



Wild
ist schmackhaft
& natürlich

WAS MACHT WILDFLEISCH SO BESONDERS?

Das Fleisch vom Wild nennt man auch Wildbret. Die Qualitäten liegen in seinen vitamin- und nährstoffreichen, sowie cholesterin- und fettarmen Eigenschaften. Zudem ist es reich an Omega-3-Fettsäuren.

Das heimische Wildfleisch bietet Herkunftssicherheit und Tierwohl. Wild wächst in freier Natur ohne Kraftfutter und Transport auf.

Auf der Suche nach leckeren Rezepten?

Scannen Sie den QR-Code und lassen Sie sich von unseren Rezeptideen inspirieren!



Wurst-Basar Konrad Hinsemann GmbH
Chemnitzer Straße 7 · 30952 Ronnenberg
info@wurst-basar.de



Besuchen Sie uns
auf Facebook und Instagram
www.wurst-basar.de



WILD ★ WOCHEN

WILDANGEBOTE

05.10. – 24.12.2026

**Wildfleisch frisch aus
der Lüneburger Heide**

**Beim Kauf von Wildprodukten
erhalten Sie in unseren
Filialen Rezeptkarten dazu!**





Inh. Cornelia und Claas Bautsch



Das Team vom Wildhandel

UNSER LIEFERANT

WILDHANDEL WELLE

Frisch aus der Lüneburger Heide...

Unser Wildfleisch beziehen wir von der Familie Bautsch aus Welle in der Lüneburger Heide. Familie Bautsch widmet sich mit viel Leidenschaft der Verarbeitung von Wildfleisch. Sie stehen für Transparenz in der Wertschöpfungskette.

www.wildhandel-welle.de

TIPP

Zu den Wildprodukten empfehlen wir unseren hausgemachten

Rahmwirsing

500g **4.⁹⁹**

oder

Apfel-Rotkohl

500g **4.²⁹**



ANGEBOT



Wildgulasch

aus zartem Hirsch und Reh

05.10. – 10.10. | 26.10. – 30.10.

16.11. – 21.11. | 07.12. – 24.12.

100g **1.⁹⁹**

Wildschweinbraten

aus der Keule, ohne Knochen

19.10. – 24.10. | 23.11. – 28.11.

100g **1.⁹⁹**

Hirschkeulenbraten

ohne Knochen

02.11. – 07.11. | 30.11. – 05.12.

100g **2.²⁹**

Rehbraten

aus der Keule, ohne Knochen

09.11. – 14.11. | 21.12. – 24.12.

100g **2.²⁹**