



Wild aus Sachsen

Kulinarischer Ratgeber für Wildfleisch

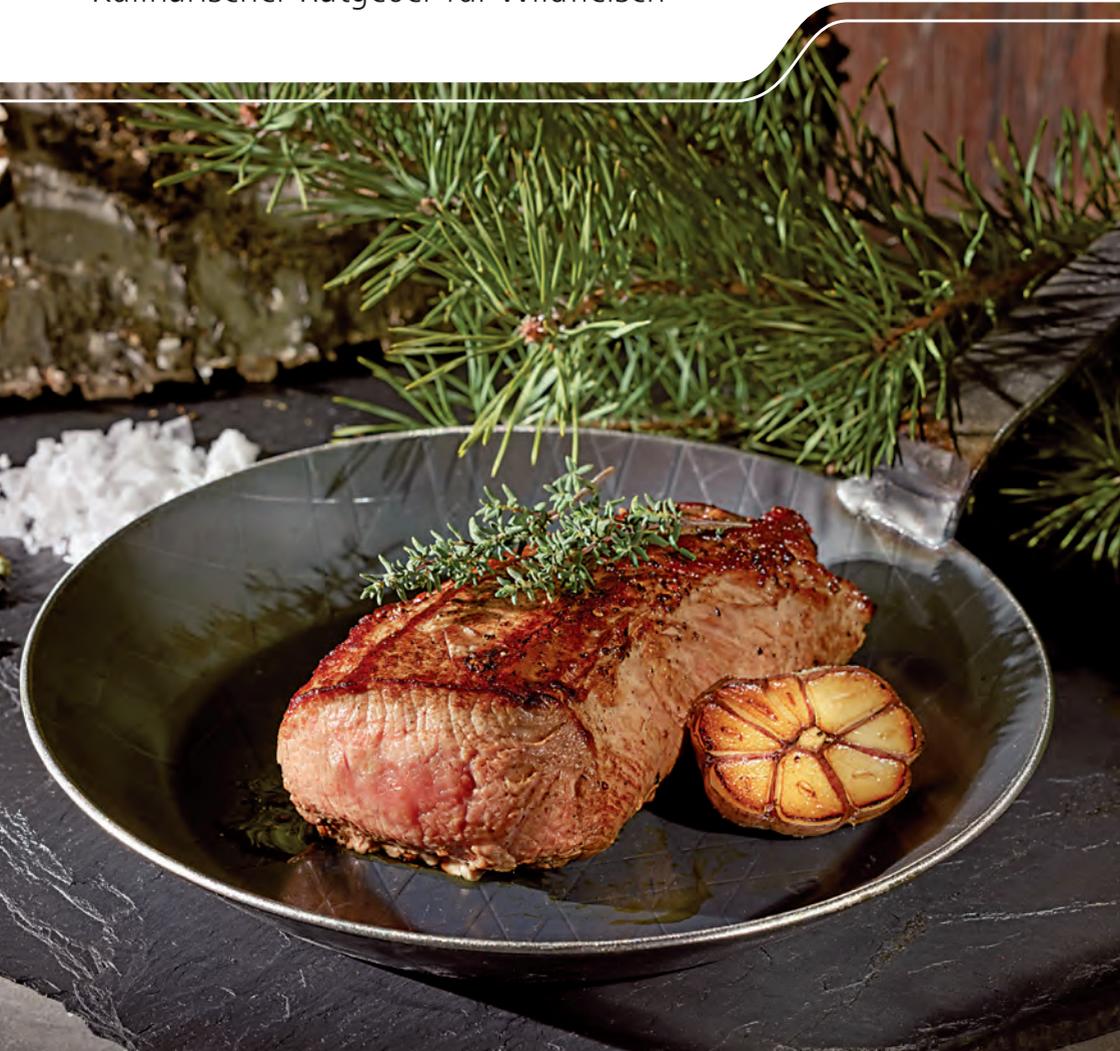




Foto: René Klábcs

Inhalt

Wild aus Sachsen genießen	03
Warum wird Wild bejagt?	03
Aus dem Wald auf den Tisch – wie kommt das Wild zu Ihnen?	04
Portionieren des Wildes	04
Haltbarkeit	06
Verschiedene jagdbare Wildarten auf einen Blick	07
Rotwild	07
Damwild	08
Muffelwild	09
Rehwild	10
Schwarzwild	11
Fragen und Antworten rund um die Zubereitung von Wild	12
Rezepte	15
Vorspeisen	15
Wildbouillon	15
Wildschweinsülze mit Meerrettichdip	16
Klassische Rezepte (Hauptspeisen)	17
Frischlingsrücken mit Pfefferkuchenkruste	17
Wildsauerbraten aus der Rehkeule	18
Hirschkalbskeule „Sous-vide“ an einer Rotweinreduktion	19
Wildgulasch im Dutch Oven	21
Klassische Wildspießchen vom Grill	23
Wildschweinschnitzel	24
Rehwildkeule in Sauerkirschsauce	25
Wild einmal anders	27
Reh-Burger	27
Spieße vom Muffellamm	29
Orientalischer Wildklops mit Ofengemüse, Hummus und Joghurt-Gurke-Dip	31
Mediterrane Wildpastete	32
Rehgulasch mit Aprikosen	33
Gefüllte Wildeierkuchen	35
Schlesisches Himmelreich vom Wild	36
Wildfleisch in Sachsen	39
Wildverkaufsstellen von Sachsenforst	39
Adressen von Wildhändlern und Verkaufsstellen im Freistaat Sachsen	42



Wild aus Sachsen genießen

Frisches Wildfleisch aus sächsischen Wäldern gilt als qualitativ hochwertiges, natürliches Nahrungsmittel, weil es reich an Mineralstoffen, fett-, cholesterin- und kalorienarm ist. Darüber hinaus ist es frei von schädlichen Fremdstoffen wie Hormonen und Medikamenten.

Dieses Fleisch wird auch als Wildbret bezeichnet; es stammt ausschließlich von heimischen freilebenden Wildtieren, die dem Jagdrecht unterliegen.

Als reines Naturprodukt steht Wild bei den sächsischen Köchen hoch im Kurs. Mit seinem unverwechselbaren Geschmack sind Gerichte aus Wildfleisch ein Genuss für alle Sinne.

In dieser Broschüre informieren wir über den Werdegang der Wildbretgewinnung, stellen verschiedene in Sachsen jagdbare Wildarten vor und haben Rezepte verschiedener Wildarten zum Nachkochen für Sie ausgesucht. Viel Spaß beim Lesen und Ausprobieren!

Warum wird Wild bejagt?

