

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,
küchenfertig zerlegt, vakuumiert,
auch in kleinen Portionen

Gutsverwaltung Dürrenmungenau

Hans Ludwig Körner
Schlossallee 1
91183 Abenberg
Tel. 09873 471
gut@schloss-duerrenmungenau.de
Rehwild, Wildschwein, küchen-
fertig, vakuumiert, Wildsalami

Allersberg

Bayer. Staatsforsten AÖR
Forstbetrieb Allersberg
Kolpingstr. 7
90584 Allersberg
Reh, Wildschwein

Damwildgehege

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

Markus Horndasch

Lampersdorf 5
90584 Allersberg
Tel. 09176 998810
od. 0171 7067019
horndasch@glaserei-wiedemann.com
Wildbratwürste, Salami, Wild-
spezialitäten vom Reh und Wild-
schwein; mehr Bio geht nicht

Lokale Agenda 21

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

Büchenbach

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

Jürgen Walter
Oberer Stockweg 21
91186 Büchenbach
Tel. 09171 7772
Rehwild, frisch oder tiefgefroren,
im Ganzen oder zerlegt und
eingeschweißt.

Gerhard Winter
Schloßstr. 3
91186 Kühedorf
Tel. 09171 63129
od. 0170 520 2062
Rehwild, Wildschwein

Georgensmünd

Bergmann's Hoflädle
Hauslach 15
91166 Georgensmünd
Tel. 09172 684633
od. 09172 1744
Rehwild, Wildschwein, Hirsch-
und Wildschweinsalami, nach
Saison und Verfügbarkeit

Geflügelhof Griebmeier
Konrad-von-Megenberg-Str. 29
91166 Mäbenberg
Tel. 09172 8250
kontakt@griessmeier.com
Rehwild, Damwild

Greding

Thomas Graßl
Geißbichl 6
91171 Herrnsberg
Tel. 08463 6029470
od. 0171 8033678
Rehwild, Schwarzwild, nach
Verfügbarkeit

Dr. Stefan Winkler
Martin-von-Eyb-Str. 7
91171 Greding
Tel. 08463 60046
Reh, Wildschwein

www.schwabach.de
monika.roder@schwabach.de
Tel. 09122 860-584

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
schertel.jagd@web.de
Wildbratwurst, Wildsalami,
Wildspezialitäten, Reh-,
Schwarzwild, Wildente - frisch
oder tiefgefroren, küchenfertige
Portionen

Willy Speth
Rudletzhof 5
91180 Heideck
Tel. 09177 329
Reh, Wildschwein

**Grill- und Partyservice
Sau guat!**
Richard Steinrück
Fichtenmühler Str. 15
91180 Heideck
Tel. 0173 4975574
od. 0162 4648662
Wildschwein und Hirsch am
Spieß, Reh- und Wildschwein-
braten

**Jagdfachbedarf
Wild & Natur**
Am Höfener Weiher 6
91180 Heideck
Tel. 09177 817
www.jagdfachbedarf.de
Wildschwein: Edelsalami,
Pfefferbeißer, Bratwurstgehäck
u. Fleisch im Bio-Glas, geräuch-
erter Schinken, geräucherte
Bratwürste, Fleisch u. frische
Bratwürste; Reh: Salami, Fleisch
und frische Bratwürste

Hilpoltstein

Familie Fleischmann
Fuchsmühle 1
91161 Hilpoltstein
Tel. 09177 4850440
od. 0171 9660102
Damwild

Helmut Harrer
Federhof 1
91161 Hilpoltstein
Tel. 09179 6270
Reh, Wildschwein, auch in
kleinen Teilstücken vakuumiert

Thomas Harrer
Oberrödel 4
91161 Hilpoltstein
Tel. 0170 7852191
harrer-agrar@gmx.de
Reh zerlegt, eingeschweißt, tief-
gefroren, küchenfertig, anderes
Wild auf Anfrage

