

JAGD MUSS SEIN?!

Seit Beginn der Menschheit war die Jagd eine überlebensnotwendige Kulturform. Schon unsere Vorfahren haben sich von wohlschmeckendem, naturbelassenem Wildbret ernährt.

Die heimischen Schalenwildarten – also Reh-, Schwarz- und Rotwild – haben kaum natürliche Feinde. Auch von Natur aus regulierende Einflüsse, wie z. B. lange strenge Winter, scheiden bei uns durch die zunehmende Klimaerwärmung aus. Deshalb würden sich die Tiere ohne Bejagung nahezu ungebremst vermehren. Dann besteht auch die Gefahr von Wildkrankheiten.

Schalenwild ernährt sich vor allem auch von den Knospen und Trieben der Waldpflanzen. Bei einem zu hohen Wildbestand können junge Bäume nicht mehr ausreichend nach- und aufwachsen. Bäume können sich bei Problemen nicht laut äußern. Deswegen sind sie auf die Obhut von Förstern und Jägern angewiesen. Beide sorgen für tragbare Wildbestände. So schreiben es auch Wald- und Jagdgesetz vor.

Jagd ist also notwendig, um sowohl einen gesunden und artenreichen Wildbestand als, auch einen intakten Wald zu erhalten. In Zeiten des Klimawandels ist ein stabiler und aus vielen Baumarten bestehender Mischwald als Vorsorge für unsere Lebensgrundlage unverzichtbar. Deshalb muss über die Jagd ein Nachwachsen möglichst aller Baumarten gewährleistet werden.

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.

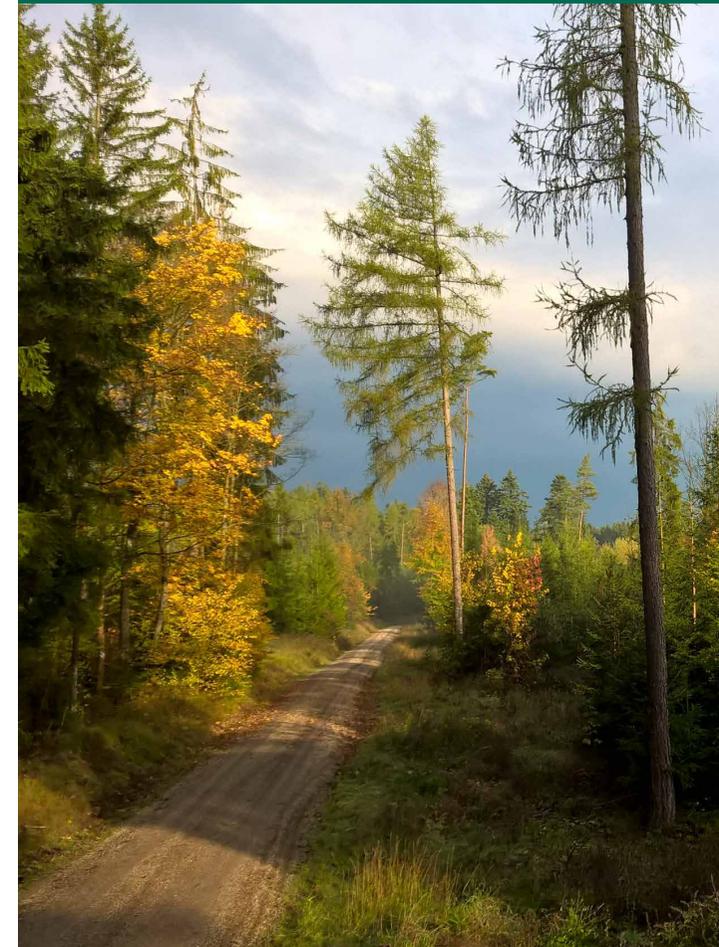
Alle Inhalte sowie die Struktur dieser Publikation sind urheberrechtlich geschützt. Das Urheberrecht liegt, soweit nicht ausdrücklich anders gekennzeichnet, bei den Bayerischen Staatsforsten. Die Vervielfältigung, Weitergabe sowie jede andere Nutzung, insbesondere die Verwendung von Texten, Textteilen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

www.baysf.de



FEINES
WILDBRET
AUS DEM BAYERISCHEN
STAATSWALD

Kulinarisches aus dem Forstbetrieb Burglengenfeld



APPETIT AUF...

...WILDES?

...HEIMISCHES?

...NATÜRLICHES?

...BIOLOGISCHES?

...GESUNDES?

Wildfleisch ist all das. Es ist ein reines Naturprodukt, ohne jeden Zusatzstoff, mineralienreich, fett- und cholesterinarm, gesund.

Wenn Fleisch, dann aber bitte Wild!!

Wir bieten Wild in küchenfertigen Portionen oder auch im Ganzen an. Die Qualität unseres Wildbrets überzeugt: Es stammt garantiert aus den Staatswäldern des Forstbetriebs Burglengenfeld. Rehe, Hirsche und Wildschweine wachsen dort artgerecht in der Natur heran. Sie bewegen sich frei, ernähren sich abwechslungsreich von heimischen Gräsern, Kräutern und Waldfrüchten. Daher ist unser Wildbret ein so wohlschmeckendes und wertvolles Lebensmittel.

Statt Tiertransport und Schlachtbetrieb wird das Wild tierschutzgerecht und mit bleifreier Munition im Wald erlegt. Weiterverarbeitet wird das Wildfleisch unter Beachtung aller gesetzlichen Vorgaben und strenger Hygiene-Richtlinien.

Sie können sicher sein, ein absolut hochwertiges und sehr gesundes Lebensmittel aus der Region zu kaufen.

**WILD AUS HEIMISCHEN WÄLDERN -
MEHR TIERWOHL UND NATUR GEHT NICHT!**

Frisches Wildbret in Form ganzer ausgenommener Tiere ist bei uns während der Jagdzeiten von Anfang Mai bis Mitte Januar erhältlich.

Ganzjährig bieten wir tiefgefrorenes Wildbret an. Es ist in küchenfertige Portionen zerlegt, weitgehend entbeint (ausgelöst) und vakuumiert. Das professionelle Zerlegen und Portionieren übernimmt für uns die Metzgerei Meindl (Burglengenfeld).

FOLGENDE TIEFGEFRORENE PRODUKTE STEHEN DABEI ZUR AUSWAHL:

	REH	WILDSCHWEIN	HIRSCH
Schulter (Blatt)	✓	✓	✓
Schlegel (Keule)	✓	✓	✓
Rückenfilets	✓	✓	✓
Gulasch, Ragout	✓	✓	✓

Eine aktuelle Preisliste liegt diesem Flyer bei und ist auch auf unserer Homepage veröffentlicht:



BAYSF.DE
BAYERISCHE STAATSFORSTEN
BURGLGENGENFELD

VERKAUFSZEITEN

Donnerstag und Freitag
10:00 Uhr - 12:00 Uhr

Dienstag
14:00 Uhr - 16:00 Uhr

außer an Feier- oder Brückentagen

LENDCHEN IM ZEDERNBLATT



ZUTATEN

800 - 1.000 g Lendchen
vom Überläufer,
alternativ vom Reh
oder Hirschkalb

4 - 5 Zedernblätter
(Furnierholz von
Zeder, alternativ
Kirsche oder Erle)

Schnur
aus Naturfaser

Salz

**Preiselbeer-
Konfitüre**

**1 kg
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 grobem 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 zerlegen, 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