

Wild aus der Region erhalten Sie bei folgenden Jägern/Direktvermarktern:

ABENBERG

Andreas Fischer
Küchelbachstr. 13 A
91183 Abenberg
Tel. 09178 998074
www.abenberger-wildkammer.de
*Rehwild, Wildschwein, Hase, kü-
chenfertig zerlegt, vakuumiert,
auch in kleinen Portionen*

Wilhelm Grillenberger

Hauptstr. 36
91183 Wassermungenau
Tel. 09873 343
Reh, evtl. Wildschwein

Gutsverwaltung Dürrenmungenau

Schlossallee 1
91183 Dürrenmungenau
Tel. 09873 471
*Reh, evtl. Wildschwein, Wild-
Salami, Wild-Pastete*

ALLERSBERG

Damwildgehege
Franz Straubmeier
Heugasse 27
90584 Allersberg
Tel. 09176 5472
*Nov.-Jan.: Damwild,
küchenfertig zerlegt*

BÜCHENBACH

Familie Braun/Heyder
Aurauer Hauptstr. 3
91186 Aurau
Tel. 0160 8057693
*Rehwild, Wildschwein,
küchenfertig*

Frank Fahrner

Eichelbergstr. 7
91186 Götzenreuth
Tel. 09122 75862
*Abholung/Verkauf: Spital-
waldstr. 12, 91126 Schwabach,
Rehwild u. Schwarzwild, auch
kleine Portionen*

Werner Schneider

Obere Bahnhofstr. 9
91186 Büchenbach
Tel. 09171 3789
Rehwild, Wildschwein

Gerhard Winter

Schloßstr. 3
91186 Kūhedorf
Tel. 09171 63129
oder 0170 520 2062
Rehwild, Wildschwein

GREADING

Wolfgang Baasch
Berchinger Str. 4
91171 Greading
Tel. 08463 601616
naturjager@t-online.de
*Rehwild, Wildschwein, in der
Wildkammer gereift, frisch oder
tiefgefroren, im Ganzen, grob
zerteilt oder in Portionen. Einge-
schweißt in haushaltsüblichen
Portionen.*

Thomas Graßl

Geißbichl 6
91171 Herrnsberg
Tel. 08463 6029470
oder 0171 8033678
*Rehwild, Schwarzwild, nach
Verfügbarkeit*

Dr. Stefan Winkler

Martin-von-Eyb-Str. 7
91171 Greading
Tel. 08463 60046
Reh, Wildschwein

HEIDECK

Dieter Knedlik
Ernst-Riemer-Str. 7
91180 Heideck
Tel. 0175 443 4941
Rehwild, Schwarzwild

Philipp u. Wilfried Schertel

Hopfenstr. 22
91180 Heideck
Tel. 0175 5705090
*Schwarzwild, Rehwild, Wildente,
Feldhase*

Willy Speth

Rudletzholz 5
91180 Heideck
Tel. 09177 329
Reh, Wildschwein

Dirk Ullmann

Steindl 1
91177 Thalmässing
Tel. 0172 5993803
*Reh, Wildschwein, Feldhase,
Wildente*

Grill- und Partyservice Sau guat!

Richard Steinrück
Fichtenmühler Str. 15
91180 Heideck
Tel. 0173 4975574 oder 0162
4648662
*Wildschwein und Hirsch am
Spieß, Reh- und Wildschwein-
braten*

HILPOLTSTEIN

Dieter Fleischmann

Fuchsmühle 1
91161 Hilpoltstein
Tel. 09177 4850440
oder 0171 9660102
Damwild

Helmut Harrer

Federhof 1
91161 Hilpoltstein
Tel. 09179 6270
*Reh, Wildschwein, auch in klei-
nen Teilstücken vakuumiert*

ROHR

Karl Fischer
Gaulnhofen 5
91189 Rohr
Tel. 09876 269
oder 0176 45790846
Rehwild, evtl. Wildschwein

ROTH

Burmans Hof und Laden
Heidenbergstr. 12
91154 Pfaffenhofen
Tel. 09171 63413
www.hofundladen.de
info@hofundladen.de
*Reh, Wildschwein, Damwild,
Hirsch, Wildhase*

SCHWANSTETTEN

Helmut Hertel
Hauptstr. 17 b
90596 Schwanstetten
Tel. 09170 8919
oder 0171 9955351
*Reh, Wildschwein, Hirsch, Fasan,
Feldhase, Wildente*

SPALT

Harald Fritsch
Angerhofstr. 11
91720 Absberg
Tel. 09175 1834
*Rehwild, Wildschwein, Hase (nur
Dezember)*