In Sachsens Wäldern und offenen Landschaften leben u. a. Reh-, Rot-, Dam-, Schwarz- und Muffelwild. Mit ihrem Appetit auf Knospen junger Waldbäume oder landwirtschaftliche Kulturpflanzen wie Mais und andere Getreidearten kann eine zu große Zahl an Wildtieren enorme Schäden anrichten. Darüber hinaus fehlen teilweise natürliche Feinde wie Wolf oder Luchs. Über die Regulation des Wildes durch die Jagd lassen sich wirksam Wildschäden in der Land-, Forst- und Fischereiwirtschaft vermeiden. Das Gelingen des Waldumbaus in Sachsen, weg von Fichten- und Kiefernmonokulturen hin zu ökologisch stabilen Mischwäldern, die dem Klimawandel besser gewachsen sind, hängt maßgeblich von angepassten Wildbeständen ab. Des Weiteren dient die Jagd der Wildbretgewinnung als natürliches Nahrungsmittel.

Jagd- und Schonzeiten

Jede dem Jagdrecht unterliegende Wildart hat gesetzlich verankerte Jagd- und Schonzeiten. Die Schonzeit bezeichnet dabei den Zeitraum, in dem die Jagd auf die entsprechende Wildart verboten ist. Die Schonzeit dient in erster Linie dem Tierschutz und soll verhindern, dass Jungtieren die zur Aufzucht notwendigen Elterntiere genommen werden. Denn die ausbleibende Versorgung mit Muttermilch oder sonstiger Nahrung sowie mangelnder oder fehlender Schutz der Jungtiere vor Fressfeinden würden zum Tod des Jungwildes führen.

Jagdzeiten einiger Wildarten in Sachsen:

Wildart	Jagdzeit
Rotwild	August bis Januar
Damwild	August bis Januar
Muffelwild	August bis Januar
Rehwild	Mitte April bis Januar
Schwarzwild	ganzjährig

Aus dem Wald auf den Tisch – wie kommt das Wild zu Ihnen?

Schon vor dem Erlegen überprüft der Jäger mit geschultem Blick das Wild auf Verhaltensauffälligkeiten. Diese Beobachtung verhilft ihm zu ersten Rückschlüssen auf die Gesundheit des Wildes. Damit leistet der Jäger einen verantwortungsvollen Beitrag. Denn nur so gelangt das Wildbret in hygienisch einwandfreiem Zustand zum Verbraucher.

Mit einem gezielten Schuss wird nun das Wild erlegt. Dieser Schuss erspart dem Tier langes Leiden und wertvolles Wildbret wie Rücken oder Keule bleibt für den Verzehr erhalten.

Nach dem Erlegen öffnet der Jäger die Bauchdecke des Wildes und entnimmt sämtliche Innereien. Nun prüft er sorgfältig die inneren Organe auf mögliche auffällige Veränderungen. Damit wird ein weiteres Mal sichergestellt, dass nur Wildbret von gesunden Tieren in den Verkauf gelangt.

Anschließend erfolgt auf kürzestem Weg der Transport in eine nahegelegene Kühlkammer. Die Forstbezirke, privaten Jäger und Wildhändler verfügen jeweils über eine gut ausgestattete Wildkühlzelle, in der das Wild in hygienisch einwandfreiem Zustand gelagert werden kann. Die Kühleinrichtungen werden durch die Veterinärämter in regelmäßigen Abständen kontrolliert. Darüber hinaus wird Schwarzwild als Allesfresser auf Trichinen untersucht, bevor das Fleisch zum Verzehr freigegeben wird. Trichinen können beim Menschen eine ernstzunehmende Wurminfektion hervorrufen, bei der das Muskelgewebe befallen wird. Daher wird sichergestellt, dass das Wildbret in Ordnung ist.

In der Kühlzelle wird das Wildbret auf +7 bis +4 °C abgekühlt und für drei bis vier Tage gelagert. In dieser Zeit der sogenannten Fleischreifung wird in einem chemischen Prozess Glykogen (= ein zur Energiegewinnung in den Muskelzellen gespeichertes Kohlenhydrat) in Milchsäure umgewandelt. Die Milchsäure wirkt gegen Bakterien und macht das Wildbret länger haltbar. Darüber hinaus wird durch die Säuerung das Fleisch zart und saftig.

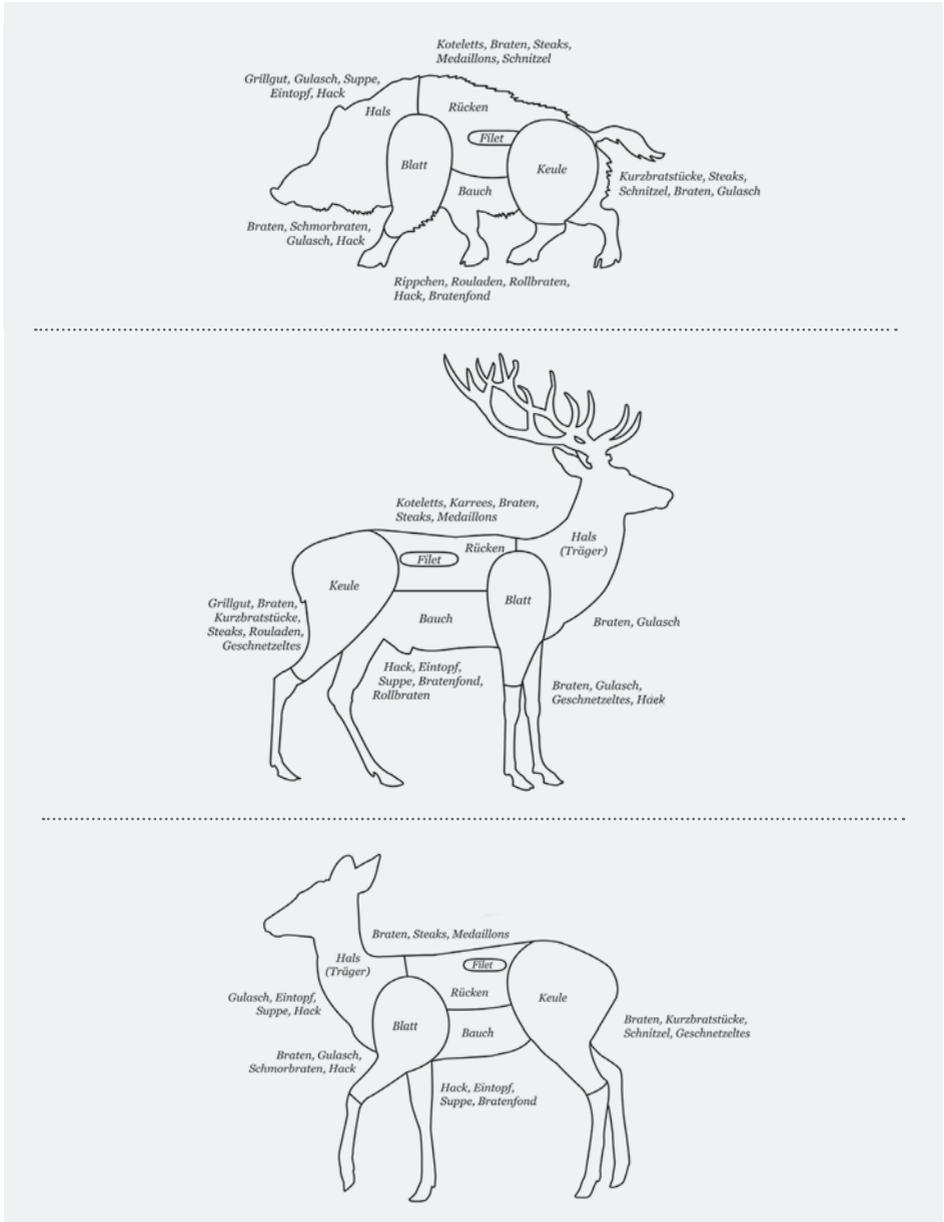
Um die Herkunft des Wildbrets lückenlos nachverfolgen zu können, wird übrigens für jedes erlegte Tier ein Wildursprungsschein ausgestellt, der bis zum Verkauf am Tierkörper verbleibt.

