



Hirschpastete mit mariniertem Kürbis von Venatio



Rehpastete im Teigmantel von Hink



Wild-Pralinen von Hink

WILD KOMBINIERT

Im Herbst werden die Geschmacksnerven wilder. Für viele ist die kühle, nasse Jahreszeit unzertrennlich mit Wildbret verbunden – aber es muss nicht immer in Gulasch- oder Bratenform angeboten werden.

Unsere Produkte passen sowohl in die gehobene Gastronomie als Teil einer Vorspeise als auch zu einer zünftigen Brettjause mit einem guten Glas Wein“, sagt Elena Huber, Geschäftsführerin von Venatio. Das Familienunternehmen aus dem Weinviertel bietet veredelte Wildprodukte in drei Kategorien: Fleisch- und Wurstspezialitäten, Aufstriche und Pasteten sowie Wildgerichte im Glas. Seit kurzem ist der Betrieb in Bezug auf die Delikatessen im Glas offiziell biozertifiziert. „Wir sind das erste Unternehmen Österreichs, das Wild aus freier Wildbahn mit Bio-Zutaten kombiniert. Somit bieten wir ein 100% nachhaltiges, regionales Produkt, das man mit reinem Gewissen genießen kann“, freut sich Huber.

WILD-KOMBI. Sehr gefragt ist die „Hirschpastete mit mariniertem Kürbis“. Der Biokürbis aus dem Weinviertel wird dazu mit Kräutern mariniert und danach mit dem zuvor im eigenen

Saft geschmorten Hirschfleisch zu einer feinen Pastete vereint. Am besten hauchdünn aufgeschnitten verzehrt wird die „Wildschweinsalami im Kräutermantel“. Die in Kräutern gewälzte und luftgetrocknete Salami eignet sich auch als Appetithäppchen zum Aperitif oder als Supplement auf einem Salat. Die neueste Kreation ist das „Rehrillette“ mit Bio-Zutaten. Der mit Kräutern, Gewürzen und etwas Portwein verfeinerte Brotaufstrich aus der Rehschulter passt hervorragend auf helles Brot, begleitet von etwas Marillenchutney.

IN SZENE. Bei der Traditionsmarke „Hink“ werden die Wildprodukte aus besten Rohstoffen hergestellt, genau geprüft und in Handarbeit hergestellt. Die raffinierten Terrinen und Pasteten sind bereits verzehrfertig und müssen nur durch die richtige Garnitur in Szene gesetzt werden. Zu den Bestsellern gehören die „Rehpastete im Teigmantel“, zartes Rehfilet in

feiner Wildfarce in einer Teigkruste gebacken sowie die „Hirsch-Galantine“, zarter Hirschrücken in 2-Farben-Wildfarce mit Steinpilzen, umhüllt mit Schinkenspeck. „Einer unserer Geheimtipps, z.B. als Fingerfood, sind die edlen „Wild-Pralinen“ aus einer fein cremigen Wildfleischfarce mit einem Kern aus Preiselbeeren, umhüllt von geriebenem Mohn und Nüssen“, verrät Martin Althammer, Betriebsleiter bei Hink. Ganz neu ist die „Wild-Pastete mit geräucherter Entenbrust im Teigmantel“.

LUST AUF WILD. Beim Tiroler Unternehmen Ager sind Hirsch- und Wildschweinrohschinken neben Reh- und Gamsrohschinken die Zugpferde im Wildschinkensegment. Den fein aromatischen Geschmack erhalten die Wildschinken durch traditionelle Rezepturen mit abgestimmten Salz-Gewürzmischungen, behutsames Kalträuchern sowie optimale Abtrocknung. Stark nachgefragt werden auch die Wildsalamis von Hirsch, Reh oder Wildschwein. „Gastronomen können ihren Gästen Wildprodukte ganz leicht schmackhaft machen“, ist man bei Ager überzeugt, „denn einerseits hat Wildfleisch leicht verdauliche Eigenschaften und positive Nährwerte, andererseits hebt sich dieses Fleisch von der Massentierhaltung ab. Ein Trend, der unserer Zeit entspricht und nachhaltig in Richtung bewusster Ernährung geht.“ kp



Wildschweinsalami von Ager



Wildschweinsalami im Kräutermantel von Venatio



Rehrillette von Venatio