

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 Stammhalter haben sich vom wohlschmeckenden Wildbret ernährt.

Verkaufszeiten

Dienstag und Freitag (nicht an Brückentagen)
10:00 Uhr - 12:00 Uhr

Donnerstag
14:00 Uhr - 16:00 Uhr

Impressum

Bayerische Staatsforsten AÖR
Forstbetrieb Burglengenfeld
Kallmünzer Str. 1
93133 Burglengenfeld
Telefon: +49 (0)9471 70 31-0
Fax: +49 (0)9471 70 31-22
E-Mail: info-burglengenfeld@baysf.de
www.baysf.de
Sitz des Unternehmens ist Regensburg



Die Bayerischen Staatsforsten sind PEFC-zertifiziert.

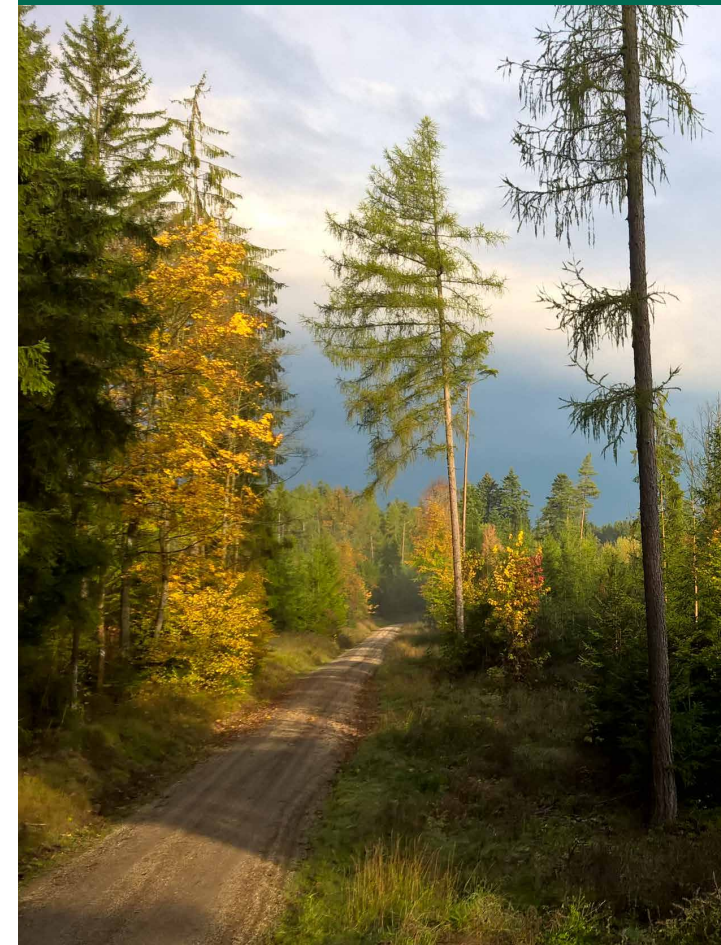
Alle Inhalte sowie die Struktur dieser Publikation sind urheberrechtlich geschützt. Das Urheberrecht liegt, soweit nicht ausdrücklich anders gekennzeichnet, bei den Bayerischen Staatsforsten. Die Vervielfältigung, Weitergabe sowie jede andere Nutzung, insbesondere die Verwendung von Texten, Textteilen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

www.baysf.de



FEINES
WILDBRET
AUS DEM BAYERISCHEN
STAATSWALD

Wildbretpreise aus dem Forstbetrieb Burglengenfeld



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.

PREISLISTE WILDFLEISCH

	REH	WILDSCHWEIN	HIRSCH
	€/kg	€/kg	€/kg
Schulter (Blatt)	15,-	16,-	16,-
Schlegel (Keule)	23,-	23,-	23,-
Rückenfilets	35,-	33,-	33,-
Gulasch	11,-	11,-	11,-
Nacken (Hals)	-	12,-	-
Rippenwand	-	8,-	5,-

Sämtliche Einzelteile sind küchenfertig zerlegt, weitgehend entbeint (ausgelöst), vakuumiert und tiefgefroren, mit freundlicher Unterstützung der Metzgerei Meindl - Burglengenfeld.

LENDCHEN IM ZEDERNBLATT



ZUTATEN

800 - 1.000 g Lendchen vom Überläufer, alternativ auch vom Reh oder Hirschkalb
4 - 5 Zedernblätter (Furnierholz von Zeder, alternativ auch von Kirsche oder Erle)
Schnur aus Naturfaser
Salz

Preiselbeer-Konfitüre
1.000 g Pastinaken
Olivenöl
Grobes Meersalz

500 g gekochte Rote Beete
2 EL frischer Meerrettich, grob gerieben
Olivenöl
Pyramidensalz oder Salzflocken

ZUBEREITUNG

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 Salzflocken 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

WILD AUS HEIMISCHEN WÄLDERN

MEHR NATUR GEHT NICHT