Portionieren des Wildes

Sobald der Prozess der Fleischreifung abgeschlossen ist, geht es an das Portionieren für den weiteren Verkauf. Dabei werden folgende Verarbeitungsstufen unterschieden:

1. Dem Wild wird das Fell abgezogen.
2. Das Wild wird grob zerlegt in Rücken, Keulen, Blätter (= Schulter), Hals, Rippen und teilweise mit Bauchlappen zum Verkauf angeboten.
3. Es wird in ausgelösten Bratenstücken und Gulasch, küchenfertig portioniert, angeboten.
4. In veredelter Form kann Wild auch als Salami, Knacker, Schinken oder in anderen Variationen erworben werden.

Die folgende Grafik zeigt am Beispiel der Wildarten Rot-, Schwarz- und Rehwild die wesentlichen Wildbretteile für die Verarbeitung in der Küche.



Quelle: Convergence Verlagsgesellschaft GmbH & Co. KG

Haltbarkeit

Wildfleisch eignet sich sehr gut zum Einfrieren. Das Fleisch sollte vorher den Reifeprozess durchlaufen haben und von Häuten, Sehnen, Knorpeln und Fettgewebe befreit sein. Damit es länger haltbar ist, sollte man das Fleisch weder waschen noch marinieren. Eine Vakuumverpackung ist ideal. Je schneller das Fleisch eingefroren wird, desto höher ist die Haltbarkeit. Die Lagerzeit im Tiefkühlfach richtet sich nach Wildart und Art der Zubereitung:

Wildart/Art der Zubereitung	Mindesthaltbarkeit (in Monaten)
Reh- und mageres Hirschwild	12
Gams- und Muffelwild	12
Schwarzwild	6 bis 10
Hase und Wildkaninchen	8
Rebhühner und Tauben	8
Wildenten und Wildgänse	6 bis 8
Fasanen	4 bis 6
Wildleber und -herz	6
Terrinen und Pasteten	6
Wildwurst und Schinken	8

Quelle: aid, Wildbret

Wildfleisch kann bei Zimmertemperatur oder im Kühlschrank aufgetaut werden. Im Kühlschrank dauert es je nach Größe des Fleischstücks bis zu zwei Tage, bei Zimmertemperatur nur etwa zwölf Stunden. Achten Sie darauf, dass abtropfendes Wasser nicht mit anderen Lebensmitteln in Berührung kommt.

Verschiedene jagdbare Wildarten auf einen Blick

Rotwild

Rotwild ist neben einzelnen zuwandernden Elchen und einem kleinen Vorkommen des Wisents die größte freilebende Wildart Deutschlands und zählt zu den Wiederkäuern. Rotwild lebt heute in großen geschlossenen Waldgebieten, beispielsweise im Erzgebirge, in der Lausitz, der Sächsischen Schweiz, der Dübener Heide und im Vogtland. Das Fleisch des Rotwildes ist dunkelrot bis rotbraun. Das fettarme, aromatische Fleisch zeichnet sich durch seinen hohen Eisengehalt aus.



Foto: RitaE_pixabay.com

Damwild



Das Damwild ist eine mittelgroße Hirschart. Charakteristisch ist das Schaufelgeweih der männlichen Tiere und das gefleckte Sommerfell. Die ursprüngliche Heimat des Damwildes sind die östlichen Mittelmeerländer. Bereits die Römer führten diese Wildart in unseren Breiten ein. Damwild lebt bevorzugt in offenen Landschaften, in denen sich kleine Waldpartien mit landwirtschaftlichen Flächen abwechseln. Es meidet die rauen Mittelgebirgslagen. Größere Damwildbestände finden sich im Raum Colditz, Glauchau, Moritzburg und Niesky. Das rotbraune Fleisch ähnelt dem Rehfleisch und ist im Allgemeinen zarter und im Geschmack milder als das vom Rotwild.

Muffelwild

Das Mufflon ist das einzige Wildschaf Europas. Ursprünglich war es nur auf den Mittelmeerinseln Korsika und Sardinien verbreitet. Die heute in Mitteleuropa vorkommende Population wurde um 1900 eingeführt. Die männlichen Tiere, Widder genannt, zeichnen sich durch schneckenförmig eingedrehte Hörner aus. Die Weibchen haben normalerweise keine Hörner. Heute lebt das Muffelwild überwiegend im Wald. In Sachsen kommt es in größerer Zahl im Raum Marienberg, Sächsische Schweiz/Osterzgebirge, Mittweida und Plauen vor. Das Aroma des Muffelwildfleisches ist mit dem von Lamm (Hausschaf) vergleichbar.



Rehwild

Das Rehwild ist flächendeckend in ganz Deutschland verbreitet. Ursprünglich besiedelte es Waldrandzonen und -lichtungen. Heute kommt Rehwild sowohl im Wald als auch im Offenland vor. Während des Sommerhalbjahres lebt das Reh überwiegend einzeln oder in kleinen Gruppen, bestehend aus einer Ricke und ihren Kitzen. Im Winter bilden sich häufig größere Gruppen (sog. Sprünge), die in der Agraroffenlandschaft aus mehr als 20 Tieren bestehen können. Das Rehwild liefert ein hellrotes, aromatisches Fleisch, das deutlich dezenter als das anderer Wildarten schmeckt. Es ist besonders zart und kurzfasrig und eignet sich daher vor allem zum Kurzbraten oder Niedriggaren.



