



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

der Herbst ist da und mit ihm die Zeit für die klassischen Wildgerichte.

Wem jetzt ein Schauer über den Rücken fährt, da er sich an dicke Soßen und - sagen wir vorsichtig – an ungewöhnliche Geschmackserlebnisse ☺ erinnert, der sollte z.B. einmal den Artikel [Regional und nachhaltig: Was dafür spricht, heimisches Wild zu essen | ZEIT ONLINE](#) lesen ... und sich dann die passenden Wildprodukte aus unserer Truhe kaufen!

Wer seinen Einkaufs- und Organisationsstress kurz vor dem Weihnachtsfest minimieren möchte, dem raten wir schon jetzt das Weihnachtswild zu kaufen und es bis Weihnachten in die Truhe zu legen. Unserer Meinung nach wird der Geschmack dadurch in keinster Weise beeinträchtigt. 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.

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.

**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](mailto:elvira.tomlinson@wald-und-holz.nrw.de)). Wir nehmen keine Vorbestellungen auf, sie können aber gern erfragen, was gerade in der Truhe liegt.