

Warum wird im STADTWALD gejagt?

Milde Winter und ein Überangebot an Nahrung lassen die Populationen von Reh- und Schwarzwild ansteigen. Ohne natürliche Feinde wird ihre Zahl so groß, dass Schäden am Wald und in der Landwirtschaft entstehen.



Rehwild verbeißt gerne Knospen junger Bäume. Die Verjüngung eines gemischten, klimatoleranten Waldes wird dadurch erschwert. Wildschweine verlassen ihre Einstände gerne, um auf den Äckern Weizen und Mais zu fressen. Dem Landwirt und mittelbar den Jagdgenossenschaften und Eigenjagdbesitzern entsteht dadurch immer größerer Schaden.

Auf der Basis unseres Wildtiermanagements wird durch die Jagd auf einen, den natürlichen Gegebenheiten angepassten, gesunden Wildtierbesatz hingearbeitet, der eine natürliche Waldverjüngung weitestgehend ohne Schutzmaßnahmen erlaubt und Schäden von der Landwirtschaft fernhält.

Unsere VERKAUFSZEITEN

Der Wildbretverkauf findet jeweils Donnerstags zwischen 10:00 und 12:00 Uhr sowie zwischen 16:00 und 18:00 Uhr statt.

Verkaufsstelle ist das Städtische Forstamt in der Geheimrat-Dr.-Doerfler-Str. 38, 91781 Weißenburg

Alle Sortimente sowie die aktuellen Preise finden Sie auf der Homepage der Stadt Weißenburg unter www.weissenburg.de/forstamt/wildbret/ oder über folgenden QR-Code



Bild: shutterstock, Alphoto



Lust auf WILD!

Regionales Wildfleisch genießen...



Kultur &
Freizeit

WEIßENBURG
in Bayern

WEIßENBURG
in Bayern

Warum **WILD**

- > Lebt frei in seiner natürlichen Umgebung
- > Ernährt sich artgerecht ohne jegliche Medikamente und Futterzusatzstoffe
- > Hat einen geringen Fettgehalt
- > Ernährungsphysiologisch ideales Verhältnis von Omega-3- zu Omega-6-Fettsäuren
- > Kurze Transportwege
- > Kein Lebendtransport
- > Verarbeitung erfolgt ohne Billiglohnarbeit

Das Wildbret von Reh und Wildschwein wird am städtischen Forstamt unter hygienisch einwandfreien Bedingungen verkaufsfertig zubereitet und tiefgekühlt an die Kunden abgegeben.

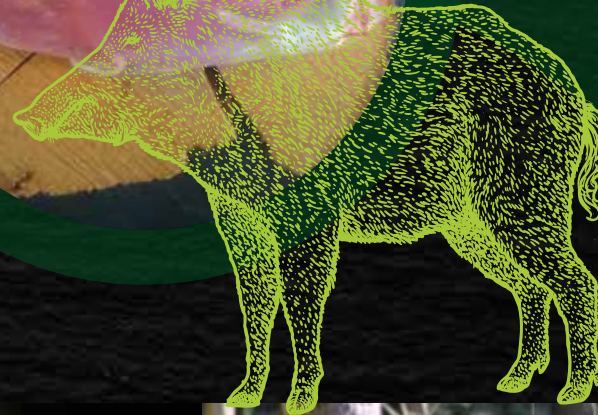
PRODUKTE

aus unserer Vermarktung

Fertig portioniert kann das Wildbret z. B. als

- > küchenfertiges Rückenfilet
- > Bratenstück von Schulter oder Keule
- > Gulasch

erworben werden



REHKEULE MIT PAK CHOI:

Zutaten für 4 Personen:

700 – 800 g Rehkeule (Unter-, Oberschale oder Nuss), 2 große Pak Choi (oder 4 kleine) / alternativ Chinakohl verwenden, 300 ml Wild- oder Kalbsfond, 3 g Sesam, 2 EL Sojasauce, 100 ml Weißwein, 8 getrocknete Pflaumen, 1 Prise Cayennepfeffer oder Piment d'Espelette, 1 EL Sonnenblumenöl, 1 TL Kreuzkümmel, Salz, 4 kleine Portionen Tagliatelle

Zubereitung (Zubereitungszeit: 40 Minuten):

1. Rehkeulenstück salzen, leicht pfeffern, mit wenig Kreuzkümmelpulver einreiben und rosé braten. Im Bratensatz kurz die Sesamkörner anrösten und anschließend alles mit Weißwein ablöschen, um die Flüssigkeit später zur Sauce geben zu können.

2. Blätter von Pak Choi eventuell so zuschneiden, dass sie längs in die Pfanne passen. In dem Sonnenblumenöl portionsweise knackig braten und nur sehr wenig salzen. Die Sojasauce bringt später genügend salzige Noten. In einer Schale warm stellen.

3. Den Bratensatz mit dem Fond ablöschen, kurz einkochen, die in Stückchen geschnittenen Pflaumen (Kantenlänge circa 8 mm) und die abgelöschte Sauce vom Rehsteak dazugeben und mit Sojasauce und einer Prise Cayennepfeffer abschmecken. Wenn Gemüsesaft aus dem Pak Choi ausgetreten ist – hinzugeben. Mit etwas Sonnenblumenöl und einem Schneebesen sämig schlagen.

4. Auf vorgewärmten Tellern mittig gekochte Tagliatelle verteilen, darauf ein Nest aus Pak Choi und die aufgeschnittenen Rehsteaks legen. Schließlich mit der Sauce übergießen.

Das Rezept stammt aus dem Kochbuch der Bayerischen Staatsforsten „Wilder Genuss“, www.baysf-waldshop.de



Bild: shutterstock, Simon Booth



Bild: www.baysf.de