

Informationen für die Medien

ABCConcepts und kost.bar setzen auf Spitzenqualität aus heimischen Wäldern

Wild aus der Region macht das Speisenangebot attraktiver

Die Jagdsaison hat derzeit in Deutschland Hochsaison. Jetzt im Herbst sind Rehwild, Rot- und Damwild oder Wildschwein wieder frisch erhältlich. Wildfleisch ist als Naturprodukt ein absolut fettarmes, gesundes und ökologisch nachhaltiges Lebensmittel. Es ist frei von Medikamenten und Futtermittelzusätzen. Deshalb setzt die ABCConcepts Verpflegungsmanagement mit System GmbH in der Gemeinschaftsverpflegung auf Wild aus der Region.

Die Verbraucher werfen die Begriffe „bio“ und „regional“ gerne mal in einen Topf.

„Obwohl Wildfleisch aus der Natur kommt, darf es nicht als ‚bio‘ bezeichnet werden, da es nicht aus einem biozertifizierten Landwirtschaftsbetrieb stammt“, erklärt Thomas Beers, ABCConcepts-Geschäftsführer und engagierter Jäger. „Die Bezeichnung für Biofleisch steht also nur für die Art der Haltung, Fütterung und Produktion. Wildfleisch ist ein regionales Produkt. Unser Wild kann sich frei in der Natur bewegen und entsprechend ernähren. Außerdem garantiert der Wald eine artgerechte Tierhaltung – fernab von engen Ställen. Das macht Wildbret zu einem natürlichen Qualitätsprodukt der Spitzenklasse.“

Aufgrund seiner natürlichen Herkunft hat Wildbret auch gesundheitliche Vorteile. „Vor allem im Herbst und im frühen Winter ist Wildfleisch sehr zart, weil das Muskelfleisch der Tiere viele ‚gute‘ Fette enthält“, weiß ABCConcepts-Ernährungsexpertin Catrin Schulze. „So liegt zum Beispiel der Anteil an mehrfach ungesättigten Omega-3-Fettsäuren bei bis zu 20 Prozent. Dabei handelt es sich um essenzielle Nahrungsbestandteile, die der

Kontakt für die Presse: der reporter · redaktionsbüro holger bernert · Auf dem Driesch 12a · 47199 Duisburg
Telefon 02841 8874451 · Fax 02841 8874452 · Mobil 0171 3188715 · www.der-reporter.net · redaktion@der-reporter.net

© **ABCConcepts Verpflegungsmanagement mit System GmbH** · An der Pönt 47 · 40885 Ratingen
Telefon 02102 2078680 · Fax 02102 20786829 · info@abconcepts.de · www.abconcepts.de

Informationen für die Medien

menschliche Körper nicht selbst produzieren kann. Omega-3-Fettsäuren können das Risiko für Herz-Kreislaufkrankungen und für Typ-2-Diabetes senken.“

In den Betrieben von ABCConcepts und der Kost.bar stehen derzeit Bratwurst, Pfefferbeißer, Gulasch und Hamburger aus frischem Wildfleisch auf der erweiterten Speisekarte. „Wir haben die Rezepturen gemeinsam mit der Oberhausener Timm Fleisch- und Wurstmanufaktur erarbeitet“, so Catrin Schulze weiter. „Auch im kommenden Jahr wollen wir die Wildgerichte in der Wildsaison anbieten und somit das Speisenangebot in den von uns betriebenen Cafeterien und Betriebsrestaurants noch attraktiver machen.“

www.abconcepts.de



Bildunterschrift: Die Teams von ABCConcepts und der Kost.bar bieten derzeit frische Wildgerichte an.

© Holger Bernert

Verantwortlich für den Inhalt: Thomas Beers, Telefon 02102 2078680, Ratingen, 22. November 2017

Kontakt für die Presse: der reporter · redaktionsbüro holger bernert · Auf dem Driesch 12a · 47199 Duisburg
Telefon 02841 8874451 · Fax 02841 8874452 · Mobil 0171 3188715 · www.der-reporter.net · redaktion@der-reporter.net

© **ABCConcepts Verpflegungsmanagement mit System GmbH** · An der Pönt 47 · 40885 Ratingen
Telefon 02102 2078680 · Fax 02102 20786829 · info@abconcepts.de · www.abconcepts.de