



Liebe Waldfreundinnen und -freunde, Ernährungsbewusste sowie Fans der regionalen Küche,

wer sich bewusst ernähren, aber nicht auf Fleisch verzichten möchte, kann auf unser hervorragendes Wildfleisch zurückgreifen. Wir empfehlen dazu u.a. den Artikel [Regional und nachhaltig: Was dafür spricht, heimisches Wild zu essen | ZEIT ONLINE](#).

Das Wild stammt aus unseren landeseigenen, PEFC und FSC-zertifizierten Wäldern im Umkreis von Münster. Zerlegt wurde es bei einem Metzger in Ascheberg. Wir verkaufen es gefroren und verpackt. Die Portionsgrößen eignen sich auch für den kleineren Haushalt. Die Bratwurst und Patties beinhalten zur Hälfte Bioland-zertifiziertes Schweine- und Rindfleisch. Wir jagen bleifrei.

Wir erlegen hauptsächlich Rehe, haben aber auch immer wieder einmal ein Stück Dam- oder Schwarzwild in der Truhe zum Verkauf.

Unsere Preise:

Rehrücken ausgelöst (d.h. ohne Knochen)	39,90 €/kg
Rehfilet	39,90 €/kg
Rehsteaks natur	28,90 €/kg
Rehsteaks mariniert	29,90 €/kg
Braten aus der Keule	28,90 €/kg
Ragout (ab Mitte November)	14,90 €/kg
Gehacktes	14,90 €/kg
Grobe Bratwurst (4-5 Stk./Packung) (ab Mitte November)	1,70 €/Stk.
Burgerpatties (2-3 Stk./Packung)	2,50 €/Stk.

Verkauf: donnerstags von 15:30 bis 17:30 Uhr am Nebeneingang des Forstamtsgebäudes - wenn man auf den Parkplatz fährt, ganz rechts halten. Dort befindet sich an der Tür eine Klingel für den Wildbretverkauf. Zahlung ist ausschließlich per EC-Karte möglich. Fragen zum Verkauf beantwortet gern Frau Tomlinson (Tel. 0251/91797-460, elvira.tomlinson@wald-und-holz.nrw.de). Wir nehmen keine Vorbestellungen auf, Sie können aber gern erfragen, was gerade in der Truhe liegt.