



Eurogast: ganz wild auf Fleisch!

Im Herbst wird's wild. Egal ob Edelmulasch, Rehrücken oder Wildschweinkeule: Die Eurogast Fleischermeister halten viele köstliche Wildspezialitäten für Sie bereit. Überzeugen Sie sich selbst von der Eurogast Frischfleisch-Kompetenz und schmecken Sie die Qualität.

Obwohl man es Obelix nicht unbedingt ansieht: Das Fleisch von Wildschwein, Hirsch & Co ist gesund und kann besonders bei ernährungsbewussten Fleischessern punkten. Kein Wunder, denn das hochwertige Wildbret ist Natur pur. „Die reichhaltige Nahrung aus Gräsern und Kräutern sowie die ständige Bewegung der Wildtiere führen zu gut durchbluteten Muskeln“, erklärt Eurogast Fleischermeister Christian Meinhardt. Das erkennt man an der tiefroten Farbe des Fleisches und dem geringen Fettgehalt. Der hohe Eiweißanteil, die zahlreichen ungesättigten Fettsäuren, Mineralstoffe und Spurenelemente machen Wildfleisch zu einem nährstoffreichen, schmackhaften Genuss. Ihr Eurogast Fleischermeister bereitet das Wildbret perfekt für Sie vor, damit Sie es ganz einfach – wie jede andere Fleischsorte – zubereiten können.

Wilde Variationen

Jeder kennt sie – die Klassiker unter den Wildbeilagen. Blaukraut, Knödel und Kroketten begleiten Hirsch, Reh und Wildschwein seit eh und je. Verfeinert mit Wacholderbeeren, Lorbeerblatt und Preiselbeersauce ist das wilde Vergnügen perfekt. Doch Wild kann mehr! Von frischen Kräutern wie Estragon oder Kerbel über mediterrane Akzente wie Thymian und Rosmarin bis zu asiatischen Aromen von Zitronengras und Ingwer ist alles erlaubt. Auch Fruchtiges passt ideal zum Wildbret: Saucen aus Wildjus oder Chutneys aus Trauben, Orangen und Holunder verleihen einem Wildgericht das gewisse Etwas.

Perfekte Kühlung – perfektes Fleisch

Oberstes Gebot beim Umgang mit Wildfleisch: das konsequente Einhalten der Kühlkette. Eurogast arbeitet daher nur mit den besten Zulieferern, die zertifizierte Qualitätsstandards anbieten und ausnahmslos nach HACCP-Vorschriften vorgehen. Eurogast Wildbret wird nach strengsten EU-Vorschriften zerlegt, weiterverarbeitet und gelagert. Denn nur so kommen Sie in den Genuss von bestem Wildfleisch.

Wild geworden? Dann holen Sie sich mehr Informationen und tolle Rezeptideen – unter anderem von Österreichs jüngstem Haubenkoch Benny Parth – auf www.wirliebenfleisch.at