

24 h/7 Tage - rund um die Uhr geöffnet für Wild-Liebhaber und Grill-Fans!

Dringend Nachschub gesucht?

In unserem Verkaufsautomaten gibt es im gut gekühlten Kühlelement leckeres und gesundes Wildfleisch soviel das Herz begehrt. An unseren Standorten:

1. Ministerium für ländlicher Raum und Verbraucherschutz BW
Am Haupteingang Kernerplatz10
70182 Stuttgart
2. Ehemaliges Gasthaus Rose
Lorcher Str. 122
73035 Göppingen-Bartenbach
3. Tankstelle Kälberer
Stuttgarterstr. 74
73066 Uhingen
4. Tankstelle Horschak
Göppingerstr. 21
73116 Wäschenbeuren
5. Wildmetzgerei Göbel
Hauptstr. 5
73092 Heiningen



Mit unseren Produkten erfüllen wir die Qualitätskriterien von Slow Food Deutschland e. V. und haben seit über 10 Jahren den Status „zertifizierter Aussteller“ für den Markt des guten Geschmacks die Slow Food Messe Stuttgart GmbH.



Göbel Gourmet Wildspezialitäten

„Mehr Natur geht nicht“, so lautet das Motto von Wildspezialitäten Göbel Baden-Württemberg. Die Wildtiere ernähren sich ohne Zusatz von Futtermitteln zu 100% natürlich.

Der Wildspezialist ist in der Region von kaum einer Veranstaltung wegzudenken. Ob Slowfood Messe, Lichterfest, Manufakturtag, StauferSpektakel, Frühlingsfest, Sommerfest und Cannstatter Wasen oder Weihnachtsmärkte... Die Kunden lieben seine Wildprodukte und die garantierte Qualität.

Dem engagierten Jäger Karl Göbel liegt die Natur und der naturnahe Erhalt von Flora und Fauna besonders am Herzen.



Wir freuen uns auf Ihre Anfrage

Karl Göbel
Lorcherstraße 122
73035 Göppingen

Wildverarbeitung
Hauptstr. 5
73092 Heiningen



Email: info@direkt-vom-jaeger.de
Internet: www.direkt-vom-jaeger.de
Telefon: 07161/95196-55



Wildfleisch aus heimischen Wäldern

Schwäbische Alb
Biosphärengebiet um Münsingen,
Kreis Göppingen, Alb-Donau-Kreis,
Ost-Alb-Kreis, Kreis Heidenheim & Pfalz

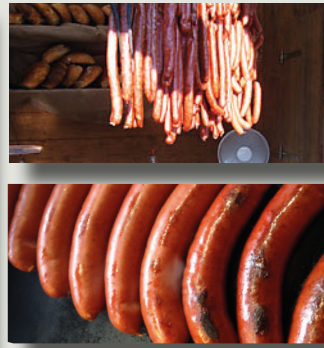
Ökonomisch & Klimafreundlich
" Regional statt global "
'Natürlich. VON DAHEIM'



regional genießen

engagiert für Qualität

natürlich gesund & lecker



Wildbret ist ein gesunder Naturgenuss

- Wildbret ist gesund
- Wildbret ist reich an Nährstoffe und Eiweiß
- Wildbret ist kalorienarm
- Wildbret ist für eine bewusste Ernährung geeignet
- Wildbret ist absolut frei von Medikamenten und Hormonen
- Wildbret ist Vertrauenssache
- Wildbret mehr Natur geht nicht

Lückenlos und höchste Qualität

Durch professionelle Wildversorgung, das Bearbeiten und Veredeln wird eine hygienisch einwandfreie Behandlung des Fleisches und höchste Qualität garantiert. Jedes Stück Wild wird in unserem Betrieb durch einen Amtstierarzt untersucht. Eine vollständige dokumentierte Qualitätssicherung sowie ein lückenloser Herkunftsnachweis sind für uns selbstverständlich.

Zertifizierter Betrieb

Wir haben unseren Betrieb nach neusten EU-Hygiene- und Qualitätssicherungskriterien zertifizieren lassen: EU- Wildverarbeitung und Zerlegebetrieb Nummer DE BW 12030 EG.

Leckere Produkte

Es gibt Wildsalami, Rehkacker, Sülzen und Pasteten vom Wild. Die frische Wildschwein-Rote sowie der Wildschweinfleischkäse wird aus Wildfleisch mit wenig regionalem bäuerlichen Hausschwein hergestellt.

Ab Mai kann man frisches Wildbret vom „Maibock“ erhalten, zur Spargelzeit Wildschwein und Hirschschinken mit seinem einzigartigen Aroma. Zur Grillzeit sind marinierte Nackensteaks, Rückensteaks, Filetsteaks und die Wildschweinrote eine absolute Köstlichkeit.

Im Herbst und Winter gibt es Bratenstücke vom Rotwild, Damwild, Schwarzwild und Rehwild. Edelmulasch von Reh/Hirsch und Wildschwein in handgeschnittener Qualität.

Wild eignet sich besonders zum „Kurzbraten“, dazu gibt es Wildsoße aus eigener Herstellung.

Für Allergiker geeignet

Unsere Artikel sind glutenfrei, ohne Geschmacksverstärker, künstliche Aromen sowie frei von jeglichen Farbstoffen. Als Stärke verwenden wir allenfalls genfreies Maismehl. Als Konservierungsstoff nehmen wir nur soviel wie nötig Nitritpökelsalz und natürlichen Buchenrauch.

Regional

Unser Wild vom Reh und Wildschwein stammt von der schwäbischen Alb und dem eigenen Jagdrevier dem Stauferwald nahe dem Hohenstaufen. Weitere Lieferanten sind Privatreviere und die Forstämter Ulmer Alb, mittlere Alb, Virngrund östliche Alb und der Schurwald sowie vom Herzstück des Biosphärengebiets dem Truppenübungsplatz um Münsingen. Rot- und Damhirsch kommt von unter Vertrag stehenden Jagdrevieren aus der Pfalz.

Ihre Sicherheit

Wir garantieren Ihnen vorzügliches, herkunftsgesichertes Wildbret. Sämtliche Spezialitäten werden aus heimischem Wild hergestellt. Es wird nur noch bleifreie Jagdmunition verwendet. Das Wild stammt nur aus freier Wildbahn, kein Gatterwild!

Genuss das ganze Jahr

Wildbret ist das ganze Jahr erhältlich, bis auf die Schonzeit für Reh und Rotwild. Wildschweine werden ganzjährig gejagt und sind nach Jagdglück verfügbar.



Qualität, die für sich spricht:

Auch der Stern macht in einer Ausgabe auf uns als Geheimtipp aufmerksam.



natürlich gesund & lecker

engagiert für Qualität

regional genießen