

Wild zubereiten – für Sie zu Hause kinderleicht:

Wild ist überaus aromatisch und schmackhaft. Die früher häufig recht aufwendige Zubereitung hat in der heutigen Küche einer leichteren Platz gemacht. Wild lässt sich auf vielerlei Art zubereiten – nicht nur als Festtagsbraten. In zahlreichen Variationen hat es heute den Alltag erobert.

Genießen Sie zum Beispiel gegrillte Wild-Gemüse-Spieße oder ein leckeres Wildsteak aus der Keule. Darüber hinaus erhalten Sie sächsisches Wild im Handel auch in verschiedenster Verarbeitung, etwa als Wildsalami oder Wildschinken. Frisches Wild holen Sie sich am besten direkt beim Erzeuger, Ihrem örtlichen Förster oder Jäger. Aber auch in zahlreichen Fachfleischereien in ganz Sachsen und mitunter sogar an der Fleischtheke Ihres nächsten Supermarktes finden Sie heimisches Wild im Angebot. Zumindest während der traditionellen Saison von Mai bis Januar. Doch auch in den übrigen Monaten erhalten Sie vielerorts Wild beim Fleischer.



Lassen Sie sich also künftig öfter einmal Wild in seinen vielfältigen Ausprägungen schmecken. Als außergewöhnlich leckeren Bestandteil einer modernen, bewussten und gesunden Ernährung. Eine Liste der Anbieter von frischem sächsischen Wild sowie schmackhafte Rezepte zur Zubereitung finden Sie unter www.wild-auf-wild.de.

Mehr Informationen zu Wild, Jagd und Wald unter www.wald.sachsen.de.

Firmenstempel



Herausgeber:

Sächsisches Staatsministerium
für Umwelt und Landwirtschaft
Postfach 10 05 10, 01076 Dresden
Telefon: 0351 564-6814
Telefax: 0351 564-2059
E-Mail: info@smul.sachsen.de
www.smul.sachsen.de

Redaktion, Gestaltung und Satz:

Heimrich & Hannot GmbH

Fotos:

Fotolia

Druck:

Union Druckerei Dresden GmbH

Redaktionsschluss:

Dezember 2010

Bezug:

Diese Druckschrift kann kostenfrei bezogen werden bei:
Zentraler Broschürenversand
der Sächsischen Staatsregierung
Hammerweg 30, 01127 Dresden
Telefon: +49 351 2103671
Telefax: +49 351 2103681
E-Mail: publikationen@sachsen.de
www.publikationen.sachsen.de

Verteilerhinweis

Diese Informationsschrift wird von der Sächsischen Staatsregierung im Rahmen ihrer verfassungsmäßigen Verpflichtung zur Information der Öffentlichkeit herausgegeben. Sie darf weder von Parteien noch von deren Kandidaten oder Helfern im Zeitraum von sechs Monaten vor einer Wahl zum Zwecke der Wahlwerbung verwendet werden. Dies gilt für alle Wahlen.

Misbräuchlich ist insbesondere die Verteilung auf Wahlveranstaltungen, an Informationsständen der Parteien sowie das Einlegen, Aufdrucken oder Aufkleben parteipolitischer Informationen oder Werbemittel. Untersagt ist auch die Weitergabe an Dritte zur Verwendung bei der Wahlwerbung. Auch ohne zeitlichen Bezug zu einer bevorstehenden Wahl darf die vorliegende Druckschrift nicht so verwendet werden, dass dies als Parteinahme des Herausgebers zu Gunsten einzelner politischer Gruppen verstanden werden könnte.

Diese Beschränkungen gelten unabhängig vom Vertriebsweg, also unabhängig davon, auf welchem Wege und in welcher Anzahl diese Informationsschrift dem Empfänger zugegangen ist. Erlaubt ist jedoch den Parteien, diese Informationsschrift zur Unterrichtung ihrer Mitglieder zu verwenden.

