

Geschmacklicher Charakter ausgewählter Wildfleischsorten

Reh

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

Rotwild

... liefert ein dunkelbraunes Fleisch von kerniger Struktur. Das Fleisch von jungen Tieren eignet es 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

Amt für Grünflächen, Landwirtschaft und Forsten

Forstabteilung

Langendellschlag 100

65199 Wiesbaden

Telefon 0611 236085-13

Telefax 0611 236085-30

stadtwald@wiesbaden.de

Servicezeiten:

mo. und mi. 7:30–12:00 Uhr und 13:00–15:00 Uhr

fr. 7:30–12:00 Uhr

Stand: September 2012



LANDESHAUPTSTADT

Wildfleisch aus dem Stadtwald



Amt für Grünflächen,
Landwirtschaft und Forsten

www.wiesbaden.de

Wildfleisch zu jeder Jahreszeit

Das städtische Forstamt im Forsthaus Langendellschlag 100 bietet portionierte, hygienisch in Folie eingeschweißte und tief gefrorene Bratenstücke von Wildschwein, Rotwild und Reh zum Verkauf an.

Das Bratenfleisch hat ein Gewicht zwischen einem und drei Kilogramm pro Stück.

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

Preise

Wildschwein

Lende: 26 Euro je Kilogramm
 Rücken ohne Knochen: 24 Euro je Kilogramm
 Rücken mit Knochen: 22 Euro je Kilogramm
 Keule/Bug: 19 Euro je Kilogramm
 Gulasch: 13 Euro je Kilogramm
 Wildschwein-Bratwurst in Dosen, 200 g: 2,95 Euro

Rehwild

Rücken: 27 Euro je Kilogramm
 Keule/Bug: 23 Euro je Kilogramm
 Gulasch: 15 Euro je Kilogramm

Rotwild:

Lende: 31 Euro je Kilogramm
 Rücken ohne Knochen: 29 Euro je Kilogramm
 Rücken mit Knochen: 27 Euro je Kilogramm
 Keule: 23 Euro je Kilogramm
 Gulasch: 15 Euro je Kilogramm

Wildbratwurst: 7,50 Euro je 5 Stück



Bemessung der Portionen

Wildschweintrücken	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
Wildschweintrücken (mit Knochen)	80 bis 110 Minuten
Wildschweinkeule (ohne Knochen)	90 bis 120 Minuten
Hirsch-, Wildschweinfilet	30 bis 40 Minuten

Nährwert

Das Fleisch der Wildtiere zeichnet sich gegenüber dem des Schlachtviehs durch einen geringen Fettanteil aus. 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)	VitaminB2 (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 verzehrbare Anteil