Schwarzwild



Foto: Schwarzwild_Annette Meyer_pixabay.com

Ebenfalls in Deutschland weit verbreitet ist das Wildschwein. In Sachsen werden selbst die höheren Lagen des Erzgebirges und Vogtlandes besiedelt. Es ist in unserer Kulturlandschaft zum Nachttier geworden. Durch intensiven Ackerbau, besonders durch den Anbau von Raps und Mais und dem damit verbundenen guten Nahrungsangebot, sind die Schwarzwildbestände in den letzten Jahren stark angestiegen. Wildschweine leben in Familienverbänden (Rotten). Lediglich die männlichen Tiere, sogenannte Keiler, sind Einzelgänger. Das dunkelrote Fleisch der Wildschweine, besonders das der Jungtiere, ist zart und sehr wohlschmeckend, doch deutlich aromatischer als das der Hausschweine. Es gilt als würzig und weist einen höheren Fettgehalt als bei anderen Wildarten auf.

Fragen und Antworten rund um die Zubereitung von Wild

- **Woran erkennt man die Frische von Wildfleisch?**
Das Fleisch sollte dunkelrot und fest sein. Das Fleisch von Reh- und Rotwild hat einen leicht nussigen, das des Wildschweins einen neutralen Geruch. Keinesfalls darf das Fleisch süßlich riechen.
- **Ist Wildfleisch zum Rohverzehr geeignet?**
Frisches Wildfleisch ist nicht für den Rohverzehr geeignet. Es muss gut erhitzt (80 °C über mindestens 10 Minuten) oder durchgebraten werden.
- **Erfordert Wildfleisch eine besondere Zubereitung?**
Wild kann grundsätzlich so zubereitet werden, wie man es von anderen Fleischsorten gewohnt ist. Vor dem Zubereiten muss es gewaschen und trocken getupft sowie von Sehnen und Sehnenhäuten befreit werden.
- **Muss Wild vor dem Kochen eingelegt werden?**
Nein. Es kann aber je nach Belieben gebeizt oder mariniert werden, um ihm eine ausgewählte Geschmacksrichtung zu verleihen. Beizen mit einem säurehaltigen Sud verlängert generell die Haltbarkeit von Fleisch, macht es zart und verringert die Kochzeit. Daher ist diese Zubereitungsmethode besonders für Stücken von älteren Tieren oder für klassische Rezepte wie Sauerbraten geeignet. Geduld wird beim Beizen belohnt – je größer das Fleischstück, umso länger sollte es in der Beize liegen (große Braten mindestens fünf Tage).
Das Wildfleisch kann, genauso wie anderes Fleisch auch, vor dem Kochen über Nacht in Salzwasser oder in einer Brühe eingelegt werden. Dann wird es saftiger.
- **Welche Gewürze passen zu Wild?**
Zu Wildfleisch passen beispielsweise Pfeffer, Piment, Wacholder, Majoran, Liebstöckel, Rosmarin, Muskat, Nelke, Thymian, Petersilie, Paprika und Kakao.
- **Muss Wildfleisch stärker gewürzt werden als herkömmliche Fleischsorten?**
Bei Wildfleisch gilt wie bei anderem Fleisch auch: Weniger Salzen ist mehr – besser Kräuter, Früchte und Gemüse für ein würziges Ergebnis verwenden.
- **Kann man Wild mit Früchten kombinieren?**
Fruchtige Komponenten wie Brombeeren, Preiselbeeren, Kirschen, Johannisbeeren, Aprikosen, Äpfel, Birnen, Orangen oder Feigen runden ein Wildgericht geschmacklich ab und verleihen ihm eine delikate Note.
- **Was muss ich beim Anbraten des Wildfleisches beachten?**
Wie jedes Fleisch sollte auch Wild je nach Größe des Fleischstückes eine halbe bis eine Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank genommen und auf Zimmertemperatur gebracht werden.

■ Wird Wildfleisch heiß oder mit der Niedriggarmethode zubereitet?

Wild kann mit beiden Garmethoden zubereitet werden. Bei der Niedriggarmethode bleibt es allerdings viel saftiger, was sich besonders für Rehwild empfiehlt. Mit dieser Garmethode kann das Fleisch bedenkenlos warmgehalten werden, wenn sich die Gäste verspäten. Es gelingt auch Kochanfängern und funktioniert immer.

Die Niedriggarmethode *(erläutert von Gerrit Schulze; Dresden)*

Ein Bratenstück, z. B. Keule, Blatt oder Rücken, vom Knochen lösen und sauber parieren. Dann wird das zimmerwarme Fleisch bei hoher Temperatur von allen Seiten scharf angebraten, aus dem Bräter genommen und mit Fond oder Rotwein abgelöscht. Das Bratenstück wird jetzt wieder in den Bräter gelegt und ggf. Zwiebeln, Gemüse, Nelken, Wacholder oder andere Gewürze hinzugegeben. Das Gemüse kann auch vor dem Ablöschen mit angebraten werden. Deckel auf den Bräter und ab in den vorgeheizten Backofen!

... und nun der Trick:

Der Backofen wird lediglich auf eine Gartemperatur von 60 bis 80 °C vorgeheizt. Bei 60 bis 70 °C ist das Fleisch innen noch rosig (medium), bei 80 °C ist es nur noch sanft rosa. Je nach Dicke des Bratenstücks beträgt die Garzeit 2 1/2 bis 4 Stunden. Danach hat der Braten die gewünschte Kerntemperatur (60 bis 80° C) erreicht. Keine Angst vor der langen Garzeit! Es brennt nichts an und das Fleisch wird weder zäh noch trocken. Dennoch sollte ab und zu kontrolliert werden, ob der Boden des Bräters noch mit Flüssigkeit bedeckt ist.

Kurz vor dem Servieren wird der Braten aus dem Bräter genommen, gesalzen (zum Beispiel mit grobkörnigem Salz) und abgedeckt warmgestellt. Im Bräter muss noch schnell die Sauce abgeschmeckt und eingedickt werden. Jetzt wird der Braten aufgeschnitten und serviert.



