

# Wildspezialitäten aus dem Naturpark Lechtal



**Wildgerichte sind sowohl in der Gastronomie als auch in den heimischen Küchen sehr gefragt. Dafür verantwortlich ist oftmals nicht allein der vorzügliche Geschmack des Wildes, sondern vermehrt auch das steigende Bewusstsein unserer Gesellschaft für das, was man isst.**

## **Wetter's Wildspezialitäten aus dem Tirol**

Die malerische Landschaft der Naturparkregion ist geprägt von schroffem Fels, saftig grünen Wiesen, klaren Bergquellen und romantischen Wäldern. Eingebettet zwischen den Lechtaler- und Allgäuer Alpen bietet das UNESCO Naturparkgebiet unter anderem Lebensraum für das heimische Tiroler-Wild.

Das traditionsreiche Schweizer Familienunternehmen Wetter hat sich im Herzen Tirols darauf spezialisiert, das regionale und einzigartige Geschenk der Natur in kulinarischen Hochgenuss zu verwandeln.

Vom Frischfleisch mit feinsten Schnittparierung über edle Naschereien wie köstliche Hirschsalami, diverse genussvolle Wursten und Schüblig / Pantli erwartet Sie ein unvergleichbar nachhaltiges und natürliches Wildsortiment.

**Geniessen Sie das Beste aus der Natur.**

**Das aus waidgerechter Jagd gewonnene Wildbret gehört zu den Tierschutzgerechtesten, gewonnenen Fleischsorten. Dies ist somit ein Nahrungsmittel von höchster ethischer Qualität.**

**Zudem garantiert die Wetter Wild bei jedem einzelnen Wildbret:**

- 100% Rückverfolgbarkeit
- 100% kontrollierter Gesundheitszustand





## *Gute Gründe sprechen für Wetter's Wildspezialitäten:*

- Der moderne EU-zertifizierte Wildverarbeitungsbetrieb im Tirol stellt höchste Lebensmittelsicherheit als auch eine hochwertige Verarbeitung des Wildbrets sicher.
- Das in freier Wildbahn stammende Wild wird ausschliesslich durch Ansitz-Jagden erlegt (keine Hetz- & Treibjagden). Ebenso garantiert ist eine optimale Versorgung nach der Jagd, kurze Transportwege und eine immer frische Qualität.
- Erhalt des natürlichen Gleichgewichts.
- In Wetter's Wildveredelung wird ausschliesslich Wild aus dem Naturpark Lechtal 80 % & dem restlichen Tirol 20 % (ans Lechtal angrenzende Reviere) zu genussvollen Wildspezialitäten verarbeitet und veredelt.
- Alle Produkte sind gluten- und laktosefrei. Auf Zusatzstoffe wird weitestgehend verzichtet, zudem verwendet Wetter Wild in der Herstellung Ihrer Wurstwaren nachhaltig hergestellte Produkte aus der Region (Wein, Speck, Bergkräuter, Gewürze etc.).



## *Wissen, was man isst*

Unser Wild ist regional und vollends aus einer intakten Natur. Die Tiere haben ihr ganzes Leben in der Natur verbracht und wurden zu keinem Zeitpunkt mit Hormonen oder Antibiotika behandelt.

Die Tiere streifen beliebig durch den Wald und ernähren sich, wonach Ihnen der Sinn steht. Als richtige Feinschmecker des Waldes gelten Rehe. Sie verpflegen sich mit mineralstoff- und vitaminreicher Nahrung wie feinen, zarten Blüten, Knospen, Früchte und Kräutern, welche das Wildbret anschliessend besonders genussvoll werden lässt. Auch wachsen die Tiere langsam heran, sodass sich der edle Wildgeschmack in Ruhe entwickeln kann.

---