

Sie erhalten Ihr Wildbret bei:

Bayerische Staatsforsten AöR  
Forstbetrieb Ottobeuren  
Abt-Kindelmann-Str. 2  
87724 Ottobeuren

Verkaufszeiten:

Donnerstag von 8:00 - 16:00 Uhr

Freitag von 8:00 - 14:00 Uhr

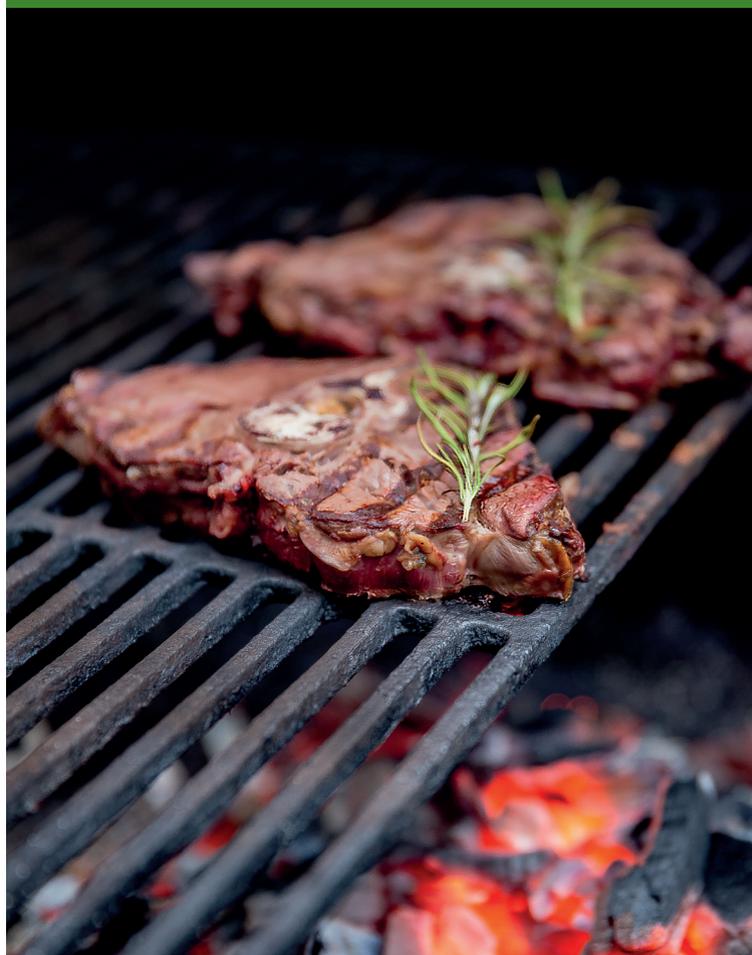
**Wild aus heimischen Wäldern  
- mehr Bio geht nicht!**

**Impressum:**

Bayerische Staatsforsten AöR  
Forstbetrieb Ottobeuren  
Abt-Kindelmann-Str. 2  
87724 Ottobeuren  
Tel. 08332 - 92325-0  
eMail: [info-ottobeuren@baysf.de](mailto:info-ottobeuren@baysf.de)  
Sitz des Unternehmens ist Regensburg  
[www.baysf.de](http://www.baysf.de)  
Stand 09/2017

# Feines Wildbret aus dem Bayerischen Staatswald

Forstbetrieb Ottobeuren





### **Willkommen im Forstbetrieb Ottobeuren**

Der Forstbetrieb Ottobeuren erstreckt sich von der Schotteriedellandschaft über das Vorallgäu in die bewegte Allgäuer Jungmoränenlandschaft hinein. Nährstoffreiche Böden und reichlich Niederschläge erlauben den Bäumen herausragende Wuchsleistungen. Fichtendominierte Wälder werden in standortgerechte Mischwälder mit Tanne, Buche und Edellaubbäumen umgebaut.

Wirtschaftliches Rückgrat sind Nadelhölzer für Bau und Konstruktion, Laubhölzer finden Verwendung für Furniere, Möbel- und Brennholz.

Das Kneippland Unterallgäu mit seinen gewachsenen Kulturlandschaften, Reichsstädten, Abteien und Burgen ist ein Paradies für Erholungssuchende. Zwischen Iller und Wertach zeugen Hangabbrüche, Quellhänge, Moore und naturnahe Wälder von den Kräften der Natur.

### **Appetit auf was Wildes?**

Wie wäre es mit einem feinen Reh- oder Wildschweinbraten bei der nächsten Familienfeier, als Sonntagsbraten oder gegrilltem Wild beim Gartenfest? Wir bieten Ihnen Wildbret auch in küchenfertigen Portionen an.

Die Qualität unseres Wildbrets wird Sie überzeugen. Es stammt garantiert aus den Staatsjagdrevieren des Forst-

betriebes Ottobeuren. Dort lebte das Wild in freier Natur, konnte sich viel bewegen und ernährte sich abwechslungsreich von jungen Trieben, heimischen Gräsern und Kräutern – ein wesentlicher Grund für den guten Geschmack des Fleisches.

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

Als Kunde können Sie sicher sein, ein absolut hochwertiges und sehr gesundes Lebensmittel aus der Region zu erwerben. Wildbret ist reich an Mineralstoffen, enthält sehr wenig Fett und ist cholesterinarm. Wegen seiner speziellen Eiweißzusammensetzung ist es besonders wohlschmeckend und leicht verdaulich.

Frisches Wildbret erhalten Sie während der Jagdzeit von Mai bis Januar. Mariniertes Grillfleisch kann während der Grillsaison von Mai bis September erworben werden. Küchenfertig vorbereitete Portionen können Sie ganzjährig einkaufen, so lange der Vorrat reicht.