Foto: Jan Gutzeit

Rezepte

Vorspeisen

Wildbouillon

Rezept von Stefanie Blaß (Sachsenforst)

Zutaten (für mindestens 1,5 l Bouillon)

1 kg Wildknochen (große Knochen in grobe Stücke hacken)
1 große Zwiebel
3 Karotten
1/4 Staudensellerie
2 Pastinaken
1 Stange Lauch
2 Knoblauchzehen
2 EL Pflanzenöl
1 EL Tomatenmark
250 ml Gemüsebrühe (alternativ 250 ml Rotwein)
2 Lorbeerblätter
1 TL Pfefferkörner
1 TL Pimentkörner
5 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin
Wasser

Zubereitung

- Knochen waschen und in einem Sieb gut abtropfen lassen
- Gemüse waschen, schälen und in grobe Würfel schneiden; Knoblauch ungeschält, aber halbiert
- Öl in einen Bräter geben und darin die Knochen ca. 15 min braun anrösten
- Gemüse (ausgenommen Lauch) dazugeben und mitrösten, bis es Farbe annimmt
- Tomatenmark untermengen, aber nur kurz mit anschwitzen, sonst wird es zu bitter
- Schluck für Schluck mit der Flüssigkeit ablöschen und bei mittlerer Hitze und offenem Bräter reduzieren lassen
- Wasser dazugeben, bis alles knapp bedeckt ist; Gewürze und Kräuter hinzufügen
- zwei Stunden köcheln lassen
- bei Bedarf nochmals mit Wasser auffüllen, abschmecken und alles durch ein feines Sieb passieren

Diese Bouillon ist auch zum Einwecken geeignet und die perfekte Saucengrundlage für Wildgerichte.

Wildschweinsülze mit Meerrettichdip

Rezept von Stefanie Blaß (Sachsenforst)

Zutaten (für 4 bis 6 Gläschen á 150 ml)

Sülze

500 g Fleisch aus der Wildschweinkeule (oder anderes Wild)
3 kleine Möhren
4 kleine Gewürzgurken
2 Lauchzwiebeln
Wasser
Salz, Pfeffer
3 Lorbeerblätter
1/2 TL Pimentkörner
1/2 TL Senfkörner
1 Spritzer Apfelessig
1/2 TL Zucker
9 Blatt Gelatine oder 1 1/2 Beutel Agartine (pflanzliches Geliermittel)

Meerrettichdip

100 g Schmand
50 ml Schlagsahne
1 1/2 TL Meerrettich
Salz, Pfeffer
1 Spritzer Zitronensaft
Radieschen, Schnittlauch als Garnitur

Zubereitung

- Fleisch mit Gewürzen, Lorbeer, Zucker und Essig kochen
- Möhren in kleine Würfel schneiden und kurz vor Ende der Garzeit dazugeben
- weiches Fleisch klein schneiden; Gurken in kleine Würfel schneiden
- 700 ml von der Brühe abnehmen und mit Gelatine/Agartine anrühren bzw. kochen (je nach Packungsanweisung)
- klein geschnittenes Fleisch gemischt mit Möhren und Gurken in die Gläser füllen; mit der kochenden Gelatinebrühe auffüllen; Gläser sofort verschließen
- im Kühlschrank über Nacht durchkühlen lassen
- Dip anrühren und auf die Sülze geben; darüber Radieschenscheiben und Schnittlauch als Garnitur

Beilagenempfehlung

Baguette oder Butterbrot; Bratkartoffeln, wenn es als Hauptgericht gegessen werden soll

Klassische Rezepte (Hauptspeisen)

Frischlingsrücken mit Pfefferkuchenkruste

Rezept von Thomas Brezina (Sachsenforst)

Zutaten (für 4 Personen)

1 ausgelöster Frischlingsrücken
100 g Butter
30 g Semmelbrösel
1 Eigelb
70 g geriebener Pfefferkuchen (ohne Schokolade)
5 Rosmarin- und 7 Thymianzweige
3 Wacholderbeeren
3 EL Gin
100 g Preiselbeerkompott
250 ml Wildfond
Butterschmalz, Salz, Pfeffer

Zubereitung

- Nadeln von zwei Rosmarinzweigen fein hacken; Eigelb mit Butter schaumig rühren und salzen; Rosmarin, Semmelbrösel und Pfefferkuchen zugeben; ausrollen auf Größe ca. 20 x 20 cm und kaltstellen
- Frischlingsrücken in vier Stücke teilen, salzen und pfeffern und im Butterschmalz kurz, aber sehr heiß anbraten
- restlichen Rosmarin und 3 Thymianzweige in die Pfanne geben und kurz mitrösten
- Fleisch aus dem Fett auf Alufolie geben, Kräuter auflegen und bei 160 °C ca. 15 bis 20 min im vorgeheizten Ofen garen
- Fond erhitzen, etwas reduzieren und mit Stärke leicht anbinden (Stärke vorher mit kaltem Wasser anrühren und dann hinzufügen)
- Blättchen von restlichem Thymian fein hacken und gemeinsam mit zerstoßenen Wacholderbeeren, Gin und Preiselbeerkompott zur Sauce geben; abschmecken
- Fleisch aus dem Ofen nehmen und kurz abkühlen lassen; Krustenteig in entsprechend große Stücke teilen und auf die Filets legen; im Backofen mit Obergrill ca. 4 min gratinieren
- Stücke einmal diagonal teilen und auf Sauce anrichten

Beilagenempfehlung

Spätzle oder Serviettenknödel und Wirsinggemüse

Wildsauerbraten aus der Rehkeule

Rezept von Beatrice Schmidt (Sachsenforst)

Zutaten (für 4 bis 5 Personen)

Rehkeule ohne Knochen

Wasser, Essig (Essenz)

Salz, Zucker

10 Pfefferkörner

5 Pimentkörner

4 Lorbeerblätter (getrocknet)

1 Saucenkuchen (alternativ Pumpernickel)

Butterschmalz zum Anbraten

nach Belieben zusätzlich Rotwein, Rosinen oder Cranberries, Wurzelgemüse

Zubereitung

- großen Topf mit Wasser füllen und Salz, Zucker, Essig, Pfeffer- und Pimentkörner, Lorbeerblätter und grob zerteilte Zwiebel hinzufügen und aufkochen; der Sud sollte süßsauer schmecken, wie man es vom Braten kennt
- Fleisch in den aufgekochten, noch heißen Sud legen und mindestens 36 Stunden darin liegen lassen
- Fleisch aus dem Sud nehmen und in einer Pfanne oder einem Bräter mit hohem Rand von allen Seiten scharf anbraten; zum Ablöschen Sud vom Einlegen verwenden
- das Fleisch weiter garen bei regelmäßiger Zugabe des Sudes als Saucebasis; Fleisch herausnehmen, wenn der Garpunkt erreicht ist
- Saucenkuchen in die Sauce bröseln, kurz köcheln und zerfallen lassen; bei Bedarf weiter mit Saucebinder oder Speisestärke andicken
- Fleisch in Scheiben schneiden, in die heiße Sauce legen und servieren

Beilagenempfehlung

Kartoffelklöße aller Art und Rotkohl oder Rosenkohl



Foto: Stefanie Blaß

Hirschkalbskeule „Sous-vide“ an einer Rotweinreduktion

Rezept von Utz Hempfling (Sachsenforst)

Sous-vide-Garen bezeichnet eine Methode des Niedrigtemperaturgarens für Fleisch, Fisch oder Gemüse. Dafür werden alle Zutaten in einen Beutel gegeben, eingeschweißt und vakuumiert (vide = Vakuum). Dieser Beutel wird dann im Wasserbad mit einer Temperatur von unter 100 °C gegart. Garzeiten finden sich im Internet, sie variieren je nach Größe des Fleischstückes und der Temperatur.

