

Wildbret vom Hegering Metelen

Zu einer gesunden Ernährung gehören Lebensmittel von einwandfreier Güte und Herkunft. Wenn Sie wissen wollen, was Sie essen, dann sind Sie mit Wildbret aus unseren heimischen Revieren bestens beraten – gesundheitlich und geschmacklich. Denn Wildbret nimmt unter allen Fleischarten bei Qualität, Geschmack, Bekömmlichkeit und Nährstoffgehalt eine Spitzenstellung ein.

Ob mit einem klassischen Braten oder raffinierten Medaillons, ob mit einer gebratenen Taubenbrust zu knackigem Salat, oder einer geschmorten Hasenkeule, mit guten Wildrezepten können Sie Ihren sowie den Gaumen Ihrer Familie und Gäste immer wieder neu verwöhnen!

Sie erhalten Wildbret vom Reh, Hasen, Kaninchen, Fasan, Ente oder Taube von den Revierinhabern des Hegering Metelen durch den Direktvertrieb besonders günstig und frisch – übrigens nicht nur zur Weihnachtszeit, sondern fast ganzjährig. Neben kompletten Stücken kann Wildbret auf Wunsch auch in Portionen geteilt oder küchenfertig zerlegt bezogen werden.

Ansprechpartner aus den Revieren:

Name	Vorname	Anschrift	Ort	Telefon	Revier
Kippelt	Dietmar	Samberg 57	Metelen	02556 / 256	Metelen I
Krude	Ralf	Leerer Str. 2	Metelen	02556 / 281	Metelen II
Langhorst	Mark	Grüner Weg 6	Metelen	0173/5445674	Metelen III
Schlüter	Nico	Freistein 36	Metelen	0170/3532024	Metelen IV
Schulze-Brockhoff	Stefan	Naendorf 16	Metelen	02556/218	Eigenjagd Schulze-Brockhoff
Laumann	Bruno	Naendorf 15	Metelen	02556/996703	Metelen V
Enning	Jürgen	Danziger Str. 8	Metelen	0173/4793072	Metelen VII
Helling	Stefan	Schöppinger Str. 6	Metelen	0151/56687073	Metelen VIII
Bückers-Hundehege	Karl-Heinz	Naendorf 108	Metelen	02556 / 345	Eigenjagd Laurenz und Land NRW

Wildbret ist ein besonders gesundes, natürliches und delikates Fleisch:

- Wildbret gehört zu den wenigen naturbelassenen Nahrungsmitteln unserer Zeit.
- Das Fleisch ist mager, fett- und cholesterinarm.
- Wildbret besitzt einen hohen Nährwert (verglichen mit Schweinefleisch z.B. fast doppelt so viele Proteine).
- Das Eiweiß im Wildbret ist besonders gut geeignet für den Aufbau unseres körpereigenen Eiweißes.
- Wildbret besitzt eine zarte Faserung sowie einen geringen Bindegewebeanteil, wodurch es leicht verdaulich ist.
- Wildbret zeichnet sich durch seinen feinen, charakteristischen Geschmack aus und lädt zu sehr vielen Menüvarianten ein.

Unser Tipp: überraschen Sie Ihre Freunde beim nächsten Besuch mit einem Stück Wild aus den Revieren rund um Metelen. Das Wildbret zeichnet sich durch seine natürliche Herkunft aus. Die Tiere leben frei in unseren münsterländischen Revieren, stressfrei und gesund. Sie ernähren sich von Kräutern und Gräsern aus unseren Revieren und bewegen sich viel. Dadurch erhält das Fleisch seinen feinen, arteigenen Geschmack. Zu einer verantwortungsvollen Wild- und Feldpflege gehört auch die Jagd. Sie dient dem Erhalt der Arten, die die Feldlandschaft als Lebensraum nutzen. Durch den Erwerb von Wildbret unterstützen Sie somit die auf Nachhaltigkeit ausgerichtete Arbeit der Jäger in Metelen.

Guten Appetit wünscht Ihnen der Hegering Metelen.