



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

wer seinen Fleischkonsum bewusster gestalten möchte, sollte Wild mit auf den Speiseplan nehmen. Bekommen kann man es bei uns im Regionalforstamt im Zentrum Nord.

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.

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 | 14,90 €/kg |
| Gehacktes | 14,90 €/kg |
| Grobe Bratwurst (4-5 Stk./Packung) | 1,50 €/Stk. |
| Burgerpatties (2-3 Stk./Packung) | 2,50 €/Stk. |

Verkauf:

Donnerstags von 15:30 bis 17:30 Uhr am Nebeneingang des Forstamtsgebäudes (Albrecht-Thaer-Straße 22, 48147 Münster 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.

Kurze Anmeldung bei Frau Tomlinson Tel. 0251/91797-460 oder elvira.tomlinson@wald-und-holz.nrw.de wäre super, spontan kommen geht aber auch. 😊