



BERSTECHER

Warum beginnt unsere Qualität bereits vor dem Schuss? *Des Wildtierschutzes und dem Wildbret zuliebe:*

Lange nachgesuchtes, gehetztes Wild oder männliches Wild während der Brunft wird bei LECKERWILD nicht angeboten, da in den Muskeln Glykogen verbraucht wird und somit die Fleischreifung unvollständig abläuft. Das Wildbret wird trocken und zäh. Zusätzlich ist dieses Wildbret durch den höheren pH-Wert wesentlich anfälliger durch Bakterien zu verderben.

Für mich als Wildtierschützer ist daher der korrekte, saubere und sofort tödliche Schuss ein Muss, für den Tierschutz und auch für die Qualität Ihres Wildbrets. Bei einem Waidwundschuss (der die Eingeweide des Wildes trifft) hat nicht nur das Fleisch eine wesentlich höhere Keimbelastung, sondern ist das Wild auch noch unnötigem Leid ausgesetzt, was aus meiner Wildtierschützer-Sicht unbedingt vermieden werden muss!

Ein hygienisch einwandfreies und genaues Arbeiten nach dem Schuss ist für LECKERWILD natürlich ebenso eine Selbstverständlichkeit. Nur durch diesen verantwortungsvollen Umgang mit dem Wild und der Natur können wir Ihnen diese hochwertige Feinkost-Qualität liefern.

Das sollte Ihnen der Wildtierschutz auch wert sein – geben Sie sich nicht mit weniger zufrieden.



Oliver A. Berstecher

Ihr Jäger und Wildtierschützer
Fon 0178-5225342
oliver.berstecher@gmx.de
www.leckerwild.de

Mitglied im:



Landesjagdverband
Baden-Württemberg e.V. (LJVBW)



Jagd-Natur-Wildtierschützerverband
Baden-Württemberg e.V. (JNWV)



Bund Deutscher Jagdaufseherverbände
e.V. (BDJV)

Ihr Jäger und Wildtierschützer aus der Region:

Oliver A. Berstecher • Mobil 01 78 - 5 22 53 42 • oliver.berstecher@gmx.de • www.leckerwild.de