Wildbret aus Österreich: Qualität die man schmeckt!

Heimisches Wildbret ist ein unverfälschtes Lebensmittel direkt aus der Natur. Die Jagd liefert dieses regionale Produkt, indem sie natürliche Ressourcen nachhaltig nutzt – sozusagen der regionalste Nahversorger.

Heimisches Wildbret ist ein regionales Produkt, äußerst gesund und ökologisch unbedenklich. © Beigestellt

Wildbret steht für unverfälschten Genuss. Wildtiere leben weitgehend stressfrei in freier Natur und ernähren sich vielseitig von Kräutern, Gräsern, Knospen, Blättern und Früchten. Diese natürliche Ernährung verleiht dem Fleisch seinen würzigen, unverwechselbaren Geschmack. Durch die ständige Bewegung ist Wildbret besonders nährstoffreich und zugleich mager und kalorienarm. Es enthält eine Fülle an wichtigen Mineralstoffen wie Kalium, Phosphor, Eisen, Kupfer und Zink sowie Vitamin B2.

Bestes Eiweiß und gesunde Fette

Wildbret ist nicht nur schmackhaft, sondern auch extrem gesund. Es liefert reichlich hochwertiges und leicht verdauliches Eiweiß bei sehr niedrigem Fettgehalt. Im Vergleich zu herkömmlichem Fleisch hat Wildbret einen deutlich höheren Anteil an mehrfach ungesättigten Fettsäuren, darunter die essenziellen **Omega-3**- und Omega-6-Fettsäuren. Diese Fettsäuren schützen vor Herz-Kreislauf-Erkrankungen und sind lebensnotwendig, da sie vom Körper nicht selbst hergestellt werden können.

Wildfleisch hat viele Vorzüge

Verglichen mit Rind-, Schweine- und Geflügelfleisch aus Massentierhaltung hat Wildbret viele Vorzüge. Es übertrifft in der Regel den Proteingehalt und bietet Eiweiß von hoher biologischer Wertigkeit, das vom Körper besonders gut verwertet wird. Zudem hat Wildbret einen sehr niedrigen Fettanteil und ist dadurch äußerst **cholesterinarm**. Der geringe Anteil an Bindegewebe und die zarten Muskelfasern erhöhen den Genusswert zusätzlich.

Regional: Wildbret beim Jäger um die Ecke

Die Qualität von Wildbret beginnt bereits bei der Jagd. Ein sauberer Schuss, der das Wild sofort und nahezu stressfrei tötet, ist Voraussetzung für gutes Fleisch. Wild wird unmittelbar nach der Erlegung in einen Kühlraum transportiert und dort unter strengen veterinärbehördlichen Auflagen untersucht und weiterverarbeitet. Gewissenhafte Jäger und Wildbrethändler legen großen Wert auf erstklassige Qualität und strikte Einhaltung der Kühlkette. Wenn Sie Wildbret in Top-Qualität aus heimischen Revieren beim Jäger oder Wildbrethändler kaufen, können Sie sicher sein, dass folgende Standards eingehalten wurden:

• nur gesundes, nicht gehetztes, gut genährtes Wild aus freier

Wildbahn – fachgerecht erlegt
• innerhalb kürzester Zeit aufgebrochen und im Kühlraum gelagert
• keine Unterbrechung der Kühlkette
• sachgerechte, hygienisch einwandfreie Verarbeitung
• Einhaltung der optimalen Fleischreifungsdauer
• gesetzeskonforme Kühl-und Verarbeitungsräume

Qualität, die man schmeckt

Wildbret von freilebenden Tieren unterscheidet sich erheblich von Fleisch von Wild, das in Gattern gehalten wird. Gatterwild weist oft höhere Fettgehalte auf, bedingt durch die eingeschränkte Bewegungsfreiheit und eventuelle Zufütterung. Achten Sie daher beim Kauf von Wildbret auf die Herkunft und fragen Sie bei der heimischen Jägerschaft nach!

Ein ökologisch und tierschutzgerecht gewonnenes Lebensmittel

Wildbret ist ein hochwertiges Nahrungsmittel mit einzigartigen Vorzügen: leicht verdauliches Eiweiß, geringer Fettanteil, wenig Cholesterin, feinfaserige Muskelstruktur und hoher Anteil an Omega-3- und Omega-6-Fettsäuren. Zudem ist es frei von Medikamenten, Hormonen und Mastfutter. Wildtiere leben bis zur Erlegung völlig frei – keine Haltung, keine Tiertransporte. Die Erzeugung von Wildbret ist **ökologisch** unbedenklich und tierschutzgerecht. Nachhaltige Jagd hält das Gleichgewicht zwischen Wild und Wald sowie Wild und Landwirtschaft aufrecht. Wildbret wird direkt vor unseren Haustüren gewonnen und als regionales Lebensmittel belastet sein Transport die Umwelt kaum. Die Natur sagt Weidmannsdank!

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at