

Kontakt

Die Verfügbarkeit der Wildprodukte ist abhängig von Jagdzeit und Jagderfolg.

Bei Interesse oder Fragen nehmen Sie bitte Kontakt mit uns auf:

Städtisches Forstamt

Waldstraße 10

78048 Villingen-Schwenningen

Tel. 07721 / 82-15 04

E-Mail: forstamt@villingen-schwenningen.de

Unsere Abholzeiten sind:

Dienstag von 10:00 Uhr bis 12:30 Uhr

Donnerstag von 14:00 Uhr bis 16:30 Uhr.



FORSTAMT VS IS(S)T WILD

Villingen-Schwenningen

Wildbret aus den Wäldern unserer Stadt

Wildbret ist ein hochwertiges Nahrungsmittel ohne Hormone, Arznei- und Futtermittelbeigaben.

Jedes Wildtier wird gemäß den lebensmittelrechtlichen Bestimmungen untersucht, bevor das Fleisch verkauft wird. Wild kann man braten, kochen und grillen! Es ist ein nachhaltig erzeugtes Lebensmittel aus sicherer Herkunft und Ihrer Region.

WILDSPEZIALITÄTEN

Rehwild, Damwild, Wildschwein

Fertiges Rehwildgulasch 400 g (Fleischeinwage 250 g)	7,50 € / Dose
Wildsalami 400 g	9,00 € / Stück
Grillwürste 5 Stück (vakuumiert eingefroren)	8,00 € / Pack
gerauchte Bratwurst	1,60 € / Stück
Wildburger (eingefroren)	1,60 € / Stück
Hackfleisch 450 g	8,00 € / Pack

REHWILD

Vor 20 oder 30 Jahren sah man Rehe oft abends am Waldrand auf den Wiesen äsen. Heute ist das nur noch selten der Fall – das liegt aber nicht an einem geringen Bestand, sondern daran, dass der heutige Wald wesentlich mehr Nahrung bietet als die dunklen Nachkriegswälder. Die Rehe müssen sich zur Nahrungsaufnahme nicht mehr in Gefahr begeben. Das macht die Bejagung schwieriger. Vom Rehwild bieten wir Rücken, Keule und Gulasch an.

ROTWILD

Der Rothirsch ist die größte freilebende heimische Wildart und wird auch als König des Waldes bezeichnet, obwohl Rotwild ursprünglich eine Tierart war, die das freie Land bevorzugte. Durch sein hohes Schadpotenzial für die Landwirtschaft wurde das Rotwild in die Wälder zurückgedrängt. Leider kommt es dort auch zu Schäden, weil es die Baumrinde abschält, um sich mit Rohfaser zu versorgen. Daher gibt es Rotwild nicht im Stadtwald, sondern nur im großen Wildgehege im Natzental. Der jährliche Zuwachs wird im Herbst abgeschöpft und ist als Rücken, Keule sowie in Wurstspezialitäten beim Forstamt erhältlich.

DAMWILD

Damwild lässt sich gut als 'Farmwild' halten, deshalb gibt es heutzutage viele Damwildgehege. Wie beim Rotwild wird der jährliche Zuwachs im Herbst abgeschöpft und ist als Rücken, Keule sowie in Wurstspezialitäten zu erwerben.

WILDTEILE ALS BRATEN

(portioniert vakuumiert
und evtl. eingefroren)

Rehwild

Keule*	22,00 € / kg
Rücken ganz*	27,00 € / kg
Edelgulasch	24,- € / kg

Damwild (Gehege)

Keule	22,00 € / kg
Rücken vorne*	25,00 € / kg
Rücken hinten*	27,00 € / kg
Rücken	30,00 € / kg
Filet	32,00 € / kg

Wildschwein (freilaufend / Gehege)

Keule	20,00 € / kg
Rücken	24,00 € / kg
Filet	28,00 € / kg

Rotwild (ohne Knochen)

Keule	22,00 € / kg
Rücken	30,00 € / kg
Filet	32,00 € / kg

*mit Knochen | Alle Preise inklusive 7 Prozent Mehrwertsteuer

Warum wird im Stadtwald gejagt?

Für die Jagd auf Schalenwild (Rehe und Wildschweine) sprechen viele Gründe. Der Hauptgrund besteht darin, Schäden von Wald und Landwirtschaft fernzuhalten. Denn Rehe haben eine Vorliebe für die zarten Knospen der Bäume und bringen sie durch Verbiss zum Absterben, Wildschweine drehen auf der Suche nach Würmern Wiesen um oder 'ernten' auf dem Acker Mais, Weizen oder andere Nutzpflanzen. Weiter spricht für die Jagd, dass damit ein besonders wertvolles Fleisch (= 'Wildbret') angeboten werden kann, frei von Medikamenten oder Mastfutter, dafür reich an Geschmack, Vitaminen und Mineralstoffen. Das trifft auch auf die Hirscharten (Rotwild und Damwild) zu, die in den städtischen Wildgehegen zu finden sind und deren Besatz limitiert ist. Rehwild hat zudem nur einen geringen Fettgehalt und eignet sich für eine cholesterinarme Ernährung. Und schließlich gilt es auch, den Überbestand in der Population zu vermeiden, damit das Wild gesund bleibt. Gute Gründe also, um mit gutem Gewissen ein köstliches naturreines Stück Lebenskraft genießen zu können!

WILDSCHWEIN

Das Wildschwein als Vorfahre unseres Hauschweins lebt in Villingen-Schwenningen sowohl im Wildgehege im Natzental als auch in freier Natur. Das 'Wildbret' unterliegt der amtlichen Fleischuntersuchung auf Trichinen und Strahlenbelastung. Vom Wildschwein bietet das Forstamt Keule, Rücken, Filet und Wurstspezialitäten an.