Gerhard Satzinger

Fünfbrohn 2
91174 Spalt
Tel. 0157 84263090
*Wildsalami (Reh, Wildschwein,
Damhirsch)*

Thomas Zeidler

Hinterer Dorfstr. 27
91174 Großweingarten
Tel. 09175 9314
*frisches Rehwild und Wild-
schwein küchenfertig zerlegt
(während der Jagdzeiten)*

THALMÄSSING

Günther Alexi
Aue 7
91177 Thalmässing
Tel. 09173 1232
Reh, Wildschwein, Hase

Werner Winkler

Tiefenbach 11
91177 Thalmässing
Tel. 09173 794929
oder 0171 7725337
*Rehwild zerlegt, eingeschweißt,
tiefgefroren, anderes Wild auf
Anfrage.*

SCHWABACH

Der Bauernladen
Höllgasse 5
91126 Schwabach
Tel. 09122 16256
www.bauernladen-schwabach.de
*Reh, Wildschwein, Rothirsch,
Feldhase, Wildentenbrust*



November 2017, Auflage: 4.000,
Gedruckt auf 100% Altpapier



Landkreis
Roth

Wirtschafts-
förderung

www.agenda21-roth.de

mit
Adressen
und
Rezepten

Ansprechpartner Hegegemeinschaften

HEGERING ABENBERG

Gerhard Tausch

Franz-Keim-Str. 27
91126 Schwabach
Tel. 09122 13268

HEGERING ALLERSBERG

Josef Federer

Gilardistr. 6
90584 Allersberg
Tel. 09176 997083

HEGERING BÜCHENBACH

Hans Braun

Aurauer Hauptstr. 3
91186 Büchenbach
Tel. 09171 60272

HEGERING GREADING

Dr. Stefan Winkler

Martin-von-Eyb-Str. 7
91171 Greading
Tel. 08463 60046

HEGERING HEIDECK

Dirk Ullmann

Steindl 1
91177 Thalmässing
Tel. 0172 5993803

HEGERING HILPOLTSTEIN

Hans Meier

Marquardsholz C 22
91161 Hilpoltstein
Tel. 09174 1525

HEGERING ROTH

Friedhelm Stratmann

Falkenstr. 7
91154 Roth
Tel. 09171 87818

HEGERING SCHWABACHTAL

Karl Fischer

Gaulnhofen 5
91189 Rohr
Tel. 09876 269

HEGERING SPALT

Karl Heubusch

Sonnenleite 4
91187 Röttenbach
Tel. 09172 68348

HEGERING WENDELSTEIN

Eric Ziegler

Fritz-Dann-Str. 31
90596 Schwanstetten
Tel. 09170 90673

Lokale Agenda 21

Besuchen Sie uns im Internet unter:
thomas.pichl@landratsamt-roth.de
Tel. 09171 81-1326
www.agenda21-roth.de
www.direktvermarkter-roth.de

11667907

Eine Initiative des
Landkreises Roth zur
Förderung regionaler
Wirtschaftskreisläufe



Bild: Oliver Frank

HEIMISCHES
WILD



original
regional



Wilder Gammenschmaus

Wild ist ein beliebtes Regionalprodukt, das in natürlicher Umgebung aufwächst und lebt. Frischer als vom Jäger geschossen kann Fleisch kaum auf den Teller kommen. Je nach Saison und Jagdglück bieten unsere Jäger und Direktvermarkter unterschiedliche Wildprodukte an. Sie stammen ausnahmslos aus heimischer Jagd, ausgezeichnete Qualität ist garantiert.

Was versteht man unter Wildfleisch?

Wildfleisch stammt von jagbaren Säugetieren und Vögeln, die weidgerecht erlegt und behandelt werden. Man unterscheidet zwischen Haarwild (Hase, Reh, Hirsch) und Schwarzwild (Wildschwein). Zum Wildgeflügel gehören z.B. Rebhuhn, Fasan und Wildente.

Das Angebot an frisch geschossenem inländischem Wild ist auf Grund der Jagdzeiten begrenzt. Damwild hingegen, also Wild, das in Gehegen gehalten wird, ist ganzjährig im Angebot.

Eigenschaften:

Wildbret gilt als ernährungsphysiologisch hochwertiges Lebensmittel. Es zeichnet sich besonders durch einen hohen Eiweißgehalt aus. Gleichzeitig hat es einen geringen Fettanteil und sehr zartes Bindegewebe.

