



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

grillt Wild! Wir haben Rehrücken, -würstchen, -patties, -steaks usw. in unserer Forstamtstruhe zum Verkauf. Alles, was wir anbieten, kann gegrillt oder gebraten werden. Ein Teil der Steaks ist bereits mariniert. Alle anderen Stücke können z.B. einfach in Olivenöl mit Knoblauch, Gewürzen und/oder Kräutern aus dem Küchenregal oder -beet mariniert werden. Das ist ganz einfach und sehr lecker!

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.....	24,90 €/kg
Rehsteaks mariniert.....	25,90 €/kg
Gehacktes.....	16,00 €/kg
Grobe Bratwurst (4-5 Stk./Packung).....	2 €/Stk.
Burgerpatties (3 Stk./Packung).....	9,90 €/Packung

**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- und Kreditkarte möglich.

Frau Tomlinson freut sich auf ihren neuen Job des Wildverkaufs, sitzt aber eigentlich im 2. OG. Über eine kurze Anmeldung bei ihr sind wir deshalb sehr dankbar:

Tel. 0251/91797-460 oder [elvira.tomlinson@wald-und-holz.nrw.de](mailto:elvira.tomlinson@wald-und-holz.nrw.de).