

Geschmacklicher Charakter ausgewählter Wildfleischsorten

Rehwild

... besitzt ein rotbraunes, wohlschmeckendes Fleisch, das kurzfaserig und saftig ist.

Rotwild

... liefert ein dunkelbraunes Fleisch von kerniger Struktur. Das Fleisch von jungen Tieren eignet sich hervorragend zum Braten und Grillen, von älteren Tieren zum Schmoren.

Wildschwein

... bietet das saftigste Wildbret – von dunkelroter Farbe und hoch aromatisch.

Rezepte

finden Sie zum Beispiel im Internet unter www.wild-auf-wild.de

Wildbretverkauf

Montag: 8 – 12 Uhr | 13 – 15 Uhr
Nur EC-Zahlung möglich

Kontakt

Grünflächenamt, Forstabteilung
Langendellschlag 100, 65199 Wiesbaden
Telefon 0611 236085-13, Fax 0611 236085-30, stadtwald@wiesbaden.de

Impressum:

Herausgeber: Grünflächenamt, Forstabteilung | Gestaltung: Wiesbaden Congress & Marketing GmbH | Fotos: shutterstock.com/stockcreations, /mmpixel91 | Druck: Druck-Center der Landeshauptstadt Wiesbaden | Stand: Juni 2023



Wildfleisch aus dem Stadtwald

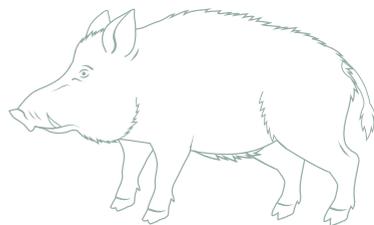
lecker, gesund, nachhaltig



Wildfleisch zu jeder Jahreszeit

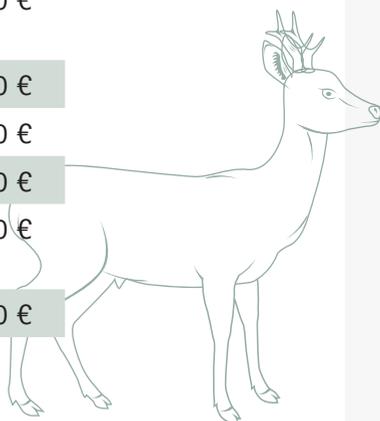
Das städtische Forstamt im Forsthaus Langendellschlag 100 bietet portionierte, hygienisch in Folie eingeschweißte und tiefgefrorene Stücke von Wildschwein, Rotwild und Rehwild zum Verkauf an.

Das heimische Wildfleisch zeichnet sich gegenüber dem Schlachtvieh durch einen geringeren Fettanteil aus, ist reich an Mineralstoffen, gesund, ökologisch und schmeckt!



Preisliste Wildbret

	Produkt	Preis / Kg
Reh	Rehgulasch	20,00 €
	Rehbraten	27,00 €
	Rehrücken ohne Knochen	40,00 €
	Rehfilet	45,00 €
Wildschwein	Wildschweingulasch	15,00 €
	Wildschweinbraten	21,00 €
	Wildschweinerücken ohne Knochen	30,00 €
	Wildschweinfilet	35,00 €
Hirsch	Hirschgulasch	19,00 €
	Hirschbraten	25,00 €
	Hirschrücken ohne Knochen	38,00 €
	Hirschfilet	43,00 €
Wildbratwurst	2er 3er 5er Packungen erhältlich	13,00 €



Bemessung der Portionen

Wildschweinerücken	8-12 Personen	4 Kilogramm
Wildschweinkeule	8-12 Personen	4 Kilogramm
Rehrücken	5-6 Personen	2 Kilogramm
Rehkeule	7-9 Personen	2,5 Kilogramm
Hirschrücken	6-8 Personen	2,5 Kilogramm
Hirschkeule (ohne Knochen)	6-8 Personen	2 Kilogramm

Garzeiten

bei einer Gartemperatur von 200° C und einer Kerntemperatur von 80° C

Hirschrücken (mit Knochen)	80 bis 110 Minuten
Hirschkeule (2-3 kg ohne Knochen)	90 bis 120 Minuten
Rehrücken (mit Knochen)	50 bis 60 Minuten
Rehkeule (ca. 2 kg mit Knochen)	90 bis 110 Minuten
Wildschweinerücken (mit Knochen)	80 bis 110 Minuten
Wildschweinkeule (ohne Knochen)	90 bis 120 Minuten
Hirsch-, Wildschweinfilet	30 bis 40 Minuten

Nährwerte

Der Fettgehalt beträgt je nach Wildart 1% bis 8%. Darüber hinaus ist Wild reich an den Mineralstoffen Kalium, Phosphor, Eisen, Kupfer und Zink sowie dem Vitamin B2.

	KJ	kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	Phosphor (mg)	Eisen (mg)	Vitamin B2 (mg)
Hirsch	512	122	20,6	3,3	249	3,4	0,48
Reh-Rücken	553	132	22,4	3,6	220	3,0	0,25
Reh-Keule	444	106	21,4	1,3	220	3,0	0,25
Wildschwein	493	118	19,5	3,4	120	keine Daten	0,10

je 100 g verzehbarer Anteil

