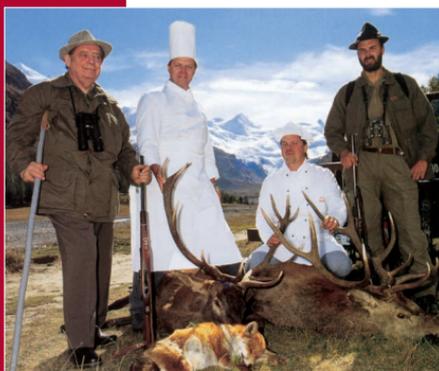


Wildfleisch – ein Naturprodukt auf dem Tisch



Während Jahrtausenden war die Jagd für uns Menschen von existenzieller Bedeutung. Die Jagdbeute deckte einen wesentlichen Teil des Nahrungsbedarfes. Auch heute noch nutzt die Jagd einen natürlich nachwachsenden Rohstoff – hochwertiges Wildfleisch. Doch der Anteil von Wildfleisch aus jagdlicher Nutzung ist im Vergleich zur landwirtschaftlichen Fleischproduktion (5 Mrd Franken) bescheiden.

- CH pro Jahr: 70'000 erlegte Huftiere
- entspricht Wildbret-Ertrag von 14 Mio Franken

Natürlicher geht's nicht!

Wildfleisch aus einheimischer Jagd garantiert dem Konsumenten ein wertvolles, biologisch einwandfreies Nahrungsmittel.

Polentasuppe mit gepökeltem Wildschwein

- 1 Schalotte, fein gehackt
- 2 EL Butter
- 60 g Polentagriess
- 100 ml Weisswein
- 1 l Geflügelbouillon
- 1 Lorbeerblatt
- 200 ml Rahm
- Salz, Pfeffer, Muskat
- 2 EL Schlagrahm
- 2 EL Butter
- 40 g gepökelter und gekochter oder luftgetrockneter Wildschweinrücken



- Freiland-«Haltung»
- keine chemischen Zusätze
- keine Tiertransporte und kein Schlachtungs-Stress

Wildbret ist sehr fettarm.

Zum Vergleich:

- 100 g Rehrücken (1,25 g Fett)
- 100 g Schweinsfilet (9,9 g Fett)