



BERSTECHEER

Auch beim Grillen auf die Gesundheit achten - *Jäger und Wildtierschützer weisen auf die Vorzüge von Wildbret hin*

Wer auch beim sommerlichen Grillen auf gesunde Ernährung Wert legt, ist mit Fleisch vom heimischen Reh oder Wildschwein bestens beraten. **Wiener Forscher konnten nachweisen**, dass das ausgewogene Verhältnis der mehrfach ungesättigten Fettsäuren im Wildbret auch nach dem Garen erhalten bleibt. Hinzu kommen kurze Transportwege, die für frische Ware sorgen, Gewinnung aus nachhaltiger Bejagung und lückenlose Rückverfolgbarkeit bis in den natürlichen Lebensraum der Tiere.

Bedenken wegen Massentierhaltung oder Medikamentengaben sind bei Wildtieren ebenfalls fehl am Platz, Jagdexperten und Wildtierschützer verweisen unter anderem auf Untersuchungen des **Wiener Forschungsinstituts für Wildtierkunde und Ökologie**, wonach Wildbret einen besonders **hohen Gehalt an Omega-3-Fettsäuren** aufweist, der mit Fisch und Meeresfrüchten vergleichbar ist und teilweise sogar **die Ernährungsempfehlung der Weltgesundheitsorganisation übertrifft**. Omega-3-Fettsäuren verringern das Risiko für Herz-Kreislauf-Erkrankungen, Diabetes Typ 2 und manche Krebsarten.

Wir Jäger und Wildtierschützer wissen wovon wir sprechen. Als Jagdpächter sind wir selbst unsere besten Kunden. Egal ob Wildschweinsteaks, Wildbratwürste oder Rehrücken-Medaillons – Wildfleisch ist Bio pur, schmeckt lecker und lässt sich vor allem auch hervorragend grillen.

Ihre Lokale Bezugsquelle für frisches Wildbret finden Interessierte im Internet unter:

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