Copyright

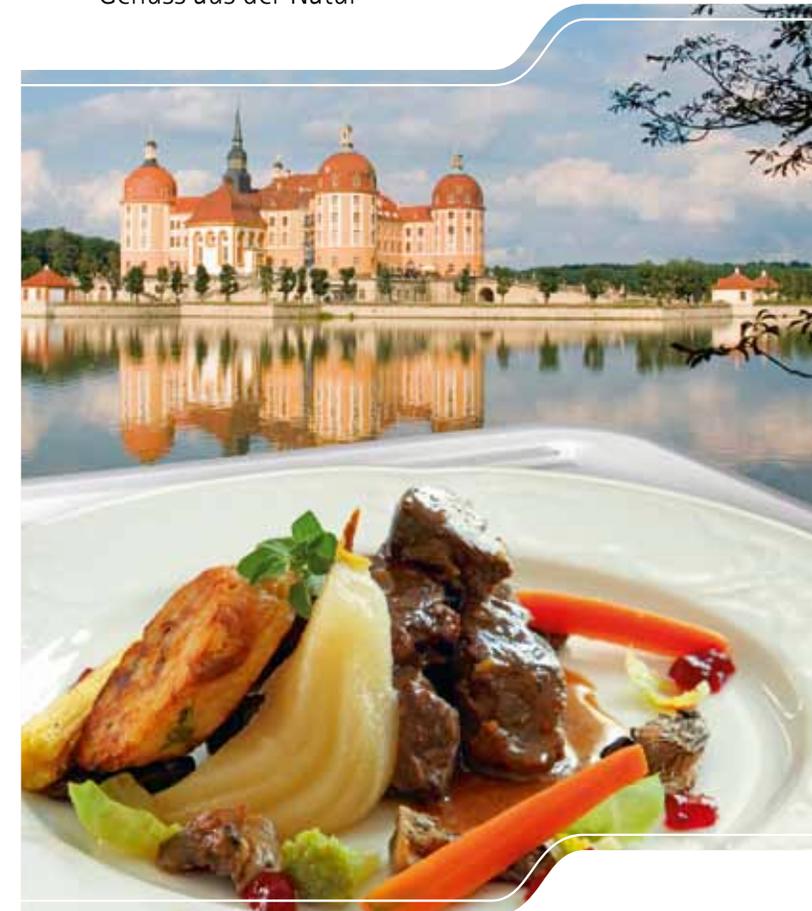
Diese Veröffentlichung ist urheberrechtlich geschützt. Alle Rechte, auch die des Nachdruckes von Auszügen und der fotomechanischen Wiedergabe, sind dem Herausgeber vorbehalten.

STAATSMINISTERIUM
FÜR UMWELT UND
LANDWIRTSCHAFT



Wild auf Sachsens Wild?

Genuss aus der Natur



Seien Sie einfach öfter mal wild auf Wild!

Wann haben Sie eigentlich das letzte Mal Wild gegessen? Als Festtagsbraten zu Weihnachten? Eine gute Idee! Eine noch bessere Idee ist es allerdings, öfter einmal Wild zu essen – als leckere und günstige Alternative zu Rind oder Schwein. Denn das alte Vorurteil, Wild wäre ein teures Essen für reiche Leute, stimmt schon lange nicht mehr. Wild kann sich heute wirklich jeder leisten. Zumeist zahlen Sie dafür nicht mehr als für ein gutes Stück Rind- oder Schweinefleisch. Und bei Wild gehen Sie auch bei der Qualität auf Nummer sicher: Aufgrund strenger lebensmittelrechtlicher und fleischhygienischer Vorschriften ist es ein hochwertiges Lebensmittel.



Ein Wildwechsel in der Küche hat seine Vorteile:

Entscheiden Sie sich beim Braten öfter mal für Wild, profitieren Sie von dessen überzeugenden Vorteilen. Wild besteht vorwiegend aus Muskelfleisch und ist deshalb:

- von Natur aus mager
- eiweiß-, vitamin- und mineralstoffreich
- cholesterin- und kalorienarm
- leicht verdaulich
- ideal als Diätkost geeignet



Wild – ein einzigartiger Genuss mit unzähligen Zubereitungsvarianten

Die vielen Vorzüge von Wild kommen nicht von ungefähr. Wild wächst artgerecht und vollkommen natürlich auf. Zudem ernährt sich Wild ausschließlich vom natürlichen Nahrungsangebot, d. h. von Gräsern, Kräutern und Pflanzenteilen. Die einzige Ausnahme bildet das Wildschwein. Es ist wie das Hausschwein Allesfresser, sein Fleisch ist aber dennoch weitaus magerer und gesünder als das seines Vетters.

Ein nachhaltiger Genuss – auch für die Natur.

Wild ist immer ein Stück gesunde Natur. Und köstliches Wild zu genießen, tut auch der Natur selbst gut. Die Jagd von Wild für den Verzehr verhindert, dass eine zu hohe Wilddichte entsteht. Denn zu viele Hirsche, Rehe, Wildschweine oder Hasen in einem Gebiet schädigen das Ökosystem und damit ihren Lebensraum. Jagd ist eine „nachhaltige Fleischerzeugung“: Es werden maximal so viele Tiere gejagt, wie auch wieder nachkommen.



Sächsisches Wild – aus der Region immer frisch auf den Tisch

Hinzu kommt, dass heimisches Wild klima- und umweltfreundlich ist. Es gelangt stets frisch zum Verbraucher – ohne weite Transportwege und lange Lagerzeiten in Kühlhäusern.

Ein Teil des angebotenen Wildfleisches stammt mittlerweile aus artgerechter landwirtschaftlicher Gatterhaltung in Sachsen, einer interessanten Zu- und Nebenerwerbsmöglichkeit im ländlichen Raum. Wenn Sie sich also Wild gönnen, leisten Sie damit auch einen wertvollen Beitrag zur Unterstützung des ländlichen Raumes in Sachsen.

