

JAGD MUSS SEIN?!

Die heimischen Schalenwildarten haben kaum Feinde. Auch 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 die 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 vom wohlschmeckenden Wildbret ernährt.

VERKAUF

ÖFFNUNGSZEITEN

Dienstag: 10 – 12 Uhr
Donnerstag: 14 – 16 Uhr

KONTAKT

Forstbetrieb Allersberg
Kolpingstr. 7
90584 Allersberg

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
Web: www.baysf.de
Sitz des Unternehmens ist Regensburg



Nr. PEFC/04-21-030370



*Die Bayerischen Staatsforsten sind PEFC-zertifiziert.
Der vorliegende Flyer ist auf PEFC-zertifiziertem Papier
gedruckt. (PEFC/04-21-030370)*

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

Wildbret aus dem Forstbetrieb Allersberg



APPETIT AUF ...

... WILDES?

... HEIMISCHES?

... NATÜRLICHES?

... BIOLOGISCHES?

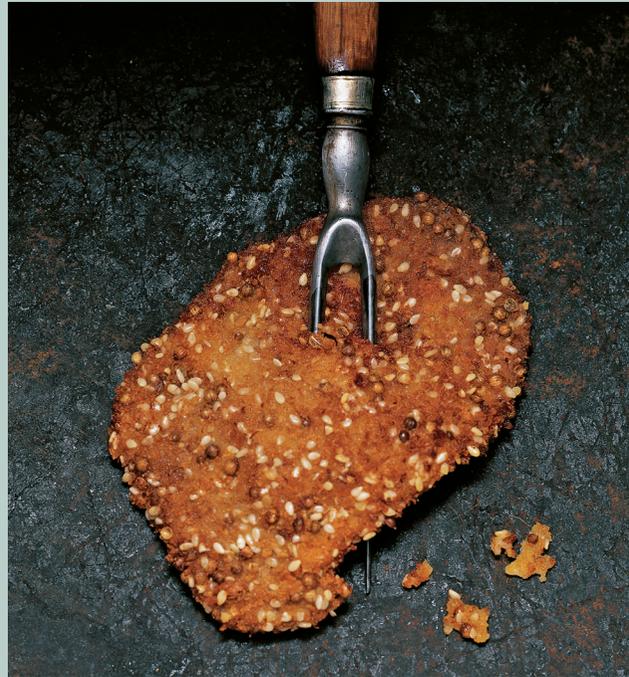
... GESUNDES?

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!**

REHSCHNITZELCHEN MIT KÜRBISPÜREE



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

500 g	Rehschnitzel (alternativ Keule o. Rücken)
1500 g	Kürbis
2 Zehen	Knoblauch
5 EL	Öl
	Salz und Pfeffer
75 g	Weißbrot, trocken
2 EL	Sesam
1 EL	Koriandersamen
1 EL	Orangenschale, gerieben
	Mehl
2	Eier
	Butter
	Preiselbeeren

ZUBEREITUNG

1,5 kg Kürbis waschen, entkernen und in große Spalten schneiden. Mit 2 gequetschten Knoblauchzehen und 2 EL ÖL auf einem Blech mischen. Salzen, pfeffern und 50 - 60 Minuten bei 170 Grad Umluft im Ofen garen.

75 g trockenes Weißbrot mit 2 EL Koriandersamen und 1 EL geriebener Orangenschale im Blitzhacker oder Thermomix fein zerbröseln.

500 g Rehschnitzel salzen und pfeffern, anschließend nacheinander in Mehl, 1 - 2 verquirlten Eiern und den Bröseln wenden.

In einer großen Pfanne mit je 3 EL Öl und Butter bei großer Hitze von beiden Seiten je 2 - 3 Minuten goldbraun backen.

Die Schale der Kürbisspalten mit einem Messer oder Sparschäler entfernen. Mit einer Kartoffelpresse pürieren, abschmecken und mit den Rehschnitzelchen und Preiselbeeren servieren.

WEITERE REZEPTE UNTER



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