

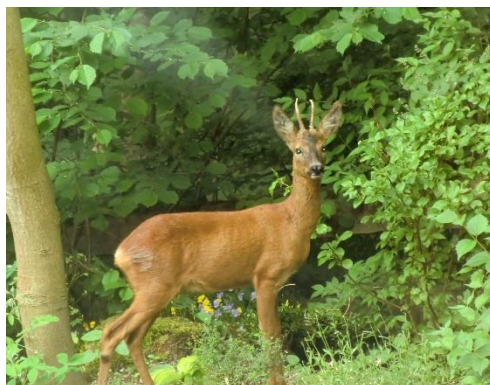
## Wildfleisch aus dem Stadtwald

gibt es bei der

**Städtischen Forstverwaltung Lohr a.Main**  
**Schloßplatz 3**  
**97816 Lohr a.Main**

**Tel.: 09 35 2 84 83 16**

**E-Mail: forst@lohr.de**



**Im Stadtwald wird nur bleifreie Munition verwendet.**

## Wildpreise ab 01.11.2018

Artikelname	Preis inkl. MwSt /kg	je 100g inkl.MwSt.
Schwarzwild bis 20 kg	3,50 €	0,35 €
Schwarzwild ab 21 kg	4,00 €	0,40 €
Rehwild in Decke	5,50 €	0,55 €
Rotwildkalb in Decke	6,00 €	0,60 €
Rotwild 1+2-jährig in Decke	5,50 €	0,55 €
Rotwild ab 3 Jahre in Decke	5,00 €	0,50 €
<b><u>Zerwirktes Wild in Teilstücken, jeweils als ganzes Stück (einschl. Knochen)</u></b>		
<b>Rehwild</b>		
Rücken	17,00 €	1,70 €
Bug/Blatt	10,00 €	1,00 €
Schlegel/Keule	16,00 €	1,60 €
<b>Schwarzwild</b>		
Rücken	13,00 €	1,30 €
Bug/Blatt	9,00 €	0,90 €
Schlegel/Keule	12,00 €	1,20 €

Wurstwaren:	Preis inkl. MwSt /kg	e 100g inkl.MwSt.
Wildpolnische	15,00 €	1,50 €
Wildschinken	35,00 €	3,50 €
Wildbratwurst	15,00 €	1,50 €
Leberwurst in Dose	10,00 €	1,00 €
Pressack in Dose	15,00 €	1,50 €
Wild-Salami	32,00 €	3,20 €
Fleischwaren (vakuumiert)	Preis inkl. MwSt /kg	je 100g inkl.MwSt.
Bratenstücke (Reh-/ Rot-/ Schwarzwild o. Knochen)	20,00 €	2,00 €

# WILDFLEISCH AUS DEM SPESSART

## IST EIN NATÜRLICHES UND GESUNDES LEBENSMITTEL AUS DER REGION.

Wildtiere leben in ihrer natürlichen Umgebung. Sie sind frei von Stress und Störungen, die in der Massentierhaltung auftreten. Durch die tägliche Nahrungssuche bildet sich eine gute Muskulatur, die zusammen mit dem hohen Anteil von roten Blutkörperchen für die dunkle Farbe des Wildfleisches sorgt.

Sie werden in Ihrer vertrauten Umgebung erlegt und entgehen dem Tötungsstress im Schlachthof.

### Verfügbarkeit von frischen Wildfleisch Wildart Saison

<b>Schwarzwild</b>	<b>ganzjährig</b>
<b>Reh</b>	<b>Mai bis Januar</b>

## Wissenswertes über Wildfleisch

Wildfleisch ist reich an zahlreichen Mineralstoffen, vor allem Vitamine der B-Gruppe, Eisen, Zink und Selen.

Es ist sehr mager und enthält nur wenige Kohlenhydrate.

Es eignet sich deswegen gut zur kalorienbewussten Ernährung.

Der Cholesteringehalt unterscheidet sich nicht von anderen Fleischarten.

## Woran erkenne ich gutes Wildfleisch?

Qualitativ hochwertiges Wildfleisch hat eine tiefrote bis rotbraune Farbe.

Es hat einen leicht sauren Geruch, der Zeichen einer guten Fleischreifung ist.

Keinesfalls sollte Wildfleisch einen als „Houtgout“ bekannten leichten Fäulnisgeruch aufweisen.

Dieser früher als typisch für Wildfleisch gepriesene Geruch und Geschmack, entsteht durch unsachgemäße Lagerung.

## Aufbewahrung und Lagerung

Frisches Wildfleisch sollte maximal 2-3 Tage im Kühlschrank gelagert werden.

### Wildfleisch lässt sich gut einfrieren.

Es sollte vor dem Einfrieren trocken sein und nicht gewürzt werden.

**Lagerzeiten** bei einer Temperatur von minus18 Grad Celsius

Reh und Hirsch (Rotwild)	12 Monate
Schwarzwild (Wildschwein)	6 Monate