

Wild aus der Region
erhalten Sie bei folgenden
Direktvermarktern:



	Reh-Wild	Schwarz-Wild (Wildschwein)	Hase	Rot-Wild (Hirsch)	Dam-Wild	Wild-salami	Wild-brat-wurst	Sonstiges
Abenberg								
Andreas Fischer Küchelbachstr. 13 A / 09178 998074	X	X	X					
Gutsverwaltung Dürrenmungenau Schloßallee 1 / 09873 471	X	X				X		
Kevin Woollen Am Galgenberg 8 / 0171 2399940	X	X	X					
Wassermungenauer Wildkammer Hauptstr. 46a / 0173 5646301	X	X						Hase auf Vorbestellung
Allersberg								
Bayer. Staatsforsten AÖR Forstbetrieb Allersberg Kolpingstr. 7 / 09176 99640	X	X						Verkauf Di. 10-12 & Do. 14-16 Uhr
Damwildgehege F. Straubmeier Heugasse 27 / 09176 5472					X			Von Nov. bis Jan.
Markus Horndasch , Lampersdorf 5 09176 998810 und 0171 7067019	X	X				X	X	
Landmetzgerei Regnet Gustav-Schreier-Str. 2 OT Göggelsbuch / 09174 49676	X	X		X		X	X	Rothirschkalb
Büchenbach								
Jürgen Walter Oberer Stockweg 21 / 09171 7772	X							
Gerhard Winter , Schloßstr. 3, OT Kühedorf / 09171 63129 und 0170 520 2062	X	X						
Georgensgmünd								
Bergmann's Hoflädele Hauslach 15 / 09172 684633 und 1744	X	X				X		Nach Saison & Verfügbarkeit
Geflügelhof Grieslmeier Konrad-von-Megenberg-Str. 29 OT Mäbenberg / 09172 8250	X				X			
Greding								
Thomas Graßl , Geißbichl 6, OT Herrnsberg / 08463 6029470 und 0171 8033678	X	X						Nach Verfügbarkeit
Dr. Stefan Winkler Martin-von-Eyb-Str. 7 / 08463 60046	X	X						
Heideck								
Die kleine Markthalle , Bahnhofstr. 11 09177 8339898	X	X					X	Wild-Burgerpaddies, Wildente nach Saison
Dieter Knedlik Ernst-Riemer-Str. 7 / 0175 443 4941	X	X						
Philipp u. Wilfried Schertel Hopfenstr. 22 / 0175 5705090	X	X				X	X	Wildente
Willy Speth Rudletzholz 5 / 09177 329	X	X						
Grill- & Partyservice Sau guat! Fichtenmühler Str. 15 0173 4975574 und 0162 4648662								Versch. Wildspezialitäten im Partyservice

Wild aus der Region
erhalten Sie bei folgenden
Direktvermarktern:



	Reh-Wild	Schwarz-Wild (Wildschwein)	Hase	Rot-Wild (Hirsch)	Dam-Wild	Wild-salami	Wild-brat-wurst	Sonstiges
Hilpoltstein								
Familie Fleischmann , Fuchsmühle 1 09177 4850440 und 0171 9660102					X			
Helmut Harrer Federhof 1 / 09179 6270	X	X						
Thomas Harrer Oberrödel 4 / 0170 7852191	X							Andere Wildarten a. Anfrage
Rohr								
Karl Fischer , Gaulnhofen 5 09876 269 und 0176 45790846	X							Wildschwein auf Anfrage
Metzgerei Roßkopf , Dorfstraße 2 OT Gustenfelden / 09122 608730	X						X	
Roth								
Burmann's Hof und Laden Heidenbergstr. 12, OT Pfaffenhofen 09171 63413	X	X	X	X	X	X	X	Schinkenspezialitäten vom Wild
Sven Kühnel Waldstr. 21 / 0160 95177538	X	X	X					Wildente
Schwanstetten								
Helmut Hertel , Hauptstr. 17 b 09170 8919 und 0171 9955351	X	X	X	X				Wildente, Fasan
Spalt								
Gerhard Satzinger Fünfborn 2 / 0157 84263090						X		
Thomas Zeidler , Hintere Dorfstr. 27 OT Großweingarten / 0160 8441781	X							
Thalmässing								
Günther Alexi Aue 7 / 09173 1232	X	X	X					
Werner Winkler , Tiefenbach 11 09173 7948211 und 0171 7725337	X							Andere Wildarten a. Anfrage
Martina Winkler , Tiefenbach 12 0175 3328643	X	X						Wildente u. a. Wildarten a. A.
Michael Winter Landersdorf 15 / 0160 99029901	X	X				X	X	Hase + Wildente a. Anfrage
Wendelstein								
Sebastian Ziegler Kornburger Str. 10a / 0176 63653260	X	X	X					Wildente
Schwabach								
Der Bauernladen Höllgasse 5 / 09122 16256	X	X	X	X				Wildentenbrust
Absberg								
Harald Fritsch Angerhofstr. 11 / 09175 1834	X	X		X	X			
Freystadt								
Gerina und Josef Walter Michelbach 19 / 09179 969606				X				Ab Hof Nov. - Dez.
Pyrbaum								
Familie Meilinger , Bayernstr. 28, OT Schwarzach / 0175 2897879	X	X						

