



## Liebe Waldfreundinnen und -freunde,

wenn wir den Wald gesund und stark halten wollen, müssen wir darauf achten, dass das natürliche Gleichgewicht nicht gestört wird. Um den Bäumen und damit dem Wald zu helfen, dass er sich in Zeiten des Klimawandels verändern und anpassen kann, müssen wir auch jagen.

Rehe und Hirsche sind schöne und auch wichtige Tiere im Wald und sie gehören zum Lebensraum Wald dazu. Aber wenn es zu viele von ihnen gibt, fressen sie zu viele junge Bäume und Pflanzen, bevor diese groß und stark werden können.

Gerade jetzt, wo die Bäume sich an die heißen Sommer mit weniger Regen anpassen müssen, ist es wichtig, dass so viele kleine Bäume und so viele verschiedene Baumarten wie möglich groß werden können. Wenn dann durch den Klimawandel oder andere Gegebenheiten einzelne Individuen absterben, können die Anderen deren Funktion im Waldgefüge übernehmen.

Wir jagen nur in kurzen Intervallen innerhalb der gesetzlichen Jagdzeiten, damit die Tiere nicht dauerhaft gestört werden. Wir verwenden nur bleifreie Munition.

Wildfleisch ist nicht nur lecker, sondern auch gesund. Es ist eine hervorragende Quelle für wichtige Nährstoffe, es ist mager, reich an Proteinen und enthält wertvolle Vitamine und Mineralstoffe. Und bio ist es sowieso. In unseren Wäldern werden keine Pflanzenschutz- oder Düngemittel ausgebracht. Das Wild wird auch nicht gefüttert, da es in unseren Breiten genug natürliche Nahrung vorfindet.

Unser Wild wird durch einen Metzger in der Region für uns verarbeitet. Wir verkaufen es gefroren und verpackt im Forstamt. Die Portionsgrößen eignen sich auch für den kleineren Haushalt. Bratwurst und Patties beinhalten zur Hälfte Bioland-zertifiziertes Schweine- oder Rindfleisch und eignen sich somit perfekt für die Grillsaison.

Wir erlegen hauptsächlich Rehe, können aber auch immer wieder einmal ein Stück Dam- oder Schwarzwild zum Verkauf anbieten.

## Unsere aktuellen Preise

Rücken	55,00 € je kg
Filet (das ganz feine Endstück des Rückens)	55,00 € je kg
Keulen-Braten (ohne Knochen)	38,00 € je kg
Steaks Natur aus der Keule	39,00 € je kg
Steaks mariniert aus der Keule	40,00 € je kg
Ragout (i.d.R. im Paket mit 0,5 – 1 kg)	22,50 € je kg
Gehacktes (i.d.R. im Paket mit 0,5 – 1 kg)	22,50 € je kg
Grobe Bratwurst (i.d.R. 400 g = 4 Stck./Paket)	12,80 € je Paket
Burgerpatties (i.d.R. 600 g = 4 Stck./Paket)	16,00 € je Paket

(Das Wild ist vakuumiert und tiefgefroren. **Die Zahlung ist ausschließlich per EC-Karte möglich.**)

**Verkauf:** donnerstags von 15:30 bis 17:30 Uhr am Nebeneingang des Regionalforstamtes Münsterland in der Albrecht-Thaer-Straße 22 in 48147 Münster - wenn man auf den Parkplatz fährt, ganz rechts halten. Dort befindet sich an der Tür eine Klingel für den Wildbretverkauf. Die Zahlung ist ausschließlich per EC-Karte möglich. Fragen zum Verkauf beantwortet gern Frau Paning (Tel. 0251/91797-461).

[jagd-rfa15@wald-und-holz.nrw.de](mailto:jagd-rfa15@wald-und-holz.nrw.de)

