

## VENATIO - Wildspezialitäten aus Jägerhand!



6. Februar 2018, 18:58 Uhr • 552x gelesen •  0 •  0



Seit knapp einem Jahr gibt es im Weinviertel einen jungen Familienbetrieb, der sich ausschließlich auf die Veredelung von Wildbret spezialisiert hat. Albert Huber, selbst ein erfolgreicher Unternehmer und leidenschaftlicher Jäger, kümmert sich in erster Linie um das Wildbret und die weitere Zusammenarbeit mit regionalen Fleischereien. Elena Huber ist in diesem Bereich eine Quereinsteigerin, auch wenn sie schon seit mehreren Jahren leidenschaftlich gerne mit Wild kocht. Die Kulturwissenschaftlerin wollte sich nach sechs Jahren der wissenschaftlichen Tätigkeit an der Universität Salzburg beruflich neu orientieren und endlich in der Region arbeiten, wo die geborene Russin seit mehreren Jahren lebt und die ihr besonders ans Herz gewachsen ist. Im Rahmen eines Mentoring-Programms begleitete sie ein Jahr lang Christina Mutenthaler, Leiterin des Bereichs Kulinarik & Regionalität der Energie- und Umweltagentur NÖ. Diese erfahrene und gut vernetzte Mentorin gab Elena den entscheidenden Anstoß für die Gründung des Betriebs und ermutigte sie zu der Umsetzung ihres lang ersehnten Vorhabens, Produkte aus dem Weinviertel österreichweit zu vermarkten.

Mittlerweile beliefert der Betrieb, geführt unter dem Namen Venatio. Wildspezialitäten aus Jägerhand, ausgewählte Gastronomiebetriebe in Niederösterreich. Elena und Albert Huber arbeiten eng mit regionalen Lebensmittelgeschäften, sowie einem digitalen Bauernmarkt zusammen und konnten einige Stammkunden in Wien und Niederösterreich für sich gewinnen.

Im Februar, Juli und November 2018 übernehmen die beiden Eheleute eine neue Aufgabe als Heurigenwirte und führen mehrere Wochen einen Heurigenbetrieb im Schloss Wilfersdorf, wo neben klassischen Heurigenschmankerln natürlich Wildspezialitäten auf der Karte zu finden sind. Als angehende Seminarbäuerin möchte Elena schon bald Kochkurse und Workshops unter Anderem zum

Thema Wild anbieten. Schon im März 2018 hat sie die Möglichkeit ihr Kochtalent beim Schaukochen auf dem Ostermarkt im Palais Niederösterreich in Wien unter Beweis zu stellen.

Das Produktangebot von Venatio. Wildspezialitäten aus Jägerhand reicht von Rohschinken, Salami und Cabanossi, bis hin zum Wildspeck und Leberkäse, sowie verschiedenen Brat- und Brühwürsten. In Kürze gibt es verschiedene hausgemachte Delikatessen im Glas. Nach traditionellen Rezepten gekocht und natürlich aus den besten saisonalen Zutaten der Region.

Erwerben kann man die Produkte jeden Freitag am Wochenmarkt in Wolkersdorf, im Gretzlshop (Pellendorf) und Lenas Laden (Paasdorf), in ausgewählten MoSo Märkten oder online über [www.markta.at](http://www.markta.at) (ab März 2018), in Kürze über den eigenen Online-Shop ([www.venatio.at](http://www.venatio.at)).

Venatio. Wildspezialitäten aus Jägerhand. Wildspezialitäten und hausgemachte schmackhafte Wildgerichte direkt aus dem Weinviertel  
Konrad Frank Weg 14, 2191 Pellendorf; +43 699 18173102; [office@venatio.at](mailto:office@venatio.at); [www.venatio.at](http://www.venatio.at)