



Wissenswertes

Wild kennt keine Massentierhaltung, kein Mastfutter, keine Medikamente und keinen Transportstress.

Es kann sich frei bewegen und frisst Kräuter, Gräser, Eicheln und vieles mehr. Dadurch ist das Wild der natürlichste Fleischlieferant.

Das Fleisch von Wildtieren ist fettarm, reich an Proteinen, Spurenelementen und Vitaminen. Es ist leicht verdaulich, da es weniger Bindegewebe und durch den geringen Fettgehalt weniger Cholesterin enthält.

Die Jagdausübung unterliegt den Grundsätzen der Waidgerechtigkeit – die Tiere müssen nicht leiden.

Die Sache mit den Strahlen

In den Medien wird immer wieder über die Strahlenbelastung bei Wildschweinen berichtet. Die Belastung ist lokal unterschiedlich.

Alle Wildschweine, die wir verarbeiten, sind auf Radiocäsium untersucht und **unterschreiten deutlich den Grenzwert von 600 Bq/kg**. Der Grenzwert für Babynahrung liegt bei 300 Bq/kg.

Alle Messungen sind nachvollziehbar und können jederzeit eingesehen werden.



Wüdsach Egweil – Regionale Wildprodukte! wird gefördert durch das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten und den Europäischen Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raumes (ELER).



Regionale Wildprodukte!

Thomas Dittrich

Römerstraße 3

85116 Egweil

Mobil 0177 / 9186752

E-Mail: info@wuedsach.de

www.wuedsach.de



**Regionale
Wildprodukte!**

VORZÜGLICH NACHHALTIG WERTVOLL



Die Idee

Die Aufgabe der Jagd ist es unter anderem, den Wildbestand der Umgebung anzupassen.

In unserer Wildvermarktung erhalten Sie das gewünschte Wild perfekt auf Ihre Bedürfnisse vorbereitet und küchenfertig verpackt.

- Reh
- Wildschwein
- Hase
- Wildente
- Gans

Saisonal und von unseren Jägern aus der Region erlegt, ist Wildbret ein geschmacklich und ernährungsphysiologisch sehr wertvolles und auch aus ethischer Sicht einwandfreies Lebensmittel.

Wildragout Diana

Das gewürfelte Fleisch (ca. 250g p. P.) salzen, pfeffern, mit frischem Rosmarin, Thymian und Knoblauch marinieren und leicht mehlieren.

In Rapsöl anbraten und danach gewürfelte Zwiebeln, Karotten und Sellerie dazugeben.

Mit Tomatenmark angehen lassen und mit Gemüsebrühe und einem kräftigen Rotwein angießen, etwas reduzieren – 3- bis 5-mal wiederholen.

Wacholderbeeren und Lorbeer hinzugeben, mit Wildfond aufgießen bis das Fleisch bedeckt ist und einmal aufkochen.

Die Hitze reduzieren und ca. 1,5 bis 2 Stunden köcheln lassen. Abschmecken und mit Majoran nachwürzen (evtl. mit etwas Kartoffelstärke abbinden).

Vom ganzen Tier zum fertigen Produkt

Wildbret wird erst durch die fachlich korrekte Verarbeitung zu einem vorzüglichem Lebensmittel.

In der Kühlung erfolgt – bei einer Temperatur zwischen 5 bis 7 Grad Celsius – die sogenannte Fleischreifung. Das bedeutet, dass sich im Reife-prozess die Zellstruktur des Bindegewebes auflockert und die Muskulatur an Festigkeit verliert – das Fleisch wird zart.

Nach der zeitaufwendigen und in unserem Kühlraum hygienisch einwandfrei durchgeführten Fleischreifung bereiten wir das Wild nach Ihren Wünschen vor.

Da die Jagd nicht geplant werden kann, ist Wildbret nicht nach Belieben verfügbar. Wild unterliegt zudem bestimmten Jagd- und Schonzeiten.

Es ist also durchaus möglich, dass Sie nach ihrer Bestellung ein paar Wochen auf Ihre Ware warten müssen. Dafür erhalten Sie ein besonders hochwertiges Lebensmittel.



Bei Interesse oder Fragen kontaktieren Sie uns einfach per Mail oder rufen Sie uns an.

Vielfältige Produkte

Aus Wild lassen sich vielfältige und schmackhafte Produkte herstellen.

In unserem Sortiment finden Sie:

Klassische Braten:

- Keule
- Schäufel
- Rollbraten
- Rücken
- Ragout

Verschiedene Grillspezialitäten:

- Steak
- Bratwurst
- Gyros
- Rippchen

Brotzeitschmankerl:

- Schinken
- Salami
- Pfefferbeißer
- Leberwurst
- Bauernwürste

Rehkeule

