

»WILDBRET IST NACHHALTIG«

Veredeltes Weinviertler Wild in Kombination mit Bio-Zutaten – Elena Huber vermarktet mit »Venatio«-Wildprodukten eine kulinarische Besonderheit.



FALSTAFF *Außer dem Wild aus freier Wildbahn stammen alle Zutaten Ihrer Wildprodukte aus kontrollierter Bio-Landwirtschaft. Warum?*

ELENA HUBER Wildbret ist regional verfügbar, lebt in natürlicher Umwelt und benötigt weder Kraftfutter noch Tiertransporte – also ein einzigartiges nachhaltiges Naturprodukt. Dem sollten auch die restlichen Zutaten entsprechen. Ich kann nicht jedem persönlich bestätigen, dass ich bei anderen Zutaten nicht auf niedrigere Qualität oder Schweinefleisch aus Massentierhaltung setze. Deshalb war die Biozertifizierung die einzige und richtige Lösung. Sie garantiert, dass nur hochwertige Zutaten verarbeitet wurden.

Sie legen großen Wert darauf, dass alles von Ihnen verarbeitete Wild im Weinviertel erlegt wurde. Schafft der Weinbau eine Kulturlandschaft mit

besonderen Bedingungen für Wildtiere? Im östlichen Weinviertel, speziell in der Region Mistelbach, findet das Wild ideale Bedingungen für eine stressfreie Lebensweise in freier Natur. Die uneingeschränkte Bewegungsfreiheit und das abwechslungsreiche Nahrungsangebot aus Kräutern und Gräsern sind unmittelbar für den Geschmack verantwortlich.

Sie bieten auch Catering an.

Wo lässt man sich denn gerne Wild servieren?

Als Catering-Anbieterin, die auf saisonale regionale Bio-Produkte und Wild aus freier Wildbahn setzt, ist man fast allein auf weiter Flur. Ich habe 2019 damit begonnen, und die Kunden schätzen das Fingerfood für private Veranstaltungen oder auch Business-Catering sehr. Ich berate und beliefe aber auch Hotels, die Wildspezialitäten als Teil eines exklusiven Frühstücksbuffets benötigen.