Zutaten (für 2 Personen)

- 500 g Hirschkalbsfleisch aus der Keule (ca. 5 cm stark)
- Wildgewürz (Rosmarin, Wacholderbeere, Lorbeerblatt, Pfeffer)
- 2 Rosmarinzweige
- Olivensöl
- 2 EL Zucker
- 1/8 l Rotwein, ein Schuss Portwein
- ca. 300 ml Wild- oder Rinderfond
- kleingewürfeltes Suppengemüse
- 1/2 TL Tomatenmark
- Saucenbinder (dunkel)
- Pfeffer, Salz



Foto: Utz Hempfling

Zubereitung

- Keulenstück mit dem Wildgewürz einreiben und mit wenig Olivenöl einpinseln
- Fleisch zusammen mit den Rosmarinzweigen in einen temperaturbeständigen Plastikbeutel geben und mit dem Vakuumierer einschweißen
- Plastikbeutel in ein Wasserbad mit ca. 80 °C legen und 2 1/2 Stunden ziehen lassen (hierfür Sous-vide-Gerät oder einen Kochtopf mit Fleischthermometer verwenden)
- für die Sauce den Zucker in einem Topf auf dem Herd karamellisieren, mit Rotwein ablöschen und einkochen lassen, bis sich das Karamell vollständig aufgelöst hat
- Portwein und Wildfond zugießen und weiter reduzieren
- Fleisch nach der Garzeit aus dem Plastikbeutel nehmen, mit Küchenpapier abtupfen und in einer Bratpfanne mit wenig Olivenöl kurz von allen Seiten kräftig anbraten; salzen und pfeffern; für drei Minuten in Alufolie wickeln
- Suppengemüse kurz in der Pfanne durchschwenken, Tomatenmark zugeben und mit dem Fond-Rotwein-Gemisch ablöschen; Sauce aus der Pfanne durch ein Sieb in einen kleinen Kochtopf geben, mit dem Saucenbinder etwas andicken und abschmecken
- Fleisch in Scheiben schneiden und auf einem Saucenspiegel anrichten

Beilagenempfehlung

Rosmarinkartoffeln vom Blech und grüne Brehbohnen



Foto: Utz Hempfling

Wildgulasch im Dutch Oven

Rezept von Thomas Rother (Sachsenforst)

Ein Dutch Oven ist ein Topf aus Gusseisen mit drei Beinen, der entweder direkt ins Feuer oder in glühende Briketts gestellt wird.

Dieses Rezept kann auch klassisch im Bräter und Backofen zubereitet werden.



Foto: Thomas Rother

Zutaten

- 1/2 Stange Lauch
- 1 große Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Möhren
- 1 Petersilienwurzel
- 100 g Knollensellerie
- 1 1/2 kg Wildgulasch (hier: Reh- und Wildschweinschulter)
- 5 EL Mehl
- 1 1/2 TL Salz
- 1 TL Pfeffer
- 2 TL Wildgewürz
- 2 EL Pflanzenöl
- 2 EL Tomatenmark
- 150 ml Portwein
- 500 ml Wildfond
- 200 ml Rotwein
- 1/2 TL Chilipulver
- 1/2 TL getrockneter Thymian
- 1/2 TL Lebkuchengewürz

Zubereitung

- Lauch putzen und in Ringe schneiden; Zwiebel, Knoblauch, Gemüse schälen bzw. putzen und in feine Würfel schneiden
- Fleisch mit Mehl, Salz, Pfeffer und Wildgewürz in eine Schüssel geben und kräftig vermengen
- Dutch Oven aufheizen (ca. 250 °C); dafür 30 durchgeglühte Briketts unter dem Topf platzieren; Öl im Topf erhitzen und das Fleisch darin von allen Seiten goldbraun anbraten
- aus dem Topf nehmen und das Gemüse darin leicht anbräunen, Tomatenmark hinzufügen und kurz mit rösten
- mit dem Portwein ablöschen und die Flüssigkeit komplett einkochen lassen
- Fleisch wieder in den Dutch Oven geben, Wildfond und Rotwein angießen; mit Chili, Thymian und Lebkuchengewürz würzen; mit Deckel schließen
- Dutch Oven auf mittlere Ober-/Unterhitze umstellen: dafür nun 12 der Briketts auf dem Deckel platzieren, 8 Briketts unter dem Topf belassen, Rest beiseite räumen (ca. 150 °C)
- Gulasch zwei Stunden schmoren lassen

Beilagenempfehlung

Gnocchi oder Spätzle und Speckbohnen

Klassische Wildspießchen vom Grill

Rezept von Utz Hempfling (Sachsenforst)

Zutaten (für ca. 6 Personen)

Wildfleisch aus der Keule ca. 1,5 bis 2 kg (Reh, Hirsch, Wildschwein oder Muffel)

4 Zwiebeln mittlerer Größe

3 Paprika

2 dicke Scheiben durchwachsener Speck (ca. 300 g)

1/2 Bio-Zitrone

4 EL Olivenöl

1 TL Honig

Rosmarin

Pfeffer, Salz

Holzspieße, gewässert (alternativ: Metallspieße)

Zubereitung

- Fleisch in grobe Würfel schneiden
- Zwiebeln schälen und längs halbieren; die Hälften jeweils einmal in der Länge und in der Quere durchschneiden
- Paprika aufschneiden, Kerne, Stielansatz, weiße Segmentrippen entfernen und in gleichmäßige Stücke schneiden
- Speck in Stücke schneiden
- abwechselnd Fleischstücke, Zwiebel, Paprika und Speck auf die Spieße schieben; Wildspießchen pfeffern und salzen
- Marinade aus Olivenöl, Zitronensaft, abgeriebener Zitronenschale, fein gehacktem Rosmarin und Honig anrühren; Fleischspießchen mit Marinade bestreichen und bei milder Hitze auf dem Grill ca. 15 Minuten unter mehrmaligem Wenden grillen

Beilagenempfehlung

Baguette, Kräuterbutter und Tomatensalat



Foto: Utz Hempfling

Wildschweinschnitzel

Rezept von Jens Kammerhoff (Inhaber der Gaststätte „Jagdstübel“ in Gohrisch OT Cunnersdorf)

Zutaten (für 4 Personen)

