



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. Im Internet finden sich dazu viele moderne Gerichte und wer lieber ein gutes Buch in die Hand nimmt, dem sei der Gang in die Buchhandlung empfohlen. Dort gibt es mittlerweile eine große Auswahl an guten Wildkochbüchern.

Das Wild, das wir anbieten, 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 Bio-land-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)	46,00 €/kg
Rehfilet	50,00 €/kg
Rehsteaks natur	33,00 €/kg
Rehsteaks mariniert	35,00 €/kg
Braten aus der Keule	33,00 €/kg
Ragout	17,00 €/kg
Gehacktes	17,00 €/kg
Grobe Bratwurst (4-5 Stk./Packung)	9,00 €/P.
Burgerpatties (2-3 Stk./Packung)	3,00 €/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.