Wild in der Küche:

Zur Verarbeitung in der Küche sollte Wildfleisch nur trocken getupft und nicht gewaschen werden. Beizen und Marinaden verändern den feinen Eigengeschmack des Wildfleisches. Mittlerweile ist bekannt, dass das Beizen oder Marinieren von größeren Fleischstücken wenig Wirkung zeigt, da die Säure höchstens 1 cm tief in das Fleisch eindringt. Nur bei gulaschgroßen Stücken vermag eine Beize oder Marinade zartmachend wirken.

Haltbarkeit:

Durch den niedrigen Fettanteil hält sich Wild in der Gefriertruhe ohne Qualitätsverluste bis zu 10 Monaten.

Rotwildrouladen mit Wachteleiern

Zutaten:

- 8 Wachteleier
- 700 g Rotwild aus der Keule (Unterschale)
- Salz, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 2 TL Dijon-Senf
- 150 g durchwachsener Speck in Scheiben
- 3 EL Pflanzenöl
- 2-3 Zwiebeln
- 1 Karotte
- ½ EL Tomatenmark
- 4 cl Portwein
- 400 ml Wildfond oder Brühe
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Thymianzweige
- 2 EL Sahne
- 1 EL gehackte Petersilie

Rezept



Die Wachteleier in kochendem Wasser 4 - 5 Minuten garen, abschrecken, auskühlen lassen und schälen.

Die Unterschale in 8 kleine Schnitzel schneiden und diese leicht mit der Faust flach klopfen, salzen, pfeffern und dünn mit Dijon-Senf bestreichen.

Auf jedes Schnitzel 1 Scheibe geräucherten Speck legen und 1 Wachtelei setzen. Zu Rouladen rollen und die Enden mit kleinen Holzspießen oder Rouladennadeln fixieren. Öl in einem entsprechend großen Topf erhitzen. Die Rouladen nachwürzen und rundherum goldbraun anbraten. Aus dem Topf nehmen und beiseite stellen. Zwiebeln und Karotte schälen, grob zerkleinern und in demselben Topf anbraten.

Tomatenmark zufügen und trockenschwitzen. Mit dem Portwein ablöschen und leicht einreduzieren lassen. Den Wildfond aufgießen und zum Kochen bringen. Die Kräuter und Rouladen zufügen. Den Topf mit einem Deckel verschließen und auf der Herdplatte oder in den auf 180 °C vorgeheizten Ofen schieben. Auf der untersten Schiene 60 Minuten schmoren.

Anschließend die Rouladen aus dem Topf nehmen, warm halten und die Sauce passieren. Die Sauce nochmals erhitzen, mit Sahne verfeinern und abschmecken. Die Rotwildrouladen mit der Sauce übergießen, mit Petersilie bestreuen und servieren.

Wilde Wraps

Pfannkuchen:

- 250 g Mehl
- 4 Eier
- Salz

400-500 ml Milch

Teig zubereiten und in Butterschmalz dünne Pfannkuchen backen.

TIPP: Anstelle der Pfannkuchen können auch Tortillafladen verwendet werden.

Fülle:

- 200 g Spitzkohl oder weiches Weißkraut
- 20 g Berberitzen
- Salz, Zucker
- 1 EL Essig
- 2 EL Öl
- 2 Tomaten
- 1 kl. Gurke
- 200 g Schmand
- 1 TL Harissa (ersatzweise ½ TL Chiliflocken)
- 750 g Wildbraten (flache Keulenstücke oder Bug)
- 3 TL Wildgewürzmischung (6 Kardamomkapseln, ½ TL Anis, 4 Pimentkörner, ½ TL Kreuzkümmelsaat, ½ TL Chiliflocken, 1 TL Sesam)
- alle Gewürze trocken in der Pfanne rösten, dann fein reiben oder mahlen
- 2 EL Zitronensaft
- Blätter von 2 Stielen Minze



Kraut vorbereiten und in feine Streifen schneiden, zusammen mit den Berberitzen, ½ TL Salz und 1 TL Zucker gut durchkneten, mit Essig und 1 EL Öl mischen. Tomaten und Gurke vierteln, in Würfel schneiden.

Schmand oder Joghurt mit Harissa und Salz würzen. Fleisch mit restlichem Öl und der Gewürzmischung einreiben, dann in der Pfanne von jeder Seite ca. 5 Min. anbraten. Mit Salz würzen und zugedeckt ca. 30 Min. garen, danach ruhen lassen. Das Fleisch quer in sehr dünne Scheiben schneiden, mit Zitronensaft beträufeln und mit grob geschnittenen Minzeblättern mischen.

Pfannkuchen mit etwas gewürztem Schmand bestreichen, Kraut darauf geben, Fleisch und nochmals etwas Schmand darauf geben, aufrollen und in Frischhaltefolie einwickeln. Kalt stellen, dann aufschneiden und servieren.

