

## Kochen fängt mit dem Einkaufen an: *Wilde Zeiten*

Wir möchten Ihnen unsere Bezugsquellen vorstellen – die tollen Macher und Produkte. Wildfleisch – mehr „Bio“ und nachhaltiger geht nicht. Wir essen in der Regel einmal Fleisch oder Fisch in der Woche. Seit Dezember ist München mit Sabine Kroiß um eine Perle reicher: „Unser Konzept gibt die Natur vor: Wildtiere sind eine wertvolle, ökologisch einwandfreie Ressource direkt aus unseren Wäldern. Jagd ist das Gegenteil von Massentierhaltung – Hirsche, Rehe, Gams, Wildschweine & Co. leben bis zuletzt in Freiheit und ernähren sich aus der Natur. Unser Wildbret stammt ausschließlich aus eigener Jagd oder von Jägern aus unserer Region, die wir persönlich kennen. So sind wir sicher, dass die Tiere waidgerecht erlegt wurden und wir an unsere Kunden nur das hochwertigste Produkt abgeben.“

### Die Macher sind das Herzstück des Projekts:

Inhaber **Christian Kroiß** vereint in den „Wilden Zeiten“ seine beiden Passionen: die Jagd und das Kochen. Sein Handwerk als Koch erlernte er unter anderem in Sterne-Lokalen wie dem „Tantris“ unter Hans Haas sowie dem „Vitrum“ unter Thomas Kellermann. Seit über zehn Jahren führt er in der Hallertau den Landgasthof Zeidlmaier. Im Fernsehen zu sehen war er u. a. als Finalist bei „The Taste“ (2017), „Mein Lokal, dein Lokal“ (2018) und im Bayerischen Rundfunk (2018).



Seit mehreren Jahrzehnten ist Christian Kroiß passionierter Jäger und möchte jetzt seine Leidenschaft Teil seines Berufs werden lassen. Seine Erfahrung und sein handwerkliches Können sind die Grundlage für das neue Geschäft am Viktualienmarkt, unterstützt von seiner Schwester **Sabine Kroiß**, ebenfalls Jägerin.



## **A. Sabri Ergin & A. Nebha Ergin GbR**

Widenmayerstr. 1  
80538 München  
+49 (0)89 5488 6666

A. Sabri Ergin  
ergin@vinvinowein.de  
+49 (0)176 4550 72 06

A. Nebha Ergin  
n.ergin@vinvinowein.de  
+49 (0)173 970 92 06