Würzungen, Marinaden und Saucen für Wildgerichte und Wildwurst

Artikel vom **27. August 2026**
Sonstige Roh- und Inhaltsstoffe

NovaTaste stellt für die Herbstsaison abgestimmte Würzungen, Marinaden, Soßen und Wursthüllen vor. Das Sortiment unterstützt Produzenten bei Wildgerichten aus Reh, Hirsch und Wildschwein sowie bei Wurstspezialitäten für die Theke.

Wenn Wald und Feld im Herbst kräftige Farben zeigen, rücken Reh, Hirsch und Wildschwein stärker in den Fokus der Speisekarten. NovaTaste bietet dafür unter der Marke Wiberg Würzungen, Marinaden, Soßen und Wursthüllen, die auf Wildgerichte und Wildverarbeitung abgestimmt sind. Im Mittelpunkt stehen Anwendungen für Steak, Braten, Ragout, panierte Schnitzel und Wurstspezialitäten.

Würzen, panieren und marinieren

Für den Wildgeschmack setzt »Diana Wildwürzung OG AF« auf rustikale Nuancen von Wacholder, Koriander und Piment, ohne den Eigengeschmack zu überdecken. Beim panierten Wildschnitzel übernimmt »Goldini Fertigpanade« einen großen Teil des

Panierprozesses und sorgt für eine knusprige Oberfläche. Für herbstliche Kombinationen mit Pilznoten eignet sich »Al Funghi Marinade Pure Oil«. Die ölbasierte Marinade verbindet Paprika, Champignons und Petersilie. Ergänzend erweitert »Primofresh Waldpilz« die Auswahl als würzige Emulsionsmarinade mit integrierter Frischhaltung. Damit lassen sich Wildprodukte für die Theke geschmacklich variieren und zugleich für die Verarbeitung vorbereiten.

Soßen als Basis für Braten und Ragout

Für Braten und Ragout stehen zwei Saucenansätze zur Verfügung. »Bratensauce KQ« passt zu Wildschwein und Geflügel und lässt sich mit eigenen Ideen weiter anpassen. Für dunkles Fleisch ist »Schmorbratensauce KQ« vorgesehen. Sie bringt eine fleischbetonte Basis mit klassischer Rotweinnote und Gewürzen mit. So erhalten Wildgerichte eine stabile Grundlage, die je nach Rezeptur weiter individualisiert werden kann.

Wild in der Wursttheke

Wild liefert nicht nur Bratenstücke. Auch Wursterzeugnisse aus Hirsch und Wildschwein gewinnen in der Theke an Bedeutung. Genannt werden Bratwurst, Leberkäse, Rohpökelware, Rohwurst und Streichwurst. Für den passenden Auftritt stehen thematische Hüllen bereit: »Hirschsalami« eignet sich für Varianten aus Rotwild, »Wildsalami« für Wildschwein, Gämse und weitere Wildarten. Die rauchdurchlässigen Faserhüllen unterstützen eine klare Produktzuordnung und eine entsprechende Präsentation.

Hersteller aus dieser Kategorie

© 2025 Kuhn Fachverlag