

## Schon gewusst?

- In Deutschland gibt es knapp 400.000 Jäger
- 10% aller Jäger und bereits 20% der Jungjäger sind Frauen
- Bis zu 180 Pflichtstunden muss ein Jagdscheinanwärter in Theorie und Praxis absolvieren
- Für Biotoppflege und Artenschutz geben Jäger aus eigener Tasche jährlich 82,5 Mio. € aus
- Jäger kommen für Wildschäden in Land- und Forstwirtschaft auf und eilen auch nachts zu Wildunfällen
- Ca. 26.000 Wildtiere kommen jährlich in Baden-Württemberg im Straßenverkehr ums Leben
- Die Fuchspopulation hat sich in den letzten 30 Jahren durch zweifelsfrei sinnvolle Tollwutimpfungen verdoppelt, mit negativen Folgen für die Bodenbrüter (z.B. Fasan, Rebhuhn)
- Die ehrenamtlich tätigen Jäger entlasten den Steuerzahler jährlich um ca. 2,3 Milliarden €
- Mehr unter [www.jagd-fakten.de](http://www.jagd-fakten.de)

Unser Angebot umfasst Wildbret und daraus gewonnene Wurstwaren, teils je nach Saison:

dauerhaft:

- **Wildschwein** oder **Reh**
  - Keule, Rücken oder Braten (ausgelöst oder am Knochen)
  - Ragout
  - In der Decke (ganzes Reh)

saisonal oder auf Anfrage:

- **Wildschwein**
  - Fleischkäse
  - Dosenwurst (verschiedene Sorten)
  - Salami (verschiedene Sorten)
  - Leberwurst (fein)
  - Bauernbratwürste (geräuchert)
  - Schinken (Keule, geräuchert)
  - Grillwurst (Thüringer Art, angebrüht)
  - Schnitzel (aus der Keule)
  - Steak oder Kotelett (aus dem Rücken, mit oder ohne Knochen)

auf Anfrage:

- **Rotwild**
- **Damwild**

Aus logistischen Gründen bitten wir um telefonische Vorbestellung!



Jagdgemeinschaft  
Birkenfeld-Gräfenhausen

Vorbestellungen  
telefonisch unter:

☎ 0171 270 33 91

[www.wild-naturpur.de](http://www.wild-naturpur.de)

Rufen Sie uns an,  
wir beraten Sie gerne!

**Wildbret** von Tieren aus der heimischen Region stammt garantiert aus freier Natur. Seine Herkunft ist nachvollziehbar. Das Wild hat sich hundertprozentig natürlich und ohne jegliche Gabe von künstlichen Hormonen oder Antibiotika ernährt. Nur dieses Fleisch darf den Namen „Wildbret“ tragen. Gut zu wissen, denn im Unterschied hierzu wird in Supermärkten Wildfleisch aus Gatterhaltung oder Importfleisch aus Neuseeland, Südamerika oder Osteuropa angeboten. Aber nur für die Qualität von Wildbret aus der Region bürgt der Jäger mit seinem guten Ruf. Damit nur einwandfreies Fleisch an den Verbraucher gelangt, hat der Gesetzgeber eine Reihe von strengen Hygiene- und Rechtsvorschriften zur Wildbretvermarktung erlassen.

Wildbret ist ein gesundes und absolut naturbelassenes Nahrungsmittel. Auf Grund der vielen Bewegung der Tiere und ihrer eisenhaltigen Ernährung hat das Fleisch eine dunklere Farbe und

einen geringeren Fettgehalt als das von Nutztieren. Durch den geringen Fettanteil ist Wildbret tiefgekühlt deutlich länger haltbar, d.h. es verändert den Geschmack erst deutlich später.

Wildbret ist von Natur aus fit. Das Muskelfleisch ist cholesterinarm, leicht bekömmlich und ebenso leicht verdaulich. Wildbret ist reich an Mineralstoffen wie Kalium und Phosphor. Auch die Spurenelemente Zink, Eisen, Selen und Kupfer sind reichhaltig vorhanden. Und ganz wesentlich: Wildbret von Rehwild, Rotwild oder Schwarzwild etc. ist absolut frei von schädlichen Fremdstoffen oder Mastfutter, Hormonen und Medikamenten. Nach einer Studie der Veterinärmedizinischen Universität Wien ist der Gehalt an gesunden Omega-3-Fettsäuren fast so hoch wie in Lachs und auch das noch wichtigere Verhältnis zu anderen Fettsäuren ist genau ausgewogen für die menschliche Gesundheit. Selbst nach intensivem Kochen und Braten bleibt dieses Verhältnis unverändert. Dies trifft

allerdings nur auf freilebendes Wild zu.

Unsere freilebenden Wildtiere ernähren sich ausschließlich von dem, was Mutter Natur je nach Jahreszeit für die Tiere vorhält. Der Speiseplan reicht von frischen Trieben, Blättern und Kräutern bis hin zu Kartoffeln, Eichel, Bucheckern und Wintersaaten. Gerade unsere Wildschweine fressen nicht alles, was ihnen vor den Rüssel kommt, denn man hat es mit ausgesprochenen Feinschmeckern zu tun, welche bei entsprechendem Nahrungsangebot sehr wählerisch sein können.

In unserer modernen Zeit haben Wildschweine auch alternative Nahrungsquellen erschlossen: milchreifer Mais, Weizen, Dinkel, im Grünland suchen sie nach tierischem Eiweiß, sowie herunter gefallenes Obst. All dies steht an oberster Stelle auf ihrer Speisekarte.

**Mehr Bio geht nicht.**