Rohr

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

Werner Schwab
Prünster Ring 6
91189 Prünst
Tel. 09876 876
Rehwild, auch vakuumiert,
anderes Wild je nach Verfüg-
barkeit

Roth

Burmans Hof und Laden
Heidenbergstr. 12
91154 Pfaffenhofen
Tel. 09171 63413
www.hofundladen.de
Reh, Wildschwein, Damwild,
Hirsch, Wildhase u. Grillspe-
zialitäten v. Wild: Reh- und
Wildschweinbratwürste/Salami
sowie Schinkenspezialitäten
vom Wild, tiefgefroren in
küchenfertigen Portionen im
Haisla, 24/7 offen

Oktober 2021, Auflage: 4.000,
Dieser Flyer ist auf 100 % recyceltem Papier gedruckt.

Sven Kühnel

Waldstr. 21
91154 Roth
Tel. 0160 95177538
sven.m.kuehnel@gmx.de
Reh, Wildschwein, Wildhase,
Wildkaninchen, Wildente. Frisch
oder tiefgefroren, im Ganzen
oder zerlegt und eingeschweißt.

Schwanstetten

Helmut Hertel
Hauptstr. 17 b
90596 Schwanstetten
Tel. 09170 8919
od. 0171 9955351
Reh, Wildschwein, Hirsch,
Fasan, Feldhase, Wildenten

Spalt

Karl Engelhardt
Skuldweg 4
91174 Spalt
Tel. 09175 794612
sparl@web.de
frisches Rehwildfleisch - vaku-
umiert, frisch oder gefroren

Harald Fritsch
Angerhofstr. 11
91720 Absberg
Tel. 09175 1834
Rehwild, Wildschwein, Rot- und
Damhirsch

Gerhard Satzinger
Fünfbronn 2
91174 Spalt
Tel. 0157 84263090
Wildsalami (Reh, Wildschwein,
Damhirsch)

Inge u. Manfred Stuhl
Weinleite 8
91174 Großweingarten
Tel. 09175 514
Rehwild, Schwarzwild (nach
Verfügbarkeit)

Thomas Zeidler
Hintere Dorfstr. 27
91174 Großweingarten
Tel. 0160 8441781
Rehwild frisch oder in haus-
haltsüblichen Portionen
küchenfertig zerlegt, vakuumiert
und tiefgefroren

Thalmässing

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

Werner Winkler
Tiefenbach 11
91177 Thalmässing
Tel. 09173 7948211
od. 0171 7725337
Rehwild zerlegt, eingeschweißt,
tiefgefroren, anderes Wild auf
Anfrage.

Wendelstein

Sebastian Ziegler
Kornburger Str. 10a
90530 Wendelstein
Tel. 0176 63653260
Wildschwein, Reh, Feldhase,
Wildkaninchen, Stockente

Schwabach

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

Frank Fahrner
Fleischbrücke 2 (im Wißmeierhaus)
91126 Schwabach
Tel. 09122 75862
Reh und Wildschwein, auch in
kleinen Portionen, küchenfertig
zerlegt und vakuumiert

Freystadt

Gerina und Josef Walter
Michelbach 19
92342 Freystadt
Tel. 09179 969606
Hirschfleisch/Rothirsch,
frisch vom Hof, Nov/Dez,
küchenfertig zerlegt

Pyrbaum

Familie Meilinger
Bayernstr. 28
90602 Schwarzach
Tel. 0175 2897879
Reh- und Schwarzwild, küchen-
fertig zerwirkt und vakuumiert



Landkreis
Roth
Wirtschafts-
förderung

mit
Rezepten

November

Eine Initiative des
Landkreises Roth und
der Stadt Schwabach
zur
Förderung regionaler
Wirtschaftskreisläufe

Produkt des Monats

www.agenda21-roth.de

www.schwabach.de



Heimisches Wild



Gänzlich Wild



Der einzigartige Geschmack und die Bekömmlichkeit machen Wildfleisch zu einem besonderen kulinarischen Genuss, deshalb genießt es in unserer Küche einen hohen Stellenwert.

