



Willkommen im Forstbetrieb Oberammergau

Der Forstbetrieb Oberammergau reicht von der Zugspitze bis zum Hohen Peißenberg und von Neuschwanstein bis ins Loisachtal.

Große, geschlossene Waldgebiete sind Lebensraum für viele Tiere und Pflanzen. Wegen der besonderen Qualität der Landschaft sind 24.000 ha – mit dem Ammergebirge ein ganzer Gebirgsstock – als Naturschutzgebiete ausgewiesen.

Der Bergwald ist nicht nur Lebensraum – er schützt auch gegen Lawinen, Steinschlag oder Hochwasser. Diese Funktionen können nur erfüllt werden, wenn junge Bäumchen in ausreichendem Umfang und möglichst ungestört nachwachsen können. Dazu sind angepasste Wildbestände Voraussetzung, weshalb die Bestände an Rehen, Rotwild und Gams durch eine professionelle Jagdübung reguliert werden.

Im Hochgebirge sind der Erhalt und die Wiederherstellung standortstypischer Bergmischwälder aus Fichte, Tanne, Buche und Bergahorn unser Ziel. Ein besonderes Augenmerk legen wir auf die Pflege der Schutzwälder und die Renaturierung entwässerter Hochmoore.

Kennzeichnend für unser Gebiet ist ein ganzjähriger, sehr intensiver Bergtourismus. Wilde Schluchten wie die Partnachklamm oder die Schleierfälle locken Besucher ebenso an wie zwei Schaufütterungen für Rotwild in Graswang und Garmisch-Partenkirchen.

Sie erhalten Ihr Wildbret bei:

Bayerische Staatsforsten AöR
Forstbetrieb Oberammergau
Ettaler Str. 3
82487 Oberammergau

Verkaufszeiten:

Donnerstag von 14:00 – 18:00 Uhr
Freitag von 10:00 – 14:00 Uhr

**Wild aus heimischen Wäldern
- natürlicher geht's nicht!**

Impressum:

Bayerische Staatsforsten AöR
Forstbetrieb Oberammergau
Ettaler Straße 3
82487 Oberammergau
Tel. 08822 - 9218-0
eMail: info-oberammergau@baysf.de
Sitz des Unternehmens ist Regensburg
www.baysf.de
Stand 09/2020

Feines
Wildbret
aus dem
Bayerischen Staatswald

Wildbretpreise Forstbetrieb Oberammergau



Appetit auf was Wildes?

Wie wäre es mit einem feinen Reh-, Hirsch- oder Gamsbraten bei der nächsten Familienfeier, als Sonn- tagsbraten oder gegrilltem Wild beim Gartenfest?

Diese Wünsche können Sie sich erfüllen. Wir bieten Ihnen Wildbret auch in küchenfertigen Portionen an.

Die Qualität unseres Wildbrets wird Sie überzeugen. Es stammt garantiert aus dem Staatswald des Forst- betriebs Oberammergau. Dort lebte das Wild in freier Natur, konnte sich frei bewegen und ernährte sich abwechslungsreich von heimischen Gräsern und Kräutern - ein wesentlicher Grund für den guten Geschmack und die naturbelassene Qualität des Fleisches.

Tierschutzgerecht erlegt kommt das Wild an den Forstbetrieb und wird dort nach gesetzlichen Vorgaben und strengen Wildbrethygiene-Richtlinien der Bayerischen Staatsforsten verarbeitet.

Als unser Kunde können Sie sicher sein, ein absolut hochwertiges und sehr gesundes Lebensmittel aus der Region zu kaufen. Wildbret ist reich an Mineral- stoffen, enthält sehr wenig Fett und ist cholesterin- arm. Wegen seiner speziellen Eiweißzusammen- setzung ist es besonders wohlschmeckend und leicht verdaulich.

Frisches Wildbret erhalten Sie während der Jagdzeit von Mai bis Januar auf Vorbestellung. Küchenfertig vorbereitete Portionen können Sie ganzjährig einkaufen, so lange der Vorrat reicht.

Was darf es für Sie sein?

- ein ganzes Stück Wild - aufgebrochen, in der Decke
- ein ganzes Stück Wild - zerwirkt in ca. 8 Einzel- teile oder
- eine küchenfertige Portion Wildbret - vakuumiert und tiefgefroren

Wählen Sie - gerne erfüllen wir Ihren Wunsch.

Wildbretpreisliste

Forstbetrieb Oberammergau



Ganze Stücke:

Nur nach telefonischer Vorbestellung unter 0 88 22 - 92 18-0
Verkaufspreise auf Anfrage

Rehwild		Rotwild		Gamswild	
bis 9,9 kg		Hirsche, Hirschkühe		bis 9,9 kg	
ab 10 kg		SchmalSPIeßer / -tiere		ab 10 kg	
		Kälber			

küchenfertig:

zerlegt, im Vakuumbbeutel, frisch oder gefrostet (soweit vorrätig), alle Artikel küchenfertig gehäutet
Verkaufsgewicht = Frischgewicht beim Verpacken (m.K. = mit Knochen, nicht ausgelöst) (o.K. = ohne Knochen, ausgelöst)

Rehwild		Rotwild SchmalSPIeßer / -tiere, Kälber		Gamswild	
Steaks aus der Keule	32,00 €	Steaks aus der Keule	32,00 €	Steaks aus der Keule	32,00 €
Keule (m.K.)	22,00 €			Keule (m.K.)	20,00 €
Keule (o.K.)	24,50 €	Keule (o.K.)	23,00 €	Keule (o.K.)	22,50 €
Keule-Nuss	29,00 €				
Schulter (m.K.)	12,00 €	Schulter (m.K.)	10,00 €	Schulter (m.K.)	12,00 €
Schulter (o.K.)	16,00 €	Schulter (o.K.)	12,00 €	Schulter (o.K.)	16,00 €
Gulasch	15,00 €	Gulasch	15,00 €	Gulasch	15,00 €
Filet (Rücken oder Lende)	39,00 €	Filet (Rücken oder Lende)	38,00 €	Filet (Rücken oder Lende)	39,00 €

Küchenfertig verarbeitet:

im Vakuumbbeutel, frisch oder gefrostet (soweit vorrätig)

Rehschinken	39,00 €
Rotwildschinken	39,00 €
Wildbratwurst grob, gebrüht	13,99 €
Wildbratwurst fein, mit Jalapenjo	14,99 €
Wildbeißer	15,99 €
Wildleberknödel	13,99 €
Wildfleischknödel	13,99 €
Wildknochen zersägt	3,00 €

alle Preise pro kg inkl. gesetzl. MWSt.