

Wild aus der Region erhalten Sie bei folgenden Jägern/Direktvermarktern:

ABENBERG

Andreas Fischer
Küchelbachstr. 13 A
91183 Abenberg
Tel. 09178 998074
www.abenberger-wildkammer.de
Rehwild, Wildschwein, Hase, küchenfertig zerlegt, vakuumiert, auch in kleinen Portionen

Gutsverwaltung Dürrenmungenau

Hans Ludwig Körner
Schlossallee 1
91183 Abenberg
Tel. 09873 471
Rehwild, Wildschwein, küchenfertig, vakuumiert, Wildsalami

ALLERSBERG

Bayer. Staatsforsten AÖR
Forstbetrieb Allersberg
Kolpingstr. 7
90584 Allersberg
Reh, Wildschwein

Damwildgehege

Franz Straubmeier
Heugasse 27
90584 Allersberg
Tel. 09176 5472
Nov.-Jan: Damwild, küchenfertig zerlegt

Markus Horndasch

Lampersdorf 5
90584 Allersberg
Tel. 09176 998810
reines vom Reh und Wildschwein - mehr „Bio“ geht nicht!

BÜCHENBACH

Werner Schneider
Obere Bahnhofstr. 9
91186 Büchenbach
Tel. 09171 3789
Rehwild, Wildschwein

Jürgen Walter

Oberer Stockweg 21
91186 Büchenbach
Tel. 09171 7772
Reh, Wildschwein, Wildhase, Wildkaninchen, Wildente. Frisch oder tiefgefroren, im Ganzen oder zerlegt und eingeschweißt

Gerhard Winter

Schloßstr. 3
91186 Kühedorf
Tel. 09171 63129
oder 0170 520 2062
Rehwild, Wildschwein

GEORGENSGMÜND

Bergmann's Hoflädele
Hauslach 15

91166 Georgensgmünd
Tel. 09172 684633 oder 09172 1744
Rehwild, Wildschwein, Hirsch- und Wildschweinsalami, nach Saison und Verfügbarkeit

Geflügelhof Griessmeier GbR

Konrad-von-Megenberg-Str. 29
91166 Mäbenberg
Tel. 09172 8250
kontakt@griessmeier.com
Rehwild, Damwild

GREADING

Thomas Graßl

Geißbichl 6
91171 Herrnsberg
Tel. 08463 6029470
oder 0171 8033678
Rehwild, Schwarzwild, nach Verfügbarkeit

Dr. Stefan Winkler

Martin-von-Eyb-Str. 7
91171 Greding
Tel. 08463 60046
Reh, Wildschwein

HEIDECK

Dieter Knedlik

Ernst-Riemer-Str. 7
91180 Heideck
Tel. 0175 443 4941
Rehwild, Schwarzwild

Philipp u. Wilfried Schertel

Hopfenstr. 22
91180 Heideck
Tel. 0175 5705090
schertel.jagd@web.de
Wildbratwurst, Wildsalami, Wildspezialitäten, Reh-, Schwarzwild, Wildente - frisch oder tiefgefroren, küchenfertige Portionen

Willy Speth

Rudletzhof 5
91180 Heideck
Tel. 09177 329
Reh, Wildschwein

Grill- und Partyservice Sau guat!

Richard Steinrück
Fichtenmühler Str. 15
91180 Heideck
Tel. 0173 4975574
oder 0162 4648662
Wildschwein und Hirsch am Spieß, Reh- und Wildschweinbraten

HILPOLTSTEIN

Familie Fleischmann

Fuchsmühle 1
91161 Hilpoltstein
Tel. 09177 4850440
oder 0171 9660102
Damwild

Helmut Harrer

Federhof 1
91161 Hilpoltstein
Tel. 09179 6270
Reh, Wildschwein, auch in kleinen Teilstücken vakuumiert

Thomas Harrer

Oberrodell 4
91161 Hilpoltstein
Tel. 0170 7852191
harrer-agrar@gmx.de
Reh zerlegt, eingeschweißt, tiefgefroren, küchenfertig, anderes Wild auf Anfrage

ROHR

Karl Fischer

Gaulnhofen 5
91189 Rohr
Tel. 09876 269 oder 0176 45790846
Rehwild, evtl. Wildschwein

ROTH

Burmans Hof und Laden

Heidenbergstr. 12
91154 Pfaffenhofen
Tel. 09171 63413
www.hofundladen.de
info@hofundladen.de
Reh, Wildschwein, Damwild, Hirsch, Wildhase u. Grillspezialitäten v. Wild: Reh- und Wildschweinbratwürste/Salami sowie Schinkenspezialitäten vom Wild

Sven Kühnel

Waldstr. 21
91154 Roth
Tel. 0160 95177538
sven.m.kuehnel@gmx.de
Reh, Wildschwein, Wildhase, Wildkaninchen, Wildente. Frisch oder tiefgefroren, im Ganzen oder zerlegt und eingeschweißt.

