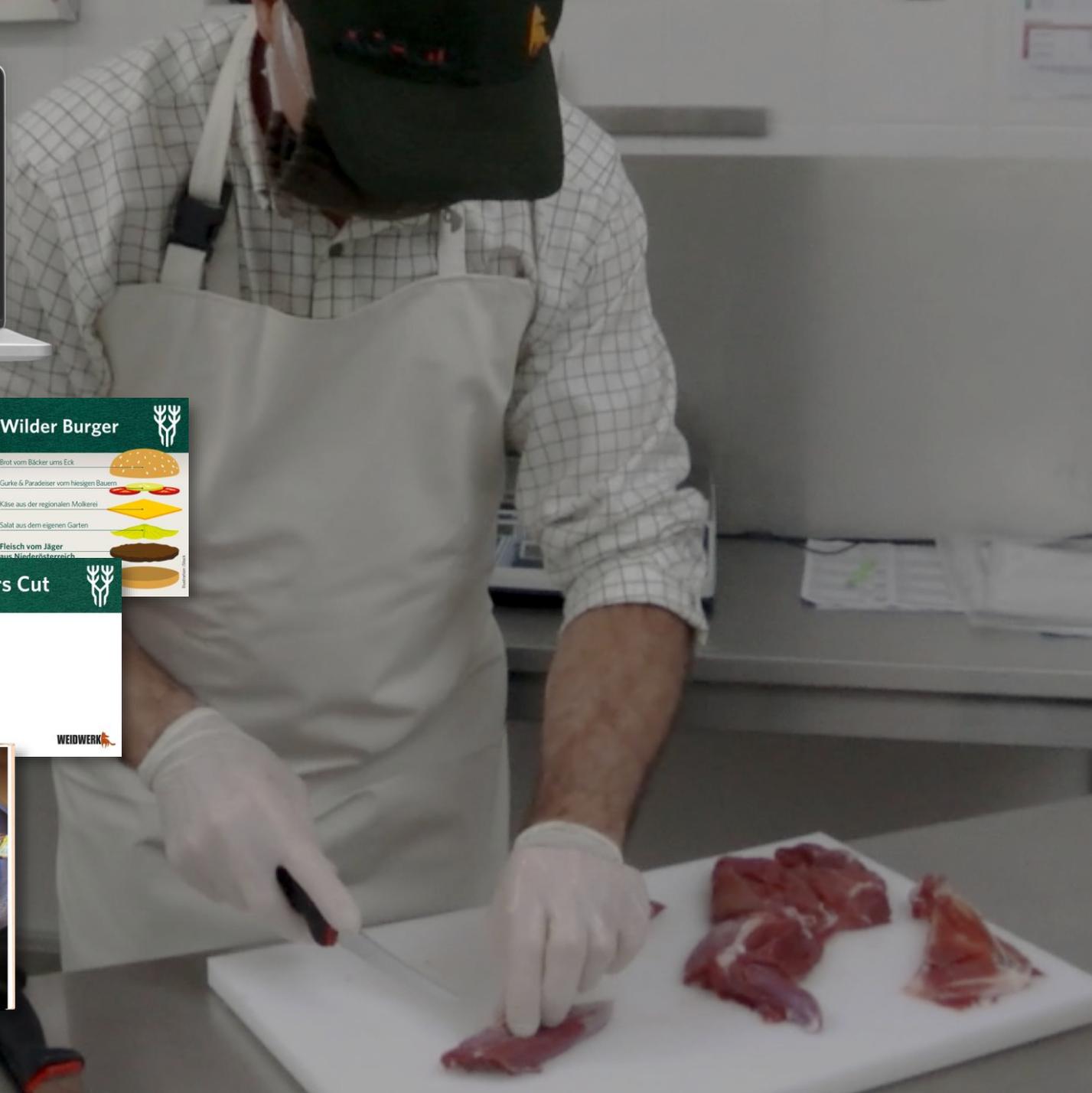
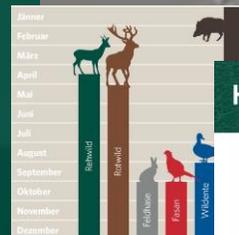
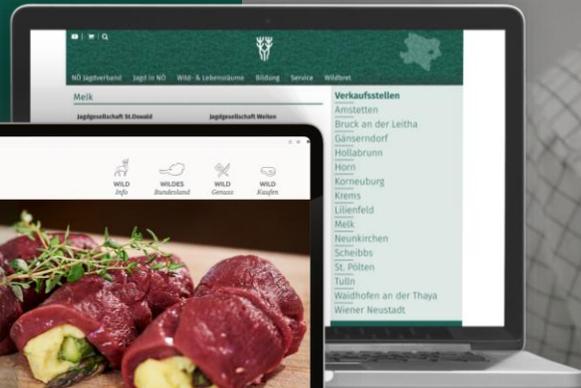
In der Decke

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 CO₂-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.

Genuss

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

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.

Wildbret aus heimischen Revieren

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