original regional



HEIMISCHES

WILD



Produkt des Monats

mit Rezepten





WALDUMBAU ZU KLIMASTABLEM MISCHWALD

Unsere Wälder sind **Orte der Ruhe**, hier tanken wir neue Energie vom stressigen Alltag. Der Wald liefert nicht nur Holz, er leistet auch wertvolle Beiträge für Umwelt und Klima.

Doch unsere Wälder stehen unter enormem Stress: Klimawandel, Wassermangel, Krankheiten und Schädlinge setzen ihnen vermehrt zu. Deshalb ist es gut, dass wir uns um den Wald kümmern und ihn fit für die Zukunft machen.

Die "Initiative Zukunftswald" des Amtes für Ernährung, Landwirtschaft & Forsten ist ein Beispiel dafür.

Dort kümmert man sich zusammen mit Waldbesitzern und den örtlichen Jägern um den Umbau der Wälder. Ziel ist es dabei, vor allem Monokulturen von Fichten oder Kiefern durch Aufforstungen mit klimastabilen Bäumen hin zu Mischwäldern nachhaltig zu gestalten.

Dafür ist es auch notwendig, die Zahl des Rehwilds auf eine ausgewogene Anzahl zu bringen. Durch den Kauf von **heimischem Wild** tragen wir als Konsumenten ganz entscheidend zum Gelingen des Waldumbaus bei. Denn eine höhere Nachfrage führt zu besseren Absatzmöglichkeiten für die beteiligten Jäger, Metzger und Direktvermarkter.

Wildfleisch als ursprüngliches Naturprodukt hat viele Vorteile und dazu schmeckt es auch noch richtig gut. Im Produkt des Monats „Wild“ zeigen wir Ihnen, wie einfach es ist, Wildgerichte aus heimischer Jagd zuzubereiten.

Ihr Landkreis Roth
Ihre Stadt Schwabach



Weitere Infos zur Initiative Zukunftswald unter www.aelf-rw.bayern.de/wildbret

WILDGULASCH

- (für ca. 6 Portionen)
- 3 **Zwiebeln**
- 1 kg **Wildgulasch** (z.B. vom Reh)
- 500 ml **Wildfond**
- 1-2 TL **Puderzucker**
- 1-2 EL **Tomatenmark**
- 150 ml **Rotwein**
- 2 **Lorbeerblätter**
- 10 **Wacholderbeeren, angedrückt**
- 2 **Pimentkörner**
- 1 EL **Preiselbeeren**
- 1-2 TL **Speisestärke**
- Pfeffer aus der Mühle, Salz**

Zwiebeln in kleine Würfel schneiden. Rehfleisch in mundgerechte Stücke zerteilen und ggf. von übrigen Sehnen befreien. In einer Pfanne mit etwas Öl scharf von allen Seiten anbraten. Fleisch heraus nehmen und den Bratensatz mit Wildfond ablöschen und lösen.

Puderzucker in einem großen Topf/Bräter verstreuen und bei mittlerer Hitze karamellisieren bis er hellbraun ist. Tomatenmark hinzugeben und mit dem Puderzucker verrühren, leicht anbräunen. Die Masse mit dem Rotwein ablöschen und einköcheln lassen. Gewürfelte Zwiebeln dazugeben und kurz anschwitzen. Wildfond mit Bratensatz, restlichem Wildfond und Fleisch hinzugeben. Lorbeerblätter, Wacholderbeeren und Pimentkörner in einem Gewürzsäckchen mit hineingeben. Das Gulasch pfeffern und leicht salzen. Bei niedriger Hitze mit Deckel für 2-3 Stunden köcheln lassen.

Die Speisestärke mit kaltem Wasser anrühren bis sich die Speisestärke vollkommen aufgelöst hat. In das Gulasch geben und 2 Minuten sämig einköcheln lassen. Als Beilage passen wunderbar Brötchen, Spätzle, Nudeln oder Semmelknödel und gebratener Rosenkohl sowie Rotkohl.