SCHWANSTETTEN

Helmut Hertel

Hauptstr. 17 b
90596 Schwanstetten
Tel. 09170 8919 oder 0171 9955351
Reh, Wildschwein, Hirsch, Fasan, Feldhase, Wildenten

SPALT

Harald Fritsch

Angerhofstr. 11
91720 Absberg
Tel. 09175 1834
Rehwild, Wildschwein, Rot- und Damhirsch

Gerhard Satzinger

Fünfbronn 2
91174 Spalt
Tel. 0157 84263090
Wildsalami (Reh, Wildschwein, Damhirsch)

Inge u. Manfred Stuhl

Weinleite 8
91174 Großweingarten
Tel. 09175 514
Rehwild, Schwarzwild (nach Verfügbarkeit)

Thomas Zeidler

Hinterer Dorfstr. 27
91174 Großweingarten
Tel. 0160 8441781
Reh und Wildschwein, frisch oder tiefgefroren, im Ganzen oder in haushaltsüblichen Portionen vakuumiert

THALMÄSSING

Günther Alexi

Aue 7
91177 Thalmässing
Tel. 09173 1232
Reh, Wildschwein, Hase

Werner Winkler

Tiefenbach 11
91177 Thalmässing
Tel. 09173 7948211
oder 0171 7725337
Rehwild zerlegt, eingeschweißt, tiefgefroren, anderes Wild auf Anfrage.

WENDELSTEIN

Sebastian Ziegler

Kornburger Str. 10a
90530 Wendelstein
Tel. 0176 63653260
Wildschwein, Reh, Feldhase, Wildkaninchen, Stockente

SCHWABACH

Der Bauernladen

Höllgasse 5
91126 Schwabach
Tel. 09122 16256
www.bauernladen-schwabach.de
Reh, Wildschwein, Rothirsch, Feldhase, Wildentenbrust

Frank Fahrner

Fleischbrücke 2 (im Wißmeierhaus)
91126 Schwabach
Tel. 09122 75862
Reh und Wildschwein, auch in kleinen Portionen, küchenfertig zerlegt und vakuumiert

FREYSTADT

Gerina und Josef Walter

Michelbach 19
92342 Freystadt
Tel. 09179 969606
Hirschfleisch, frisch vom Hof, Nov./Dez auf Vorbestellung

PYRBAUM

Familie Meilinger

Bayernstr. 28
90602 Schwarzach
Tel. 0175 2897879
Reh- und Schwarzwild, küchenfertig zerwirkt und vakuumiert



Landkreis
Roth

Wirtschafts-
förderung

www.agenda21-roth.de

November 2020, Auflage: 4.000,
Gedruckt auf 100% Altpapier

mit
Adressen
und
Rezept

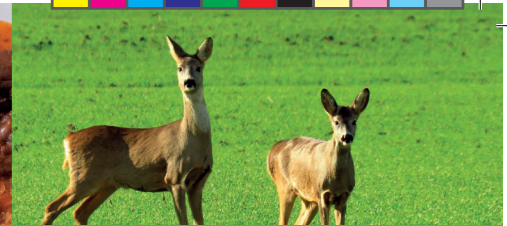
HEIMISCHES
WILD



Eine Initiative des
Landkreises Roth zur
Förderung regionaler
Wirtschaftskreisläufe



original
regional



Rezept

WILD – BELIEBTES „BIO“-REGIONALPRODUKT

Der einzigartige Geschmack und die Bekömmlichkeit machen Wildfleisch zu einem besonderen kulinarischen Genuss.

HEIMISCHE WILDARTEN

Unsere heimische Hauptwildart, das Rehwild, eignet sich für eine Vielzahl von Gerichten, aber auch Schwarzwild gewinnt zunehmend an Bedeutung. Daneben sorgen Hase, Kaninchen und Wildente für Abwechslung auf dem Speiseplan.

WILD – EIN HOCHWERTIGES LEBENSMITTEL

Wildbret gilt als ernährungsphysiologisch hochwertiges Lebensmittel. Es zeichnet sich besonders durch einen hohen Eiweißgehalt aus. Gleichzeitig tragen der geringe Fettanteil und das zarte Bindegewebe zur guten Bekömmlichkeit von Wildfleisch bei.

