

JAGD MUSS SEIN?!

Die heimischen Schalenwildarten haben kaum Feinde.

Auch natürlich bremsende Regularien wie lange strenge Winter scheiden bei uns in Zeiten zunehmender Klimaerwärmung aus. Deshalb würde sich das Schalenwild ohne Bejagung ungebremst vermehren.

Schalenwild ernährt sich vorrangig von den Knospen und Trieben der Waldpflanzen. Bei einem zu hohen Wildbestand können junge Bäume nicht mehr ausreichend nachwachsen. Bäume können sich bei Problemen nicht laut äußern. Deswegen sind sie auf die Obhut von Förstern und Jägern angewiesen.

Beide sorgen für einen tragbaren Wildbestand. So schreiben es auch Wald- und Jagdgesetz vor.

Jagd ist also für ein nachhaltiges Waldgefüge grundlegend notwendig. In Zeiten des Klimawandels ist ein gesunder und gemischter Wald als Vorsorge für unsere Lebensgrundlage unverzichtbar.

Deshalb muss über die Jagd ein Nachwachsen aller Mischbaumarten gewährleistet werden.

Die Jagd ist seit Beginn der Menschheit eine überlebensnotwendige Kulturform. Schon unsere Vorfahren haben sich von wohlschmeckendem Wildbret ernährt.

Impressum

Bayerische Staatsforsten AöR
Forstbetrieb Allersberg
Kolpingstr. 7
90584 Allersberg
Telefon: +49 (0)9 176 9964 -0
Fax: +49 (0)9 176 9964 -272
E-Mail: info-allersberg@baysf.de www.baysf.de
Sitz des Unternehmens ist Regensburg



PEFC™

Nr. PEFC/0421031/02420000001



Zertifiziert seit 2012
auf der Basis der Norm DIN EN ISO 9001



HOLZ
AUS
BAYERN

Die Bayerischen Staatsforsten sind PEFC-zertifiziert.
Der vorliegende Flyer ist auf PEFC-zertifiziertem Papier
gedruckt. (PEFC/04-31-2017)

Alle Inhalte sowie die Struktur dieser Publikation sind urheberrechtlich geschützt. Das Urheberrecht liegt, soweit nicht ausdrücklich anders gekennzeichnet, bei den Bayerischen Staatsforsten. Die Vervielfältigung, Weitergabe sowie jede andere Nutzung, insbesondere die Verwendung von Texten, Textteilen oder Bildmaterial, bedarf der vorherigen Zustimmung der Bayerischen Staatsforsten.

www.baysf.de

FEINES WILDBRET AUS DEM BAYERISCHEN STAATSWALD

Wildbretpreise
aus dem Forstbetrieb Allersberg



 BAYERISCHE
STAATSFORSTEN
Nachhaltig Wirtschaften.

APPETIT AUF ...

... WILDES?
... HEIMISCHES?
... NATÜRLICHES?
... BIOLOGISCHES?
... GESUNDES?

Wildfleisch erfüllt alle diese Kriterien. Es ist ein reines Naturprodukt, frei-laufend wachsend ohne jeden Zusatzstoff, mineralreich, fett- und cholesterinarm, gesund, durch vielfältige Kräuternahrung wohlschmeckend und verträglich.

Frisches Wildbret fällt während der Jagdzeiten von Mai bis Januar an. Mit Ausnahme von ganzen Stücken in der Decke, wird es frisch zerlegt, unverzüglich vakuumiert und tiefgefroren.

**WILD AUS
HEIMISCHEN WÄLDERN –
MEHR BIO
GEHT NICHT!**

REZEPT

Lendchen im Zedernblatt



Zutaten:

800 – 1.000 g
Lendchen
*vom Überläufer
alternativ vom Reh
oder Hirschkalb*

4 - 5
Zedernblätter
*(Furnierholz von
Zeder, alternativ
Kirsche oder Erle)*

**Schnur
aus Naturfaser**

Salz

**Preiselbeer-
Konfitüre**

1 kg Pastinaken

Olivenöl

Grobes Meersalz

**500 g gekochte
Rote Beete**

**2 EL frischer
Meerrettich**
(grob gerieben)

Olivenöl

Pyramidensalz
(oder Salzflöcken)

Pastinaken schälen, in Stifte („Pommes“) schneiden, in Olivenöl kurz scharf anbraten. In der Pfanne für ca. 10 Minuten bei 180 Grad/Heißluft in die Backröhre stellen, mit groben Meersalz würzen.

Gekochte Rote Beete in sehr dünne Scheiben schneiden, flach auf 4 Teller auslegen, mit Olivenöl beträufeln, direkt vor dem Servieren mit Meerrettichspänen und Pyramidensalz oder Salzflöcken bestreuen.

Die Zedernblätter ca. 30 Minuten in lauwarmes Wasser einweichen. Lendchen in Portionsstücke zerteilen, leicht salzen. Jeweils in ein Zedernblatt einwickeln und zu Päckchen schnüren. Auf dem Grill von beiden Seiten ca. 2 Minuten scharf angrillen, dann neben die Glut legen und abdecken (Grill mit Deckel oder Alufolie) ca. 10 Minuten auf dem Grillrost garen lassen.

Mit Preiselbeer-Konfitüre servieren.

Weitere Rezepte unter:

www.baysf.de/de/wald-bewirtschaften/jagd/wildbret-rezepte.html
oder in unserem Kochbuch „Wilder Genuss“

WILDFLEISCH

PREISLISTE

	REH EUR/KG	WILDSCHWEIN EUR/KG
Schulter (Blatt)	15,-	16,-
Schlegel (Keule)	23,-	23,-
Rücken	40,-	35,-
Gulasch	-	11,-
Nacken (Hals)	-	12,-

Sämtliche Einzelteile sind küchenfertig zerlegt, weitgehend entbeint (ausgelöst), vakuumiert und tiefgefroren, mit freundlicher Unterstützung von **Burmans HofundLADEN** in Pfaffenhofen.

VERKAUF

ÖFFNUNGSZEITEN

DIENSTAG:

10 UHR – 12 UHR

DONNERSTAG:

14 UHR – 16 UHR

VERKAUF

KONTAKT

**FORSTBETRIEB ALLERSBERG
KOLPINGSTR. 7
90584 ALLERSBERG**