GEGRILLTER REHRÜCKEN

- Rehrücken**, in Medaillons geschnitten
- 1 **Zweig Rosmarin**
- etwas **Olivenöl**
- Salz, Pfeffer**

Medaillons in Olivenöl und Rosmarin marinieren und im Kühlschrank min. 1 Stunde ruhen lassen. Medaillons nach Belieben salzen und pfeffern und auf dem heißen Grill von beiden Seiten ca. 1 Minute grillen und am Rand des Grills noch ca. 1 Minute ruhen lassen. Das Fleisch soll in der Mitte noch etwas rosa sein.

INVOLTINI (kleine Rouladen)

- Schnitzel aus der Rehkeule**, dünn geschnitten
- Schinken**, dünn aufgeschnittener ggf. Parmaschinken
- Würziger Bergkäse** (in Scheiben)
- Sahne**
- Weißwein** (z.B. Pinot Grigio)
- etwas **frischen Oregano**
- 1 **Zweig Rosmarin**
- Salz, Pfeffer**
- Olivenöl**

Rehschnitzel dünn ausklopfen (am besten mit Frischhaltefolie abgedeckt). Die Schnitzel salzen und pfeffern, mit je einer Scheibe Schinken und Käse belegen und zu festen Rouladen rollen. Mit Zahnstochern fixieren. Involtini in einer Pfanne von allen Seiten scharf anbraten. Mit Weißwein ablöschen. Sahne angießen, Kräuter hinzugeben und Sauce auf kleiner Flamme reduzieren lassen. Am besten mit frischem Weißbrot und Wein als Vorspeise servieren. Gerne auch in größerer Menge mit frischen Tagliatelle als Hauptgang zubereiten.

SPAGHETTI BOLOGNESE MIT WILDHACK

- (für ca. 6 Portionen)
- 300 g **Wildhackfleisch** (z.B. vom Reh)
- 150 g **Speck, gewürfelt**
- 1 **kleine Karotte, fein gewürfelt**
- 1 **Stück Staudensellerie, fein gewürfelt**
- 1 **kleine Zwiebel, fein gewürfelt**
- 300 g **geschälte Tomaten**
- 100 ml **Rotwein**
- 100 ml **Gemüsebrühe**
- 100 ml **Milch**
- 3 EL **Olivenöl**
- Salz, Pfeffer**
- etwas **Sahne**

Speck in einer großen Pfanne anschwitzen. Olivenöl und das Gemüse dazu geben und kurz anbraten. Rehfleisch beimengen, scharf anbraten und verrühren. Mit Rotwein ablöschen und köcheln lassen bis Rotwein fast verkocht ist. Tomaten und Gemüsebrühe hinzufügen und ca. 2 Stunden abgedeckt bei kleiner Flamme köcheln lassen. Kurz bevor die Soße fertig ist die Milch zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Belieben etwas Sahne hinzufügen.

TIPP: Bei sehr vielen Hackfleisch Rezepten kann statt Schweine- oder Rinderhack auch Wildhackfleisch verwendet werden. Probieren Sie es aus!



TSCHEBUREKI MIT REHHACK UND LAUCHZWIEBELN

- (für 6 Teigtaschen)
- 200 g **Rehhack**
- 1 **Bund Lauchzwiebeln**
- 1/2 **Zwiebel, gewürfelt**
- 2 **Knoblauchzehen**
- 200 g **Kefir**
- 260 g **Dinkelmehl**
- Rapsöl**
- Salz, Pfeffer, Zucker**

Für den Teig Mehl, Kefir, ein Schuss Öl und einen halben Teelöffel Salz zu einem glatten Teig verarbeiten. Anschließend den Teig mit Öl beträufeln, erneut durchkneten und ruhen lassen.

Rehhack mit der halben Zwiebel anbraten. Lauchzwiebeln und Knoblauch fein schneiden und zum Hackfleisch geben. Andünsten und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen, anschließend abkühlen lassen.

Den Teig in 6 Stücke teilen. Den Untergrund mit Öl benetzen und Teig darauf zu Fladen ausrollen. Hackmischung mittig darauf verteilen. Teig mittig zusammenstülpen, verkneten und flachdrücken.

In reichlich Rapsöl von beiden Seiten jeweils etwa 5 min knusprig braten. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und mit Kräuterquark servieren.

In unserer

Direktvermarkter Datenbank

finden Sie weitere Bezugsquellen für saisonale Produkte und regionale Spezialitäten:

www.landratsamt-roth.de/direktvermarkter



Weitere Infos unter:

www.landratsamt-roth.de/originalregional
andrea.personson@landratsamt-roth.de
Tel. 09171 81-1495

www.schwabach.de
andreas.barthel@schwabach.de
Tel. 09122 860-340