

Wildfleisch aus Österreich II

Der Appenzeller Metzgermeister Markus Wetter expandiert nach Tirol. Wildbret aus 50 Tiroler Jagdrevieren wird in Schnann am Arlberg zerlegt und veredelt.



Nach rund einjähriger Bauzeit ist es nun soweit: Inmitten des Gewerbegebietes Schnann am Arlberg eröffnete Ende August die Firma Wetter Wild GmbH ihr innovatives Projekt eines Fleisch- und Wildveredelungsbetrieb. Der Betriebsstandort direkt an der Schnellstraßen-Abfahrt ist perfekt erreichbar für jeden fleischaffinen Gourmet.

Wildbret aus annähernd 50 Tiroler Jagdrevieren wird in Schnann am Arlberg zerlegt und veredelt. Höchste Qualitätsansprüche

sind für Markus Wetter eine Selbstverständlichkeit. Die Messlatte kann für ihn nicht hoch genug liegen. Was in Österreich etwa bei Rind- und Schweinefleisch schon seit Jahren Standard ist – nämlich die Rückverfolgbarkeit des Fleisches zum einzelnen Tier – praktiziert der Familienbetrieb Wetter nun auch beim Wild.

Das Hauptaugenmerk der Sortimentsauswahl liegt bei eigens produzierten Spezialitäten. Angefangen bei Frischfleisch, Hirsch-, Reh- oder Gams-Salami oder -Würsten, Hirschtrockenfleisch, Schupfblog, Speck, Fleischkäse bis hin zu außergewöhnlicheren Produkten wie Trüffelsalami oder Rehsalami mit Bergkräutern. Im angeschlossenen Gourmet-Geschäft Wetter's Spezialitäten-Welt findet sich auf rund 200 m² Verkaufsfläche alles, was das Gourmet-Herz begehrt – vom Weinviertler Safran bis zur steirischen Grammelschokolade.

Das Betriebskonzept steht für einen wesentlichen Aspekt: Regionalität. Im Verkaufsgeschäft steht eine originale Tiroler Hütte mit Spezialitäten aus Nord-, Spöck- und Osttirol. Unsere Grundidee ist Erleben und Genießen. Das heißt, man kann von jeder Region Österreich das Beste – ob Fleisch, Käse, Wein oder andere Delikatessen – verkosten und erwerben, erläutert Markus Wetter. Als nächster Schritt ist geplant, zusammen mit dem Tiroler Jägerverband eine Premiummarke Wildes Tirol zu konzipieren.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at