

Bergwild Delikatessen

November in den Kärntner Nockbergen, im südlichsten Bundesland Österreichs, nahe der Grenze zu Italien; Nebelschwaden ziehen über die sanft geschwungenen Bergkuppen, die sich nun auch schon intensiv zu verfärben beginnen. Der Herbst steht in voller Blüte, mit all seiner Farbenpracht und mystischem Zauber. Hier oben auf gut 2000m Seehöhe ist die Heimat des Steinhirshes, diese besondere Rotwildart findet hier einen optimalen Lebensraum.



November in den Kärntner Nockbergen, im südlichsten Bundesland Österreichs, nahe der Grenze zu Italien; Nebelschwaden ziehen über die sanft geschwungenen Bergkuppen, die sich nun auch schon intensiv zu verfärben beginnen. Der Herbst steht in voller Blüte, mit all seiner Farbenpracht und mystischem Zauber. Hier

oben auf gut 2000m Seehöhe ist die Heimat des Steinhirsches, diese besondere Rotwildart findet hier einen optimalen Lebensraum. Die gut gepflegte und behütete Natur- sowie Kulturlandschaft der Region ermöglicht es dem Wild, authentisch heranzureifen und sich ideal zu entwickeln. Fernab von Stress und Hektik in der Weite der unberührten Natur bewahrt man hier mit Sorgfalt einen einzigartigen Raum für eine Vielzahl von Wildarten. Diese natürliche Grundlage findet bei den regionalen Produzenten der Firma Bergwild ihre Vollendung und lässt ehrliche und einzigartige Wilddelikatessen entstehen. Besonderen Wert legt man auf regionale Zusammenarbeit als Basis nachhaltigen Arbeitens und einzigartiger Qualität.



Natur ist der Luxus der Zukunft

Ein hoher Qualitätsanspruch gegenüber den Produzenten, die Liebe zum Naturprodukt „Wildbret“ und der respektvolle Umgang mit der Natur sind Grundlagen der unvergleichbaren kulinarischen Geschmackserlebnisse der Firma Bergwild. Das junge Kärntner Unternehmen vermarktet Feinschmecker-Wilddelikatessen auf höchstem Niveau. Ausschließlich freilebendes Wild aus den Kärntner Nockbergen, rein natürliche Zutaten und eine traditionelle und schonende Zubereitung garantieren Delikatessen, die ihresgleichen suchen. Die Selektion der Produzenten erfolgt mit viel Sorgfalt und beruht auf ehrlichem Vertrauen, somit ist die Zusammenarbeit geprägt von Respekt und Handschlagqualität. Denn bei Bergwild findet nur höchste Qualität in die Vermarktung.



Bergwild Delikatessen, ein Weihnachtsgeschenk der Extraklasse

Das Basisprodukt Wildbret ist die Grundlage für eine Vielzahl an Wilddelikatessen, die Produzenten, allesamt Fachmänner ihrer Zunft, veredeln es zu Hirschsalamis, Hirschedelschinken, Hirschhartwürsteln und von Zeit zu Zeit stehen auch Gamshartwürsteln auf der Verkaufsliste von Bergwild. Formschön in einer exquisiten Geschenkbox verpackt, sind diese Delikatessen ein stilvolles Geschenk, das besonders Gourmetherzen höher schlagen lässt. Gebettet in einer mit Zirbenspänen gefüllten Box werden sie zu einem wahren Stück Wertschätzung unter dem Weihnachtsbaum. Die Späne geben den Wildprodukten zusätzlich eine positive, dem Biorhythmus der Menschen entsprechende Schwingung und beim Öffnen der Box genießt man sofort ein erstes Sinneserlebnis an Gerüchen.

Bodenständige Handwerkskunst

Die Jagd als Handwerkskunst, in ihrer ganzen ursprünglichen Natürlichkeit, faszinierte die beiden Jungunternehmer Christian Telsnig und Walter Moser schon von Kindheit an und ließ so den Wunsch, Wilddelikatessen in höchster Qualität zu vermarkten, entstehen. Respekt, sowie die Achtung gegenüber dem Wild und seinem Lebensraum, sind die idealen Grundlagen, um Produkte geprägt von Natürlichkeit und Nachhaltigkeit entstehen zu lassen. „Wir sind überzeugt, dass nur ein respektvoller Umgang mit der Natur und den Lebewesen die Grundlage für geschmacklich einzigartige Endprodukte sein kann“, so die Geschäftsführer.



Das Unternehmen Bergwild

Gegründet wurde das Unternehmen im Jahr 2010 von den beiden Geschäftsführern Christian Telsnig und Walter Moser. Mit Sitz in der Kärntner Landeshauptstadt Klagenfurt haben sich die beiden Jungunternehmer einen Jugendtraum erfüllt und vermarkten nun Wilddelikatessen in ihrer ganzen Ursprünglichkeit. „Es ist unser großes Anliegen rein freilebendes Wild dem Konsumenten näher zu bringen. Die Einzigartigkeit der Qualität des Produkts macht Wild zu einer schmackhaften Delikatesse für Jedermann!“ so Christian Telsnig.

Veröffentlicht von **Gourmet Magazin**

Gourmet Magazin | Mike Aßmann & Dirk Heß GbR
Bleichstraße 77 A | 33607 Bielefeld | Deutschland
+49 (0)521-58497757 | info@gourmet-magazin.de | www.gourmet-magazin.de