

GENUSSMAPPE

35 Wildgerichte und Informationen zum Thema Wild für Konsumenten

BEZIRK LINZ-LAND. Die Projektgruppe „Wilder Genuss“ arbeitet derzeit auf Ersuchen der ARGE Wildbret Linz-Land an einer Genussmappe mit 35 Wildbret-Gerichten.

von THOMAS LETTNER

Die ARGE Wildbret Linz-Land feiert heuer ihr zehntes Jubiläum. Die 90-seitige Ringbuchmappe „Jagen-Kochen-Essen. Die wilde Genussmappe von der Region für die Region“ gibt einen kurzen Rückblick über ihre bisherige Arbeit. Die Mappe enthält auch zwei Broschüren. Eine geht auf ein zeitgemäßes Jagdverständnis ein, die andere liefert Konsumenten wichtige Informationen zum Thema Wild.

Scheu vor Zubereitung

Die Mappe enthält auch zahlreiche Tipps zu Warenkunde und

Wir wollen den Konsumenten zeigen, dass Wild nicht nur im Herbst, sondern auch während des Jahres gegessen werden kann.

SEPP NÖBAUER

Ernährungslehre. „Wir wollen den Konsumenten zeigen, dass



(V. l.) Fritz Pickl, Christoph Ömer, Christine Pickl, Christof Neunteufel, Helga Weinbergmair und Sepp Nöbauer

Wild nicht nur im Herbst, sondern auch während des Jahres gegessen werden kann, und ihnen die Scheu vor der Zubereitung von Wildgerichten nehmen“, sagt ARGE-Sprecher Sepp Nöbauer.

Homepage geht online

Die Mappe „Jagen-Kochen-Essen“ wird im Herbst 2022 erscheinen. Für das Layout und den Druck zeichnet Graphiker Christof Neunteufel, für die zahlreichen Bilder Fotograf Werner Harrer aus Linz verantwortlich. Heuer wird auch die Homepage www.wilder-genuss.at online gehen. Diese wird weiterführende Informationen zum Lebens-

mittel Wildbret enthalten sowie aktuelle Termine und Informationen, wo Wildbret genossen und bezogen werden kann. ■



Am Grill geschmorte Schulter vom Hofkirchner Maireh mit grünem Spargel und Frühkartoffeln

Foto: C. Ömer

Tipps zum Grillen des Wildbrets von Vize-Grillweltmeister Georg Mayr

- Schau auf Qualität, kauf beim Jäger oder beim Fleischer vor Ort
- 2 bis 3 Stunden in der Marinade im Kühlschrank ziehen lassen, einige Minuten vor dem Auflegen aus dem Kühlschrank nehmen
- Griller muss heiß sein, dann Grillgut drauf, indirekt grillen
- Beim Grillen mit niedriger Temperatur bleibt das Fleisch saftiger, wenn möglich Grilldeckel verwenden
- Edelteile (Schlängel, Rücken) heiß auflegen und nicht durchgaren bis zur gewünschten Kerntemperatur: Empfehlung 60 °C beim Rehrücken



ACHTUNG Ennser Händler!

Willst du deine Aktion hier bewerben, dann nimm Kontakt mit uns auf.

Das ist unser Service für dich, um dir **Reichweite** und **Sichtbarkeit** mit deinen Produkten und Angeboten zu gewährleisten.

Noch keinen SNOOP-Shop? Mit diesem QR-Code kannst du mit ein paar Klicks deinen eigenen Online-Shop anlegen.



Schicke uns eine Mail an info@snoop.net, welche deiner Produkte wir bewerben sollen. Die Aktion gilt für die ersten 10 Einsendungen. Einsendeschluss ist der 12.5.2021.

enns.snoop.net