800 g Wildschweinrücken (ausgelöst; alternativ Reh- oder Hirschrücken)

Salz und Pfeffer

Öl

2 Eier

60 g Mehl

20 g Semmelmehl

Zubereitung

- Fleisch in 2 1/2 bis 3 cm dicke Scheiben schneiden
- plattieren (mit Plattireisen oder mit dem Boden der Stielkasserolle vorsichtig etwas klopfen)
- mit Salz und Pfeffer würzen
- panieren (1. Mehl, 2. Ei, 3. Semmelmehl)
- Öl erhitzen und Schnitzel in der Pfanne goldbraun ausbacken

Beilagenempfehlung

Frischsalat nach Wahl und Bratkartoffeln



Foto: Waldemar Michel

Rehwildkeule in Sauerkirschsauce

Rezept von Stefanie Blaß (Sachsenforst)

Zutaten (für 4 bis 6 Personen)

1 Rehwildkeule (mit Knochen)
500 ml Sauerkirschschaft (oder Sauerkirschnektar)
500 ml Wildbouillon (Rezept siehe Vorspeisen); alternativ Wasser
1 große Zwiebel
1/2 mittelgroßer Knollensellerie
2 Möhren
2 Petersilienwurzeln
500 g Champignons
2 Lorbeerblätter
10 Pimentkörner, 10 Wacholderbeeren (mit dem Messer angedrückt)
2 EL Tomatenmark
Salz und Pfeffer
Butterschmalz

Zubereitung

- Fleisch waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen; überschüssige Sehnen und Häute entfernen
- Gemüse waschen und in grobe Stücke schneiden; wenn es zum Essen mit serviert werden soll, dann schälen und in Würfel schneiden
- Fleisch kräftig salzen und pfeffern und in einer Pfanne bei hoher Hitze mit Butterschmalz schön braun anbraten
- Fleisch aus der Pfanne nehmen; Gemüse und Gewürze hinzugeben und anbraten; wenn es bräunt, Tomatenmark dazugeben und kurz mit anschwitzen; Fleisch zum Gemüse in die Pfanne legen
- immer noch bei großer Hitze Sauerkirschschaft nach und nach schluckweise angießen und weiter reduzieren lassen; mit der Hälfte der Bouillon angießen
- Fleisch und Gemüse mit geschlossenem Deckel eine Stunde je Kilogramm Fleisch bei 175 °C im Backofen garen
- Champignons in Scheiben schneiden und nach Hälfte der Garzeit dazugeben
- nach Garende Fleisch aus der Pfanne nehmen und warmhalten; Sauce durch ein Sieb gießen und vom Gemüse trennen
- Gemüse kann teilweise durch ein feines Sieb gedrückt und der Sauce als Geschmacksträger und zum Andicken zugefügt oder einzeln als Beilage verwendet werden

Beilagenempfehlung

pro Portion halbe Birne mit Preiselbeermarmelade, Kartoffeln oder Klöße und Rotkohl



Wild einmal anders

Reh-Burger mit karamellisierten Zwiebeln, Preiselbeer-Meerrettich-Sauce, Chili-Mayonnaise und knusprigem Bacon

Rezept von Maximilian Köllner (Forststudent)

Zutaten (für 4 Personen)

Burgerbrötchen
150 ml warmes Wasser
3 EL Milch
1/3 Würfel Frischhefe
20 g Zucker
5 g Salz
60 g weiche Butter
350 g Mehl Type 550
1 kleines Ei

Zusätzlich: 1 kleines Ei, 1 EL Milch, 1 EL Wasser, Sesam

Zubereitung

- in eine Schüssel warmes Wasser füllen; Hefe hineinbröseln und Zucker dazugeben – mischen; fünf Minuten ruhen lassen
- danach restliche Zutaten hinzufügen und zu einem geschmeidigen Teig verkneten; abgedeckt eine Stunde gehen lassen
- aus dem Teig vier gleichmäßige Kugeln formen und auf einem Blech mit Backpapier leicht flachdrücken; eine Stunde ruhen lassen
- Ei, Wasser und Milch verquirlen und die Brötchen damit bestreichen; anschließend mit Sesam bestreuen
- bei 200 °C 15 bis 20 Minuten backen

Preiselbeer-Meerrettich-Sauce

2 gehäufte EL Preiselbeermarmelade
1 gehäufte EL Sahnemeerrettich
Worcester-Sauce

Marmelade mit dem Meerrettich vermengen und mit Worcester-Sauce je nach Belieben abschmecken

Chili-Mayonnaise

250 g Mayonnaise
1 Chili-Schote

Chilischote hacken und mit der Mayonnaise vermengen

Karamellierte Zwiebeln

3 große Zwiebeln
1 gehäufter EL Zucker
etwas Wasser
Butter zum Anbraten

- Butter in einer Pfanne schmelzen und Zwiebeln darin anbraten, bis sie sich leicht bräunen
- Zucker dazugeben und karamellisieren lassen
- mit Wasser ablöschen und einkochen lassen, bis die Flüssigkeit aufgebraucht ist
- kurz anbräunen und aus der Pfanne nehmen

Burger-Patties

500 g Rehhackfleisch
1 Ei
1 EL Senf
3 EL Semmelmehl
Salz, Pfeffer
etwas Öl zum Anbraten
4 Scheiben Bergkäse

- Zutaten vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und zu vier gleichmäßigen Patties formen
- von einer Seite anbraten, wenden und auf die angebratene Seite den Bergkäse legen
- die andere Seite fertigbraten und aus der Pfanne nehmen

Bacon

8 Schinkenspeckstreifen (Bacon)
Öl zum Anbraten

- Schinkenspeckstreifen in Öl knusprig anbraten

Beilagenempfehlung

Eisbergsalat, Gewürzgurken, Tomaten

Brötchen aufschneiden, die Innenseiten mit Chili-Mayonnaise bestreichen; danach die einzelnen Zutaten je nach Geschmack auftürmen, mit Preiselbeer-Meerrettich-Sauce würzen und den Reh-Burger genießen

Spieße vom Muffellamm

Rezept von Thomas Brezina (Sachsenforst)

Zutaten (für 4 Personen)

1,5 kg Fleisch vom Lamm oder jungen Muffel
6 Feigen
1 Stange Lauch
12 Backpflaumen, ohne Kern
100 g Speck
8 Holzspieße, gewässert
18 EL Olivenöl
4 EL Honig
2 TL Salz
1 TL Zimtpulver
500 g Sahnejoghurt

Vorbereitung

Spieße:

- Fleisch in 4 cm große Stücke schneiden; Feigen halbieren; Lauch in 1 cm breite Ringe schneiden; Speck in nicht zu dünne Scheiben schneiden
- abwechselnd auf vier Spieße Fleisch, Lauch und Feigen stecken
- auf die restlichen vier Spieße Fleisch, Speck und Pflaumen stecken