Bestes Fleisch liefern für gewöhnlich Tiere im ersten und zweiten Lebensjahr. Wild kann sowohl frisch als auch gereift genossen werden. Frisch ist der typische Wildgeschmack weniger ausgeprägt, nimmt aber mit zunehmender Reifedauer zu.

WILD – VERARBEITUNG IN DER KÜCHE

Damit Wildfleisch ein Genuss für den Gaumen wird, muss es gut abgehangen sein.

Die besten Stücke liefern Schlegel und Rücken zum Braten. Die Leber gilt als Delikatesse unter Feinschmeckern. Zu Wildgulasch lässt sich am besten die Schulter von Reh, Hirsch und Wildschwein verarbeiten. Das sogenannte Kleinfleisch aus Brust, Hals und Bauchlappen ergeben hervorragende Ragouts oder Hackfleisch.

Zur Verarbeitung in der Küche sollte Wildfleisch nur trocken getupft und nicht gewaschen werden. Wild lässt sich sehr vielseitig zubereiten. Experimentieren lässt sich mit vielen Gewürzen. Klassisch gehören Wacholderbeeren, Piment, frisch gemahlener Pfeffer, ein Hauch Nelken und viele Kräuter wie Thymian, Lorbeerblatt, Rosmarin, Salbei, Kerbel oder Estragon dazu.

WILD – HALTBARKEIT

Durch den niedrigen Fettanteil hält sich Wild in der Gefriertruhe ohne Qualitätsverluste bis zu 10 Monaten.

JAGDZEITEN

Das Angebot an frisch geschossenem Wild ist auf Grund der Jagdzeiten begrenzt. Damwild hingegen, also Wild, das in Gehegen gehalten wird, ist ganzjährig im Angebot.

JAGDZEITEN IN BAYERN:

Rehwild:	01. Mai – 15. Januar
Schwarzwild:	ganzjährig
Wildhase:	16. Oktober – 31. Dezember
Wildkaninchen:	ganzjährig
Wildente:	01. September – 15. Januar
Damwild:	als Gehegewild ganzjährig

TIPP:

Da Wildfleisch nicht so prompt geliefert werden kann wie Fleisch aus Nutztierhaltung ist eine Vorbestellung beim Jäger bzw. Direktvermarkter ratsam.

Pfitzauf mit wildem Hack

PFANNKUCHENTEIG:

100 g	Mehl
250 ml	Milch
6	Eier
	Salz

1 Messerspitze	Kurkuma
30 g	Parmesan oder Bergkäse, fein gerieben

BELAG:

150 g	Hokkaidokürbisfleisch
3	Frühlingszwiebeln
20 g	Butter
4 EL	Rapsöl
250 g	Wild-Hackfleisch (Wildschwein oder Reh)

	Salz und Pfeffer
1 TL	Sesamöl
½ TL	Chiliflocken
1 EL	Weißweinessig

TEIG:

Mehl, ½ TL Salz, Milch, Eier, Kurkuma und geriebenen Käse verrühren und ca. 20 Min. quellen lassen.

In der Zwischenzeit eine Auflaufform (ca. 28 cm Ø) auf der 2. Schiene von unten bei 200 °C (Heißluft) aufheizen.

BELAG:

Kürbis waschen, entkernen und grob raspeln.

Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden.

Heiße Auflaufform aus der Backröhre nehmen, Butter darin zerlassen, Teig hineingießen und bei 220 °C auf der 2. Schiene von unten 15 Min. backen.

2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, Hackfleisch grob zerpfücken und 3-4 Min. kräftig anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, herausnehmen und auf dem vorgebackenen Pfannkuchen verteilen, dann in die Backröhre zurückstellen.

1 EL Öl mit dem Sesamöl in der gleichen Pfanne erhitzen, Frühlingszwiebeln darin ½ Min. anbraten, mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken würzen, anschließend herausnehmen. Restliches Öl erhitzen und den Kürbis darin 2 Min. braten, mit Salz, Pfeffer und Essig würzen, Pfannkuchen aus der Backröhre nehmen, mit etwas Kürbis und Frühlingszwiebeln belegen, mit Chiliflocken bestreuen. Restliches Gemüse dazu servieren.

Lokale Agenda 21

Besuchen Sie uns im Internet unter: thomas.pichl@landratsamt-roth.de
Tel. 09171 81-1326
www.agenda21-roth.de
www.direktvermarkter-roth.de



Das Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten in Roth unterstützt diese Aktion.