

ZUR SACHE: WILD

(mw). Wissenswertes rund um das Wildfleisch und die Zubereitung.

Das **Wild** wird stressfrei erlegt und landet direkt in Kühlkammer. Nach wenigen Tagen Reife in der Decke (Fell vom Haarwild) wird das Stück zerwirkt (zerlegt) und sofort verpackt. Keine Transportwege und es werden auch keine Zusätze zum Haltbarmachen verwendet.

Reines Naturprodukt: Die Tiere ernähren sich ausschließlich von Gräsern und Kräutern.

Wildfleisch beziehen Sie beim Jäger ihres Vertrauens oder bei Wildfleisch Selbstvermarkter (Biomarkt Villach, uvm).

Der Durchschnittsösterreicher verzehrt pro Jahr rund 40 kg Schweinefleisch und nur 0,6 kg Wildfleisch.

Wilde Zeiten in der



Zum Nachkochen: Hirschrücken mit Rotkraut, Kroketten und Amarena-Kirschen

Fotos: KK



Gerne gibt es zum Wildbret, hier ein Hirschrücken, süßsaurliche Preiselbeeren



Selbstgemachte Hirschsalami und Gamswürst'l gibt es bei Hubert Baumgartner

Jetzt im Herbst hat das Wildbret Hochsaison. Hier gibt es Profi-Tipps für die Zubereitung.

■ **FINKENSTEIN** (mw). Das Wildbret, eine Bezeichnung für das Fleisch von Wildtieren, ist ein echtes, unverfälschtes Naturprodukt. Es stellt auf Grund seiner Herkunft eine Besonderheit dar, ist fettarm, jedoch eiweiß- und mineralstoffreich und von unverkennbarem Geschmack. Und doch fehlt vielen der Mut Wild zuzubereiten.

Steak vom Hirsch

Hubert Baumgartner vom gleichnamigen Baumgartnerhof in Altfinkenstein stammt aus einer traditionellen Forst- und Gastwirtsfamilie, die schon seit über 100 Jahren die Jagd in den Karawanken aus-

RIMSKE TERME IN SLOWENIEN

WEIHNACHTSGESCHICHTE
Gültigkeit: 21.12.2015 - 28.12.2015
15% FIRST MINUTE bis 15.11.2015
2x HALBPENSION ab 109 €* p. P.
Ohne EZ Zuschlag
*Preis beinhaltet schon 15% Rabatt

SILVESTER IN DER RIMSKE TERME
Gültigkeit: 30.12.2015 - 03.01.2016
15% FIRST MINUTE bis 15.11.2015
2x HALBPENSION ab 221 €* p. P.

WWW.RIMSKE-TERME.SI
Rimske Terme, Toplice 10, 3272 Rimske Toplice, Slovenija
00386 3 574 2011
BOOKING@RIMSKE-TERME.SI

Probieren Sie zu Hause saftige Hirsch-Steaks

■ (mw). Hirsch Steak Zutaten: Vom Hirschrücken ca. 200 g große Stücke schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. In der Pfanne Olivenöl erhitzen, Stücke von beiden Seiten resch anbraten und im Ofen bei 180 Grad und einer Kerntemperatur von 52 Grad fertig garen. Aus dem Ofen nehmen und kurz rasten lassen.



Wildfleisch lässt sich wie andere Fleischsorten auch braten, grillen, schmoren uvm. Foto: KK

**BALKONE & ZÄUNE
AUS ALUMINIUM**

Leeb
BALKONE ZÄUNE

Besuchen Sie uns
ONLINE:
www.leeb.at
GRATISHOTLINE:
0800 20 2013

**JETZT
WINTER-
RABATT
SICHERN!**

MAN LEEBT JA NUR EINMAL