Appetit auf was Wildes?

Wildbret aus heimischen Wäldern ist ein großartiges Lebensmittel. Es ist mager, saftig und hat einen feinen Geschmack. Eben so, wie Wild schmecken muss. Dabei erfüllt es alle Kriterien, die an eine gesunde und gute Küche gestellt werden: reich an Mineralstoffen, sehr wenig Fett, cholesterinarm, leicht verdaulich.

Und es ist ein regionales Produkt mit kurzen Wegen: aus dem Staatswald direkt auf Ihren Teller.

Qualität beginnt schon draußen im Wald. Dort leben die Tiere frei und selbstbestimmt, so wie sie selbst es für „artgerecht" halten. Sie können sich frei bewegen und ernähren sich abwechslungsreich von heimischen Gräsern und Kräutern. Ohne künstliches Zusatzfutter, ohne Hormone, ohne Antibiotika. Das sind die Gründe für die guten Eigenschaften und den feinen Geschmack des Fleisches.

Tierschutzgerecht erlegt und ohne weite Transportwege kommt das Wild an den Forstbetrieb und wird dort nach gesetzlichen Vorgaben und strengen Wildbrethygiene-Richtlinien der Bayerischen Staatsforsten verarbeitet. Dabei ist immer nachvollziehbar, wo das Wild gelebt hat, wer es erlegt hat, von wem es verarbeitet wurde.

Wie wäre es mit einem feinen Reh- oder Wildschweinbraten bei der nächsten Familienfeier? Mit einem Sonntagsbraten aus dem Wald? Oder mit gegrilltem Wild bei Ihrem nächsten Gartenfest?

Wählen Sie -
gerne erfüllen wir Ihren Wunsch!

Wildbretpreisliste

Forstbetrieb Nürnberg

BAYERISCHE STAATSFORSTEN
Nachhaltig Wirtschaften.

Ganze Stücke:

Rehwild		Schwarzwild		
bis 9,9 kg	5,50 €/kg	bis 15 kg	pauschal	15,- €/Stck.
ab 10 kg	6,50 €/kg	ab 16 kg		2,- €/kg

Wurstwaren:

Wildgrillbratwürste, gefrostet	16,50 €/kg

Der Forstbetrieb Nürnberg bietet darüber hinaus weitere Wurstwaren wie z.B. luftgetrocknete Wildsalami italienischer Art, Wildsalami, Wildbeißer oder Wildbratwurst in der Dose in einem wechselndem Angebot an.

küchenfertig:

zerlegt, ohne Knochen, im Vakuumbeutel, gefrostet

Rehwild		Schwarzwild	
Rücken	45,- €/kg	Rücken	38,- €/kg
Filet	48,- €/kg	Filet	40,- €/kg
Schulter	16,- €/kg	Schulter	15,- €/kg
Keule	25,- €/kg	Keule	23,- €/kg
Hals	16,- €/kg	Hals	14,- €/kg

alle Preise inkl. 7% MWSt.

Sie suchen Ideen für ein leckeres Wildgericht?

Mitarbeiter und Freunde des Forstbetriebs Fichtelberg - alles passionierte Jäger und Köche - haben ihre besten Rezepte für leckere und gesunde Wildgerichte aus Kochtopf und Pfanne oder vom Grill zusammengetragen und daraus zwei Kochbücher erstellt.

Mehr als 25 Rezepte für Wildbret von Hirsch, Reh und Wildschwein finden Sie jeweils in den Kochbüchern. Ganz klassisch oder exotisch - für jeden Geschmack ist was dabei. Dabei sind alle Rezepte einfach nachzukochen.

Garniert ist das Ganze mit Informationen über die Jagd, den Forstbetrieb, die Qualität des Wildbrets und seinen Wert für unsere Ernährung. Abgerundet wird das Büchlein mit vielen Bildern aus Kochtopf und Kühlschrank, aus Wald und Flur.

Erhältlich auch beim Forstbetrieb Nürnberg zum Preis von je 14,90 €.

Sie erhalten Wildbret und Kochbücher bei:

Bayerische Staatsforsten AöR
Forstbetrieb Nürnberg
Moritzbergstr. 50/52
90482 Nürnberg

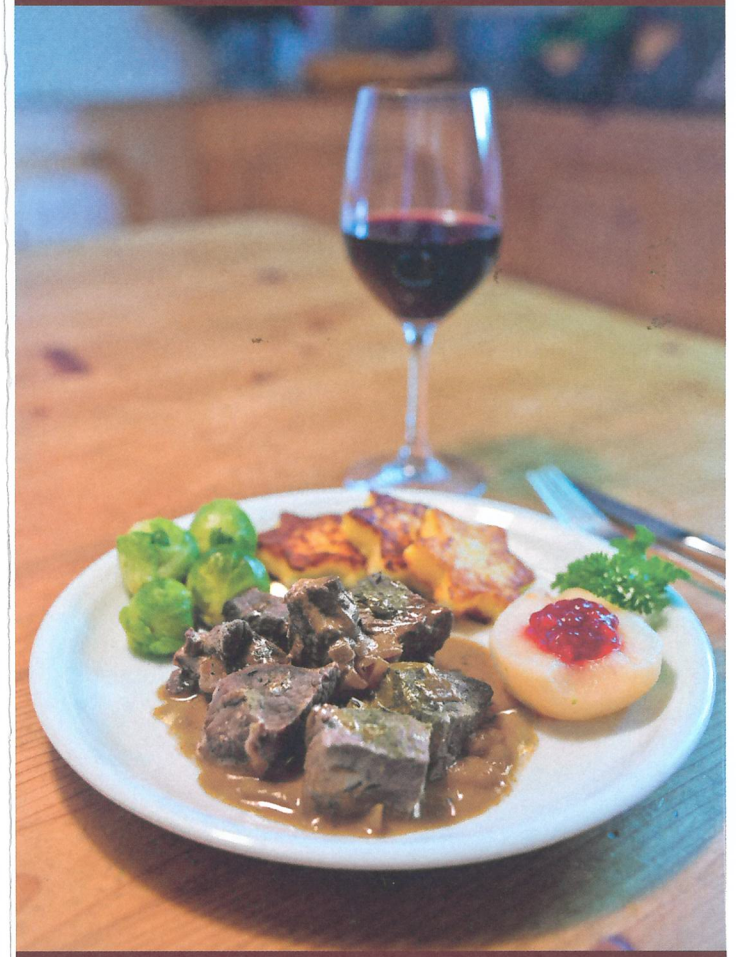
Verkaufszeiten:
Dienstag und Donnerstag von 9:30 - 15:30 Uhr

Wild aus heimischen Wäldern - natürlicher geht's nicht!

Impressum:
Bayerische Staatsforsten AöR
Forstbetrieb Nürnberg
Moritzbergstr. 50/52
90482 Nürnberg
Tel. 0911 / 950 853-0
eMail: info-nuernberg@baysf.de
Sitz des Unternehmens ist Regensburg
www.baysf.de
Stand 01/2020

Feines Wildbret aus dem Bayerischen Staatswald

Wildbretpreise Forstbetrieb Nürnberg



BAYERISCHE STAATSFORSTEN
Nachhaltig Wirtschaften.