

Ötscherhirsch: Wild auf Wildbret

Im Stadtzentrum von Mariazell hat ein neues Geschäft für Wildspezialitäten eröffnet



Die Gründer Andreas „Mosi“ Mosbacher und Hannes Gerstbrein vor ihrem schönen Geschäft. © Fred Lindmoser

Das lesen Sie in diesem Artikel

- **Bestes Wildbret vom Ötscher**
- **Das Fleisch ist nachhaltig und Bio**
- **Ohne Damen geht es nicht**

Bestes Wildbret vom Ötscher

Die Mariazeller Freunde Andreas „Mosi“ Mosbacher und Hannes Gerstbrein haben es gewagt und haben direkt am Hauptplatz der oststeirischen Pilgerstätte ihr zünftiges, auf feine Wildprodukte spezialisiertes, Geschäft eröffnet.

Hier gibt es die köstlichsten Wildspezialitäten für die Jause daheim. ©
Fred Lindmoser

Das Fleisch ist nachhaltig und Bio

In dem jagdlich dekorierten, historischen Gewölbe werden (Bio)-Wildprodukte aus dem eigenen, auf der Südseite des Ötschers gelegenen, Revier angeboten.

Hier gibt es sowohl köstliche, warme Speisen wie verschiedene Würstel, Leberkäse und Ötscherhirsch-Hot-Dogs zum Vor-Ort-Verzehr oder auch zum Mitnehmen, als auch kalte Wildbretprodukte für die heimische Jause zu erstehen. Und das Wichtigste bei diesem nachhaltigen Konzept ist es,

absolut regional zu wirtschaften und direkt zu vermarkten.

Team: Sandra Altmann, Hannes Gerstbrein, Daniela Reiningner, Andreas Mosbacher. © Fred Lindmoser

Ohne Damen geht es nicht

Das Verkaufsteam des Ötscherhirsches sind die Wildspezialistinnen Daniela Reiningner und Sandra Altmann und die Jagdvermittlung des passionierten Jägers Mosi Mosbacher, „**Mosi Hunting**“ ist ebenfalls in den schönen Geschäftsräumen untergebracht.

Ötscherhirsch

Hauptplatz 8

A – 8630 Mariazell

Tel.: +43 680 440 90 37

oetscherhirsch@mariazell.at

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at