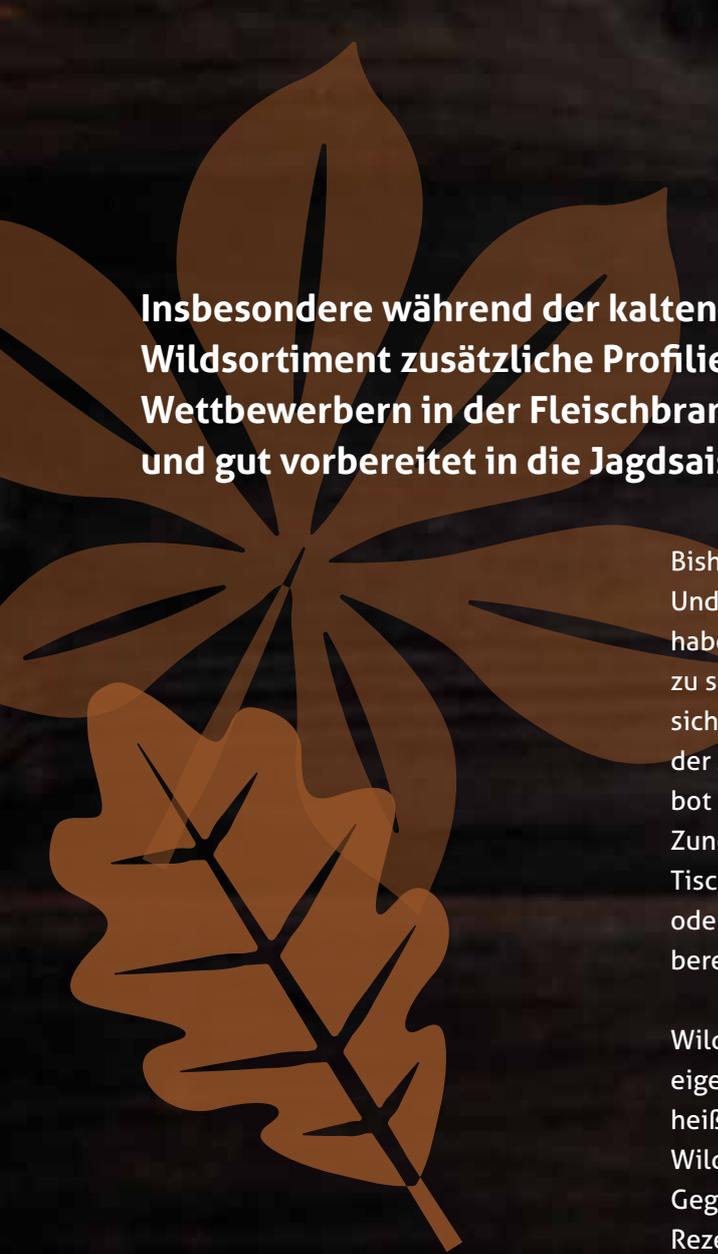


Mit AVO die Wildsaison genießen

Wild auf Wild



Geschmack & Technologie



Insbesondere während der kalten Jahreszeit bietet ein breites Wildsortiment zusätzliche Profilierungschancen gegenüber vielen Wettbewerbern in der Fleischbranche. Diese Chance sollte man nutzen und gut vorbereitet in die Jagdsaison starten.

Bisher führen nur relativ wenige Fachgeschäfte frisches Wildbret. Und das obwohl die Fleischerfachgeschäfte ideale Voraussetzungen haben, um sich den Zusatzumsatz in der Herbst- und Weihnachtszeit zu sichern. Nutzen Sie die Gunst der Stunde und beschäftigen Sie sich mit dem Thema Wild. Die wahren Wildfans fiebern dem Beginn der Jagdsaison ungeduldig entgegen. Sie nehmen das Frischeangebot gerne an und sorgen so für Zusatzumsatz an der Fleischtheke. Zunehmend im Herbst kommen Reh, Hase und Wildschwein auf den Tisch. Der Feinschmecker liebt klassische Gerichte wie Rehbraten oder Wildragout, lässt sich aber gerne auch mit einem raffiniert zubereiteten Rehkotelett verwöhnen.

Wildgerichte entwickeln schon während der Zubereitung ihren ganz eigenen Duft und dann auch ihren ganz typischen Geschmack. Das heißt aber nicht, dass die Zubereitung einer Rehkeule oder eines Wildschweinbratens besondere Kochkünste verlangt. Ganz im Gegenteil. Wildfleisch lässt sich problemlos nach einem bewährten Rezept für einen Rinder- oder Schweinebraten zubereiten und wird dann trotzdem anders schmecken. Grundsätzlich ist nur zu beachten, dass Wild nie roh verzehrt werden darf. Das gilt für Carpaccio genauso wie für rohes Hack vom Wild. Der Grund ist: Im Wildfleisch können sich Erreger unterschiedlichster Art befinden, die nur durchs Erhitzen abgetötet werden.

Wildfleisch ist ein naturgegebenes Lebensmittel, das viele Vorzüge hat. Es stammt von Tieren, die in freier Wildbahn geboren und aufgewachsen sind und sich dementsprechend natürlich ernähren. Das Fleisch selbst ist überwiegend fettarm und reich an Nährstoffen, also auch aus Ernährungssicht absolut zu empfehlen. Befürchtungen über angeblich hohe Strahlenbelastung beim Wild sind in der Regel unbegründet: Wildfleisch darf nämlich nur vermarktet werden, wenn die radioaktive Belastung unter dem Grenzwert von 600 Becquerel pro Kilo liegt. Tatsächlich liegt der Wert in der Regel sogar unter 100. Und das wird auch streng kontrolliert.

