

Feinkost/Handel/Produktsortiment

Wild auf Wildwurst mit Trebernbrand

Würzige, fettarme Spezialität aus Hirschfleisch bereichert das kulinarische Angebot der Internetplattform Luculta.

Herzhafte Wildwürste gehören zum neuen Produktsortiment von Luculta. Hergestellt wird diese Spezialität aus Hirschfleisch in Neuhaus an der Wart in Südburgenland. „Für unsere Buschenschank brauchen wir immer wieder neue Schmankerln“, erklärt Winzer und Hobbyjäger Johann Wukits, der die Rezeptur der Hirschwurst zusammengestellt hat. Ein befreundeter Fleischhauer produziert die Spezialität für die Buschenschank. Die geräucherte Wildwurst ist ab sofort rund um die Uhr unter www.luculta.com bei der burgenländischen Onlineplattform Luculta erhältlich.

Mariasdorf, 24. September 2009. – Herbstzeit ist Wildzeit. Passend zur Wildsaison bietet Luculta eine neue kulinarische Spezialität, geräucherte Wildwurst aus Hirschfleisch, an. „Wildwurst ist eine Alternative für all jene, die sich gesund und fettarm ernähren und nicht auf den würzigen Geschmack verzichten wollen“, weiß Luculta-Geschäftsführer Florian Steininger. Die Spezialität kommt aus Südburgenland und wird nach einer Rezeptur von Johann Wukits hergestellt. Die Köstlichkeit besteht aus mindestens 60 Prozent Wildfleisch, feinstem Fleisch, Speck und verschiedenen Gewürzen. „Zu den Zutaten gehört auch ein Schuss Trebernbrand“, erklärt der Winzer das Geheimnis des guten Geschmacks.

Wildwurst und prämierte Weine

Wildwurst aus Reh- und Hirschfleisch gehört zu den delikaten Schmankerln in der Buschenschank von Elisabeth und Johann Wukits. Dazu servieren die Winzer erlesene Weine aus der hauseigenen Kellerei. „Klimabedingt gehört der Blaufränkische zu unseren Hauptweinsorten“, erklärt der burgenländische Winzer. Blaufränkisch Dolores und Blaufränkisch Reserva des Winzers werden seit Jahren bei der Falstaff-Prämierung ausgezeichnet. 1983 hat Familie Wukits mit dem Weinbau begonnen. Der Weingarten wurde im Laufe der Jahre auf sieben Hektar vergrößert.

Reich an Mineralstoffen

Produkte aus Wildfleisch sind eiweißreich, fett- und cholesterinarm sowie reich an Mineralstoffen. Wild ernährt sich von Pflanzen, die es in der freien Natur findet. Die Vielfalt an Kräutern und Gräsern gibt Wildfleisch einen besonders würzigen Geschmack. Senf und eingelegtes Gemüse eignen sich besonders gut als Beilage zur Wildwurst. Auch bei den Zutaten werden Gourmets im Internet-Shop von Luculta fündig: Das Unternehmen aus Mariasdorf bietet unter anderem Köstlichkeiten wie Dijon Senf, Chilivariationen, Schwarze Nüsse, Genuss-Kürbis oder Cocktail- und Wildparadeiser eingelegt in St. Laurent-Essig an.

Corporate Data

Luculta bietet ihren Kunden lukullische Genusskultur mit regionalen Spezialitäten. Genussexperten sind 365 Tage im Jahr unterwegs, um besondere Köstlichkeiten mit einzigartigem Geschmack aufzuspüren. Luculta bürgt für die Topqualität der auserwählten Produkte. Das burgenländische Unternehmen im Eigentum von Florian Steininger, Sabine Mantsch und Klaus Rapf wird von der Europäischen Union, von Bund und Land Burgenland kofinanziert.

Weitere Informationen unter: www.luculta.com

Für Rückfragen steht Ihnen gerne zur Verfügung:
Kommhaus – Media Enterprise
Altausseeer Straße 220
8990 Bad Aussee/Austria
Tel.: +43 3622 55344-0
Fax: +43 3622 55344-17
E-Mail: presse@mediaenterprise.at