

MEHR BIO GEHT NICHT

Unser Wildbret ist ein gesundes, leckeres und unbehandeltes Lebensmittel, das von heimischen, in ihrem Lebensraum aufgewachsenen Tieren stammt. Tierschutzgerecht erlegt, wird das Wild nach modernsten Hygienestandards zu Wildbret verarbeitet, um höchste Qualität zu garantieren.

GESUND

Wild lebt und ernährt sich in der freien Natur. Daher hat Wildfleisch einen hohen Anteil an Vitaminen und Mineralien sowie einen geringen Fettanteil.

Wild kann ebenso vielseitig zubereitet werden, wie andere Fleischsorten. Ob als traditionelles Wildragout, als feiner Braten, Steak oder Grillgut, Wildbret ist ein schmackhaftes und gesundes Lebensmittel.

Impressum

Bayerische Staatsforsten AöR
Forstbetrieb Berchtesgaden
Am Brandholz 2 1/2
83471 Berchtesgaden
Telefon: +49 8652 9589 0
Email: info-berchtesgaden@baysf.de
www.baysf.de/berchtesgaden
www.baysf.de



PEFC™

Nr. PEFC/0421031/024200000001

*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



 **BAYERISCHE
STAATSFORSTEN**
Nachhaltig Wirtschaften.

DAS REH ...



...ist ein *reiner Pflanzenfresser*, das sich von verschiedensten Gräsern und Kräutern, aber auch von jungen Pflanzenteilen wie Baumknospen ernährt. Rücken, Keule und Filets sollten rosa gegart werden, damit das magere Fleisch nicht zu trocken wird.

DAS GAMSWILD ...



...ist ein *Bergbewohner* und ernährt sich von Gräsern und Kräutern und auch Trieben, Knospen und Blättern. Das Fleisch ist kräftig im Geschmack, sehr zart und schmackhaft, weshalb es zurecht seinen Platz in der gehobenen Küche gefunden hat.

DAS ROTWILD ...



...die *größte heimische* Wildart. Das Fleisch des Rotwildes ist eine Besonderheit. Es ist braunrot und feinfasrig. Eignet sich hervorragend zum Braten oder Grillen. Das Einlegen oder Marinieren ist nicht grundsätzlich notwendig.

SIND SIE ...

... auf den Geschmack gekommen?

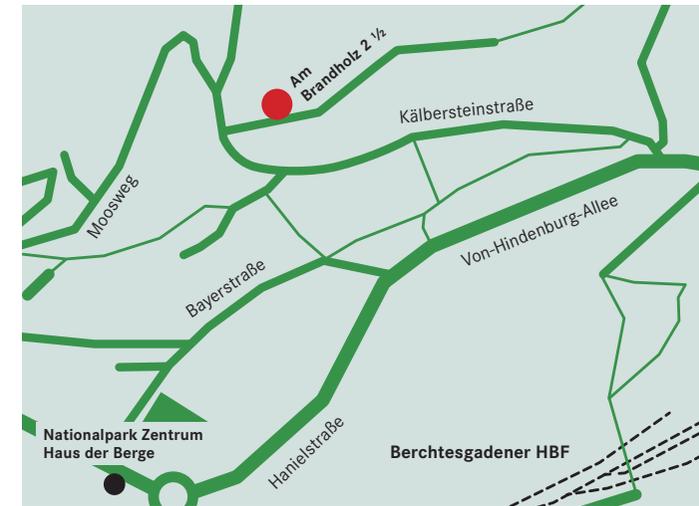
In unserer neuen Wildboutique am Forstbetrieb Berchtesgaden erhalten Sie frisches Wildbret in küchenfertig vorbereiteten Portionen.

Unser heimischer Wald bietet Reh-, Rot- und Gamswild und als besondere Rarität auch Muffelwild.

Je nach Jahreszeit bekommen Sie bei uns ein umfangreiches Sortiment an Wildfleisch zum Kochen, Braten und Grillen, wie z.B.:

- Steaks und Bratwürste
- Braten oder Gulasch
- Gams-, Reh- und Hirschschinken
- Salami oder verschiedene Wildknacker

WO SIE UNS FINDEN



KONTAKT

Forstbetrieb Berchtesgaden
Am Brandholz 2 1/2
83471 Berchtesgaden

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag bis Donnerstag:
8 – 12 Uhr, 13 – 16 Uhr

Freitag:
8 – 12 Uhr