Insgesamt gibt es für Wild eine ganze Reihe von Vorschriften, die der Anbieter beachten muss, damit der Verbraucher letztlich einwandfreies Wildfleisch erhält. Grundsätzlich ist der Revierinhaber



und Jäger für das Wildbret verantwortlich. Damit Wildgerichte zum wahren Genuss werden, hat schon der Jäger, der das Wild erlegt hat, einen wichtigen Beitrag zu leisten. Ein sauberer Schuss ist eine Voraussetzung für gute Fleischreifung. Zudem sollte der Schuss keine wertvollen Teile wie Keule oder Rücken zerstört haben. Sobald wie möglich nach dem Erlegen wird „aufgebrochen“, das heißt der Jäger öffnet die Bauchdecke des Tieres und entnimmt sämtliche Innereien. Nun kann der Wildkörper auskühlen. Organe werden auf auffällige Veränderungen hin in Augenschein genommen. Alle durch die Schusseinwirkung beeinträchtigten Teile sollten entfernt werden. Nur Fleisch von gesunden Tieren darf in den Verkehr gebracht werden. Aus dem Wald wird das Wild unverzüglich in einen separat dafür vorgesehenen Kühlraum transportiert.

Dort wird der Wildkörper so schnell wie möglich auf + 7 Grad heruntergekühlt. Die Forstämter, Jagdpächter und Wildhändler verfügen in der Regel über gut ausgestattete Wildkammern, in denen das Wild sachgemäß bis zum Abholen durch den Metzger gelagert werden kann. In der gekühlten Wildkammer sollte das Wild drei bis vier Tage abhängen. In diesem Zeitraum wird im Wild, genauso wie bei allen anderen Tieren, Glykogen, die muskeleigene Energiereserve, abgebaut und in Milchsäure umgewandelt. Auf das Abhängen des Wildbrets soll auf keinen Fall verzichtet werden, denn dadurch wird das Fleisch zart.

Quelle: Astrid Schmitt-Diehl



Rehmedaillons im Speckmantel
mit Preiselbeerbirne
dazu gratinierte Sahnekartoffeln



Wildgerichte sind derzeit im wahrsten Sinne
des Wortes in aller Munde. Mit einer ausgewählten
Vielfalt speziell abgestimmter AVO Produkte
sind Sie bereit für die kulinarische Wildsaison!

Die richtige Würze für Wild

Art.-Nr. 14618 00	Würz-Topping Hubertus	4 kg-Eimer
Art.-Nr. 20458 00	Hubertus Wildmarinade	5 x 800 g-Beutel
Art.-Nr. 13269 00	Gourmet-Wildgewürz	1 kg-Beutel

Wildbratwurst

Art.-Nr. 0202 01	Bratwurst F mit Farbstabilisator	1 kg-Beutel
Art.-Nr. 5854 00	Kräutermischung Wild	1 kg-Beutel

Beilagenvielfalt

Art.-Nr. 11790 01	Krautfix	1,2 kg-Beutel
Art.-Nr. 8421 00	Knödelfix	1 kg-Beutel
Art.-Nr. 0747 00	Kartoffelpüree	5 kg-Beutel
Art.-Nr. 5053 00	Leberknödel fix & fertig	1 kg-Beutel
Art.-Nr. 10408 00	Gratin-Würzsauce	500 g-Darm 8 x 500 g-Karton

Saucen

Art.-Nr. 9523 00	Sauce d'AVO Feine Rahmsauce	1 kg-Beutel
Art.-Nr. 5271 00	Waldpilze Würzmischung	1 kg-Beutel
Art.-Nr. 8624 00	Cranberry Apfel Mix	1 kg-Beutel
Art.-Nr. 3779200	Feine Würzsauce Portwein	4 kg-Eimer
Art.-Nr. 2532900	Rotwein Zwiebel Chutney	4 kg-Eimer

Sautierte Rehstreifen mit
gebratenen Pfifferlingen
dazu Kräuterschnee





Cranberry-Apfel-Sauce

Rahmwirsing

Hirschbratwurst

Apfelblaukraut

Rehrücken
an Cranberry-Apfel-Sauce
dazu Kartoffelschnee

Wildragout „Försterin Art“
mit Waldpilzen in Preiselbeerrahm
und gebratenen Semmelknödeln



Wildsalami mittelfein mit Walnuss



Wildmettwurst



Wildmettwurst



Wildsalami mittelfein



AVO-Produkte für Rohwurstspezialitäten

Art.-Nr. 1402 00	Salami Dex free	1 kg-Beutel
Art.-Nr. 22391 00	Halali Mix	1 kg-Beutel
Art.-Nr. 10863 00	Mettavo Casarano	1 kg-Beutel
Art.-Nr. 20420 00	Black Aged Pepper	1 kg-Beutel
Art.-Nr. 7262 00	Pfeffer schwarz mittelfein geschrotet	1 kg-Beutel
Art.-Nr. 7352 00	Walnusskerne gebrochen	1 kg-Beutel

Därme

Art.-Nr. 16415 00	Hukki Darm Kal. 45/40	Bund à 25 Stück
Art.-Nr. 0835 06	AVO Wabendarm Kal. 83/50	Bund à 25 Stück
Art.-Nr. 0917 00	Elastiknetz Kal. 22 rot-weiß	Rolle à 50 m
Art.-Nr. 0836 13	SunNature Twister-Darm Kal. 58/35 m	Bund à 25 Stück



Rehschinken

Wildsalami mittelfein
Black Aged Pepper und
Pfefferschalen





Art.-Nr. 980695



Geschmack & Technologie

AVO-Werke August Beisse GmbH • Industriestraße 7 • 49191 Belm
Telefon 05406 5080 • Fax 05406 4126 • info@avo.de • www.avo.de