Wild – ein hochwertiges Lebensmittel

Das beliebteste Wildbret kommt vom Reh. Es hat eine feine Faserstruktur, ist dunkelrot, aromatisch und fettarm. Mittlerweile findet auch das Wildschwein immer mehr Liebhaber.

Wildbret gilt als ernährungsphysiologisch hochwertiges Lebensmittel. Es zeichnet sich besonders durch den hohen Eiweißgehalt aus. Gleichzeitig tragen der geringe Fettanteil und das zarte Bindegewebe zur guten Bekömmlichkeit von Wildfleisch bei.

Bestes Fleisch liefern für gewöhnlich Tiere im ersten und zweiten Lebensjahr. Wild kann sowohl frisch als auch gereift genossen werden. Frisch ist der typische Wildgeschmack weniger ausgeprägt, nimmt aber mit zunehmender Reifedauer bei günstigen 2 - 4° Grad zu.

Wild – Verarbeitung in der Küche

Damit Wildfleisch ein Genuss für den Gaumen wird, muss es gut abgehangen sein.

Die besten Bratenstücke liefern Schlegel und Rücken. Feinschmecker schätzen den feinen Geschmack von Wildleber. Zu Wildgulasch lässt sich am besten die Schulter von Reh, Hirsch und Wildschwein verarbeiten. Das sogenannte Kleinfleisch aus Brust, Hals und Bauchlappen geben hervorragende Ragouts oder Hackfleisch.

Wegen des feinen Eigenschmacks sollte möglichst auf das Beizen verzichtet werden. Experimentieren lässt sich mit vielen Gewürzen. Klassisch gehören Wacholderbeeren, Piment, natürlich frisch gemahlener Pfeffer, ein Hauch Nelken und viele Kräuter wie Thymian, Lorbeerblatt, Rosmarin, Salbei, Kerbel oder Estragon dazu.

Jagdzeiten

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. Fleisch vom Damwild ist im Vergleich zum Rotwild zarter, der Geschmack ist bei Rotwildfleisch jedoch wildtypischer.

Rehwild:

01. Mai – 15. Januar

Schwarzwild:

ganzjährig

Wildhase:

16. Oktober – 31. Dezember

Wildkaninchen:

ganzjährig

Wildente:

01. September – 15. Januar

Damwild:

als Gehegewild ganzjährig



Das Amt für Ernährung,
Landwirtschaft
und Forsten in Roth
unterstützt diese Aktion.



HEGERING ABENBERG

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

HEGERING BÜCHENBACH

Gerhard Winter
Schloßstr. 3
91186 Büchenbach
Tel. 09171 63129

HEGERING GREDING

Dr. Stefan Winkler
Martin-von-Eyb-Str. 7
91171 Greding
Tel. 08463 60046

HEGERING HEIDECK

Dirk Ullmann
Steindl 1
91177 Thalmässing
Tel. 0172 5993803

HEGERING HILPOLTSTEIN

Silvia Stahnke
Marquardsholz C 22
91161 Hilpoltstein
Tel. 09174 1525

HEGERING ROTH

Gerhard Freytag
Boxlohe 7
90596 Schwanstetten
Tel. 09170 1365

HEGERING SCHWABACHTAL

Karl Fischer
Gaulnhofen 5
91189 Rohr
Tel. 09876 269

HEGERING SPALT

Karl Heubusch
Sonnenleite 4
91187 Röttenbach
Tel. 09172 68348

HEGERING THALMÄSSING

Helmine Busch
Landeckstr. 17
91177 Thalmässing
Tel. 09173 9961

HEGERING WENDELSTEIN

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

Rehgulasch: (8 Portionen)

Für die Gewürzmischung:

2 Pimentkörner
1 EL Koriandersaat
1 EL Pfefferkörner
3 Gewürznelken
4 Wacholderbeeren
2 Sternanis
1 EL getrockneter Thymian

Die Gewürze bis auf Thymian in einer Pfanne ohne Fett ca. 2-3 Minuten rösten, bis sie duften, abkühlen lassen, mit dem Thymian in einer Kaffeemühle mahlen oder mit dem Mörser fein zerstoßen.

