



WUIDARA

TEGERNSEE

DEM WUIDARA AUF DER FÄHRTE

Wenn er durch die Berge und Wälder rund um den Tegernsee streift, trifft der Wuidara auf Rehwild, das stolze Rotwild und Gamswild. Sogar Schwarzwild streift hie und da durch die Reviere. Leise muss der Wuidara sein. Und vorsichtig. Damit er erfolgreich jagen kann und nur das beste Wildbret zum 1.000 Jahre alten Lieberhof bringt, wo das Fleisch veredelt wird. Sensibles Kalträuchern, jahrhundertealte Techniken, ein Hauch Geheimnisvolles – das sind die Zutaten für „radikal regionale“ Wuidara Wildspezialitäten vom Tegernsee.



Gesehen haben ihn nur wenige, aber es heißt, der Wuidara ist von der Brecherspitze am Spitzingsee bis hinüber nach Wildbad Kreuth, von der Valepp bis hinunter zum Tiroler Kaiserhaus unterwegs. Seine Beute ist heiß begehrt: wenig Fett, hochwertiges Eiweiß, kalorienarm und mineralstoffreich, bekömmlich und leicht verdaulich. Und über ernährungsphysiologische Aspekte hinaus einfach gschmackig. Über mehrere Wochen hinweg wird das hochwertige Wild in Salz haltbar gemacht, die Gewürze dringen ins Fleisch ein. Nach dem Räuchern über Tegernseer Buchenholz folgt eine Reifezeit von bis zu zwölf Wochen an der kühlen Bergluft.

Der Wuidara ist im Auftrag aller Genießer unterwegs,
also – psst! – störe ihn nicht, sollte er dir rund um den Tegernsee begegnen ...

REGIONAL • GSCHMACKIG • ORIGINAL
WILDES VOM TEGERNSEE



@wuidara.tegernsee