



WAS IST GAMSWILD?

Gämse, vor der Rechtschreibreform Gemse geschrieben und in der Jägersprache mit Gams oder Gamswild bezeichnet, ist eine in Europa und Kleinasien beheimatete Art. Zusammen mit der Pyrenäen-Gämse und weiteren Arten gehört sie zur Gattung der Gämsen.

Sie erreichen ein Gewicht von 30 bis 60 kg (Männchen) und 25 bis 45 kg (Weiblich) bei einer Körperlänge von 1,1 bis 1,4 m.

Gämsen leben in Gebirgen, auf Almwiesen, an Steilhängen und in felsigem Gelände in Höhenlagen zwischen 800 und 3600 Metern, vornehmlich in Slowenien, Österreich und Ungarn, aber auch in Tschechien, der Slowakei, Polen und Deutschland.

Gamsfleisch ist eine seltene Delikatesse mit einem sehr feinen, aber kräftig-würzigen Wildgeschmack, der oft als intensiver als Reh, aber feiner als Rotwild beschrieben wird.

Es ist dunkelrot, extrem mager, feinfaserig und zart. Gämsenfleisch

hat dank der würzigen Kräuter der Hochgebirge einen intensiven, aromatischen Geschmack.

Da Gamsfleisch wenig Fett enthält, ist es kalorienärmer dafür aber reich an Omega-3-Fettsäuren, die gut für die Herzgesundheit sind. Zudem enthält Gamsfleisch wichtige Nährstoffe wie Eisen, Zink, Vitamin B12 und andere B-Vitamine, die für die Energieproduktion, Blutbildung und das Nervensystem wichtig sind.

Gamsfleisch ist ganzjährig verfügbar, wobei die beste Jagdzeit der Herbst während der Gamsbrunft ist, da die Tiere dann aktiver und weniger vorsichtig sind.

Die Gamsjagd gilt aufgrund des anspruchsvollen Geländes als die „Königsdisziplin“ der Bergjagd. Sie erfordert eine hohe körperliche Fitness des Jägers sowie erstklassige Optik und Präzision auf weite Distanzen.

Nur zertifizierte Jäger dürfen das Gamswild, gemäß den Jagdvorschriften, erlegen.

Die hohe Kultur des europäischen Jagdwesens gewährleistet, dass das Wildfleisch, von höchster Qualität ist. Das System zur Gewährleistung von Qualität, Sicherheit und Rückverfolgbarkeit wird unmittelbar nach der Erlegung des Wildes etabliert.

Die Betreiber der Jagdreviere beschäftigen qualifizierte Personen, die eine erste Prüfung des erlegten Wildes durchführen und die gesundheitliche Unbedenklichkeit jedes einzelnen Tieres überprüfen. Dies gilt ebenso für alle Lieferanten außerhalb Sloweniens. In den Sammelstationen übernehmen die Sammler das Wild, das in der Kühlkette zu zertifizierten Zerlegebetrieben transportiert wird. Dort werden dokumentierte Verfahren zur Überwachung und Rückverfolgbarkeit in allen Verarbeitungsphasen bis zum Endprodukt beziehungsweise zum Käufer gewährleistet.



Wilde Zeiten





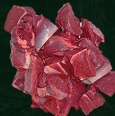

Bedienungsware

Artikelbezeichnung
Bedienungsware

Einheit (ca. Gewicht KG/
Stückzahl Verpackung)

VPE

GAMSWILD

	66265 Gamswild Keule mit Knochen (Röhre) femur	2 Stück, einzeln vacuuiert	ca. 4-5 Kg
	66266 Gamswild Rücken mit Knochen (Sattel mit Filet)	3 Stück, einzeln vacuuiert	ca. 5-7,5 kg (Kaliber 2,0 kg plus)
	66267 Gamswild Gulasch aus der Schulter, Nacken, Keule, Haxe	5x 1 Kg vacuuiert	ca. 5 kg (Kaliber 25x45 mm)
	66268 Gamswild Lachse mit Silberhaut	2x 1/2 Stücke, einzeln vacuuiert	ca. 4 Kg

Wilde Zeiten



SB-Ware



WILDE ZEITEN
Gamswildsteaks aus der Keule
ca. 350g



WILDE ZEITEN
Gamswild Braten im Netz aus der Keule
ca. 700 g



WILDE ZEITEN
Gamswild Gulasch aus der Keule
ca. 350 g

Art.-Nr.	Art.-Bezeichnung	Stück-Gewicht	Karton-Inhalt
66216	Gamswild Steaks aus der Keule	ca. 350 g	3
66217	Gamswild Braten im Netz aus der Keule	ca. 700 g	2
66218	Gamswild Gulasch aus der Keule	ca. 350 g	3

