

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](http://www.agenda21-roth.de)  
[www.direktvermarkter-roth.de](http://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](http://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

**Burmann's 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



mit  
Rezepten

November

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

# Produkt des Monats

[www.agenda21-roth.de](http://www.agenda21-roth.de)

[www.schwabach.de](http://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.