



*Alb-Gold setzt auf regionales Wild*

## **Wilder regionaler Genuss**

[Trochtelfingen, 29. Oktober 2015] Die Wildsaison ist in vollem Gange. Dem Reh- und Rotwild, aber auch den Wildschweinen und Hasen rücken die Jäger in den nächsten Wochen und Monaten verstärkt auf die Pelle. Schließlich nimmt im Herbst und in Richtung der Weihnachtsfeiertage das Bedürfnis nach deftigen Speisen wieder zu. Das saisonale Angebot greift auch die regionale Gastronomie auf.

Im Restaurant Sonne des Nudelherstellers Alb-Gold in Trochtelfingen wachsen Nachfrage und das Angebot von Wild nun ebenfalls. Und Spätzle, Knöpfle oder auch Schupfnudeln aus eigener Herstellung, passen ausgezeichnet zu Rehbraten oder Wildschweingulasch. Der Familienbetrieb sieht sich mit seiner Philosophie stark in der Region verankert. Bezieht Rohstoffe für die Nudelproduktion wann immer möglich von der Alb und dem erweiterten Umland, und legt im Restaurant Wert auf eine saisonale Küche.

Zukünftig wird das Unternehmen Wildbret aus der Region beziehen. Eine entsprechende Selbstverpflichtung wurde jetzt von Michael Schoser, Mitglied der Geschäftsleitung, gemeinsam mit Kreisjägermeister Wolfgang Auer und Jäger Gerhard Kanz aus Gammertingen unterzeichnet. Kanz liefert das Fleisch aus seinen Revieren in Hettingen, Gammertingen und Gauselfingen. Auf rund 1.000 Hektar Land erlegt er pro Saison etwa 70 Rehe und 30 Wildschweine. Die Vorteile von Wildbret liegen für ihn klar auf der Hand. „Das Fleisch ist im Gegensatz zu Rind oder Schwein deutlich zarter, frischer und vor allem unbelastet, da die Tiere sich im Wald ihr Futter selbst aussuchen können“, erklärt er. Außerdem ist es meist magerer und nährstoffreicher als Fleisch aus Tierhaltung.

Das Vorurteil, dass Wild aufwendig und schwierig zuzubereiten sei, weisen beide Fachmänner zurück. Heimisches Wildbret gelangt frisch und ununterbrochen gekühlt und küchenfertig portioniert in den Verkauf. Langes Beizen oder Marinieren ist deswegen nicht notwendig. Zu beachten bei der Zubereitung ist lediglich die Dosierung der Hitze - je nach Wildart und Teilstück variiert diese. Dem „wildem Genuss“ aus der Region, ob im Restaurant Sonne in Trochtelfingen oder Zuhause aus der eigenen Küche, steht nun nichts mehr im Wege.

Mehr Informationen zum Thema Wild und Kontaktadressen zu den Landesjagdverbänden auf [www.wild-auf-wild.de](http://www.wild-auf-wild.de).

*2.271 Zeichen, Text und Bild honorarfrei*

*Bild: (v.l.n.r.) Gerhard Kanz, Michael Schoser und Gerhard Auer bei der Übergabe der Selbstverpflichtung.*