Für das Gulasch:

1,5 kg Rehfleisch aus der Schulter oder Keule
1-2 gelbe Rüben
¼ Sellerieknolle
3-4 Zwiebeln
4 EL Öl
Salz
250 ml Rotwein
150 ml Portwein
1 l Flüssigkeit
3 Zweige Rosmarin
2 Lorbeerblätter
2 Stiele Salbei
2 TL Stärkemehl

Das Fleisch von Sehnen und Häutchen befreien und in 3-4 cm große Würfel schneiden, mit 2/3 der Gewürzmischung einreiben.

Gelbe Rüben, Sellerie und Zwiebeln vorbereiten und schälen. Gelbe Rüben und Sellerie in ca. 1 cm große Würfel, Zwiebeln in feine Würfel schneiden. Ca. 3 EL Öl in einem Bräter erhitzen, Fleisch portionsweise von allen Seiten kräftig anbraten, mit Salz würzen und herausnehmen. Restliches Öl zugeben, das Gemüse kurz anbraten, mit Rotwein ablöschen und offen stark einkochen lassen, dann Portwein und Fleisch zugeben. Mit Flüssigkeit aufgießen, Gulasch aufkochen lassen und in der Backröhre bei 170°C ca. 1 Std. 45 Min. zugedeckt garen lassen. Nach 1 Stunde Rosmarin, Lorbeerblätter und Salbei zugeben. Nach der Garzeit Gulasch aus dem Ofen nehmen. Gulasch nach Belieben mit angerührtem Stärkemehl binden, aufkochen lassen, mit Salz und restlicher Gewürzmischung abschmecken.

TIPP: Das Gulasch ist im Kühlschrank ca. 3-4 Tage haltbar, lässt sich sehr gut eingefrieren oder heiß in vorbereitete Gläser abgefüllt, gut 8 Tage gelagert werden. Bei 100°C 1 Stunde im Wasserbad eingekocht, kann es 3 Monate gelagert werden.

Wildschwein-Spareribs mit Himbeerketchup

Zutaten

1 TL Kreuzkümmel
2 TL Koriander
1 TL Salz
frisch gemahlener Pfeffer
1 kg Wildschwein-Spareribs

Zubereitung

Die Gewürze mischen.

Die Spareribs mit 1/3 der Gewürzmischung würzen und auf den Gitterrost des Backofens setzen. Backofen auf 220°C (Heißluft 170°C) vorheizen. Den Gitterrost auf der 2. Schiene von unten über ein Backblech schieben. 400 ml Wasser in das Backblech gießen und die Spareribs ca. 1 Std. 20 Min. braten. Sobald sich im Backblech Bratensaft gebildet hat, die Spareribs damit bestreichen, evtl. nochmals wenig Wasser nachgießen.

10 Min. vor Ende der Garzeit mit etwas Himbeerketchup bestreichen und fertig braten. Mit restlichem Gewürzsalz bestreut und dem Himbeer-Ketchup servieren.

Himbeer-Ketchup:

20 g frischen Ingwer
1 rote Peperoni
30 g braunen Zucker
3 EL Himbeeressig
2 EL Tomatenmark
50 ml Tomatenketchup
250 g Himbeeren (auch tiefgef.)
Salz, Pfeffer
1 EL Honig

1-2 Spritzer Worcestershiresauce

Ingwer schälen und fein reiben.

Peperoni entkernen und fein würfeln. Zucker im Topf schmelzen und leicht karamellisieren lassen, Ingwer und Peperoni zugeben, mit Essig ablöschen, Tomatenmark, Ketchup und Himbeeren zugeben, aufkochen und ca. 2-3 Min. durchkochen lassen. Dann pürieren und durch ein Sieb streichen. Honig, Salz, Pfeffer und Worcestershiresauce zugeben, abschmecken und in ein Schraubglas abfüllen.