



Wildererhütte

KADE

Waschbär- Buletten



Lecker und nachhaltig!

*Warum das nachhaltig ist,
erfahren Sie hier bei uns
am Stand und auf der
Rückseite dieses Flyers.*

www.wildererhütte.de

f @ wildererhuettekade Telefon 0172-391 99 30

Sind Waschbär-Buletten ... nachhaltig?

Waschbären (Procyon lotor) müssen in Deutschland – insbesondere in Brandenburg – **bejagt werden**. Warum? Sie sind eine sogenannte **invasive Art**, die mit ihrer Ausbreitung Lebensräume, Arten und Ökosysteme beeinträchtigen und daher der biologischen Vielfalt schaden können. **Zum Erhalt der heimischen Tierwelt ist es somit unausweichlich, diese in den 30er Jahren hier ausgesetzte Art zu bejagen.**

Und wenn ein Tier schon erlegt werden muss, ist es am nachhaltigsten, **so viel wie möglich davon auch zu verwerten** – z. B. das Fleisch wie hier in Form von Buletten.

... unbedenklich für den Verzehr?

Ja. Im Süden der U.S.A. ist der Verzehr von Waschbären schon länger bekannt. Hier ist das Fleisch von Waschbären noch selten im Umlauf. Aber **der Verzehr ist absolut unbedenklich**. Voraussetzung ist eine Trichinen-Untersuchung – wie auch z. B. bei Wildschweinen. Generell sollte Wildfleisch nicht roh verzehrt werden, sondern gut durchgebraten sein. **In unserer Wildfleischerei wird jedes Stück Wild durch das Veterinäramt kontrolliert und freigegeben.**

... lecker?

Ja – das **Waschbärfleisch** hat einen ganz eigenen Geschmack, den man gar nicht so einfach beschreiben kann – es **ist lecker**. Für die Herstellung der Buletten haben wir kein anderweitiges Fett hinzufügen müssen – bei den meisten Wildwürsten muss Fett vom Hauschwein hinzugefügt werden, da es sehr mager ist. Und auch sonst sind nur wenige Zutaten drin wie Pfeffer, Salz und Ei. Wir kommen generell **ohne Geschmacksverstärker und Konservierungsstoffe** aus.

***Habt ihr weitere Fragen?
Dann sprecht uns darauf an –
hier am Stand oder per E-Mail.***