

# Wildfleisch

- ja, bitte!



Wildfleisch ist ein Fleischprodukt, das in allen Jahreszeiten schmeckt. Im Herbst ist es besonders schmackhaft, da die Wildtiere mehr Fett für die Winterzeit anlegen.

Dieses leckere Fleisch, genannt Wildbret, sollte nicht nur an Festtagen auf den Tisch kommen. Wildbret aus heimischer/ örtlicher Jagd kann vielfältig zubereitet werden:

*Hackfleischprodukte aus Wildschwein/  
Reh verwendet in Maultaschen,  
Tomatensoße oder in Hackfleischküchlein,  
und noch vieles mehr...*

Wildgerichte müssen nicht schwer im Magen liegen:  
Spitzenkoch Artur Renz zeigt in fünf YouTube- Videos, wie die wilden Spezialitäten auch mit modernen Rezepten gelingen.  
([www.youtube.com/DJVJagdschutzverband](http://www.youtube.com/DJVJagdschutzverband))

Wildbret  
- am besten direkt vom Jäger-  
bietet einen unbedenklichen  
Fleischgenuss,  
denn der Jäger nimmt den  
Verbraucherschutz ernst  
und gibt nur einwandfreies Fleisch an  
Verbraucher weiter.

Wildbret ist ein...  
*...hochwertige*  
*...kalorienarmes*  
*...„gesundes“*  
*...und natürlich gewachsenes*  
Lebensmittel.

Die Nachhaltigkeit ist garantiert,  
denn es wird der Natur nicht mehr  
entnommen als nachwächst.

Der Tierschutzgedanke genießt einen  
sehr hohen Stellenwert:  
Die Tiere leben nicht in Gefangenschaft,  
sondern frei, und werden rasch getötet,  
ohne zuvor in Schlachthöfen und  
Viehtransporten langen Stresssituationen  
ausgesetzt zu werden.  
Das Fleisch ist durch die natürliche,  
bewegungsreiche Lebensweise und  
Ernährung der Wildtiere cholesterinarm  
und frei von künstlichen

Wuchsbeschleunigern oder  
Medikamenten.

Wildbret vom örtlichen Jäger:  
Die langen Transportwege entfallen.  
(Neuseeland-Hirschfleisch reist um die  
halbe Welt!)

**! Mehr Bio geht nicht !**

Weder im Entstehen des Wildfleisches,  
noch im Einsparen von Energie  
und Rohstoffen.

Ein bisschen Lust auf Wildfleisch  
bekommen?  
Fragen Sie nach:

**gerne berät Sie  
Ihr örtlicher  
Jäger !**

Quellenangaben:  
Webseiten des Landesjagdverbandes  
Baden-Württemberg e.V.