Marinade:

- 10 EL Olivenöl, Honig, 1 1/2 TL Salz und Zimt vermengen

Dip:

- Joghurt mit 4 EL Öl, 4 EL Wasser und etwas Salz glattrühren

Zubereitung

- ein Backblech im Ofen bei 180 °C vorheizen
- in einer Pfanne die Lammspieße mit 4 EL Öl rundherum kräftig anbraten
- Spieße auf das heiße Blech legen und mit der Marinade beträufeln
- bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) auf der mittleren Schiene ca. 25 Minuten weitergaren
- Fleisch aus dem Ofen nehmen, 5 Minuten ruhen lassen und mit dem Dip servieren

Beilagenempfehlung

Fladenbrot und frischer Salat



Orientalischer Wildklops mit Ofengemüse, Hummus und Joghurt-Gurke-Dip

Rezept von Maria Adner (Sachsenforst)

Zutaten (für 4 Personen)

500 g Hackfleisch aus Wildbret (Wildart je nach Belieben)

Salz, Pfeffer

Kreuzkümmel

getrocknete Pfefferminze

1 Ei

Semmelmehl nach Bedarf

Olivenöl

Gemüse der Saison (Möhren, Tomaten, Aubergine, Kürbis, Zucchini, Kartoffeln, Lauch)

Zwiebel

Knoblauch nach Belieben

Zubereitung

- Gemüse putzen, schälen und in grobe Stücke schneiden
- Zwiebel schälen und vierteln
- mit Olivenöl, Salz und Pfeffer marinieren und auf dem Backblech verteilen
- Hackfleisch mit Ei und Semmelmehl vermengen
- Knoblauchzehe pressen und zugeben; mit Kreuzkümmel, getrockneter Pfefferminze, Salz und Pfeffer würzen
- aus dem Hack kleine Bälle formen und zwischen dem Gemüse auf dem Backblech verteilen
- im Ofen bei 175 °C Umluft 30 bis 45 Minuten oder bei 200 °C Ober-/Unterhitze backen

Hummus

1 Dose gekochte Kichererbsen

Tahin (Sesampaste)

Zitrone

Olivenöl

Salz, Pfeffer, Paprikapulver

Knoblauch

- Kichererbsen im Sieb abtropfen lassen, dann mit ¼ der Flüssigkeit pürieren
- restliche Zutaten dazugeben und alles fein mixen

Joghurt-Gurke-Dip

Joghurt

Gurke

Salz, Pfeffer, getrocknete Pfefferminze, wahlweise Schafskäse

- Gurke reiben und kurz mit den Händen ausdrücken (entwässern)
- restliche Zutaten hinzufügen und alles fein mischen

Beilagenempfehlung

Fladenbrot

Mediterrane Wildpastete

Rezept von Utz Hempfling (Sachsenforst)

Zutaten (für ca. 4 Personen)

800 g Wildhackfleisch
1 Zwiebel mittlerer Größe
2 Eier
1 eingeweichtes Brötchen oder Semmelbrösel
getrocknete Tomaten
Oliven
Schafskäse
Pfeffer, Salz
Rosmarin, Thymian, Oregano
Blätterteig

Zubereitung

- Ofen auf 180 °C vorheizen
- Zwiebel fein hacken und in einer großen Pfanne in etwas Olivenöl andünsten; Hackfleisch darin anbraten und abkühlen lassen
- Schafskäse in Würfel schneiden, getrocknete Tomaten und Oliven grob hacken
- Hackfleisch mit einem Ei, dem eingeweichten Brötchen, Schafskäse, getrockneten Tomaten und Oliven vermengen
- mit Pfeffer, Salz, Rosmarin, Thymian und Oregano würzen
- Blätterteig auslegen und auf dem unteren Drittel des Teiges längs die Hackfleischmasse verteilen; Blätterteig überlappend darüber falten und gut verschließen; mit Eigelb bestreichen und ca. 30 Minuten bei 180 °C im Ofen backen

Beilagenempfehlung

Salat aus roten Linsen mit Tomaten, Schafskäse, Rucola und Essig-Öl-Vinaigrette



Foto: Utz Hempfling

Rehulasch mit Aprikosen

Rezept von Maria Adner (Sachsenforst)

Zutaten (für 2 bis 3 Personen)

500 bis 600 g Rehulasch (Keule, Schulter in Würfel geschnitten; auch Damwild möglich)

3 Möhren

2 Zwiebeln

1 Knoblauchzehe

Olivenöl

Salz, Pfeffer, Zimt, Paprika edelsüß

250 ml Gemüsebrühe, ggf. Rotwein

150 g Softaprikosen

Zubereitung

- Möhren, Zwiebeln, Knoblauch schälen und in Stücke schneiden
- Öl im Bräter erhitzen, das Fleisch in mehreren Portionen rundherum anbraten und herausnehmen
- Gemüse anbraten; Fleisch dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen
- Gemüsebrühe oder Rotwein zugeben und aufkochen; zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 1 1/2 Stunden schmoren, bis das Fleisch fast zerfällt
- Aprikosen klein schneiden, ca. 30 Minuten vor Ende der Garzeit zugeben

Beilagenempfehlung

Couscous mit fein gehackter Petersilie



Foto: Jan Gutzeit



Gefüllte Wildeierkuchen

Rezept von Stefanie Blaß (Sachsenforst)

Zutaten (für 4 Personen)

je zwei Eierkuchen pro Person

250 g frischer Blattspinat (blanchiert)

360 g Wildfleisch

2 Scheiben Toastbrot (entrindet, in etwas Schlagsahne eingeweicht)

ca. 250 g Wildeber, wenn möglich (alternativ Hühnerleber)

250 ml Schlagsahne

2 Eier

Salz, Pfeffer

Wacholderbeeren

Orangenschale

1 Messerspitze Anis, gemahlen

Rosmarin

Zubereitung

- Gewürze fein mörsern, das Fleisch klein schneiden und gut kühlen
- Farce aus Fleisch, Leber, Sahne, Eiern, Toastbrot und Gewürzen im Mixer herstellen; vor dem Füllen mindestens eine Stunde gut durchkühlen lassen und dann nochmals kräftig umrühren
- kalte Eierkuchen mit der Füllung bestreichen, mit Blattspinat belegen und wieder mit etwas Farce bestreichen
- Eierkuchen zusammenrollen und in Klarsichtfolie wickeln; Enden gut zudrehen und in heißem Fond oder Wasser mindestens ca. 20 Minuten ziehen lassen

Beilagenempfehlung

Sahne-Pilzsauce und ein Spinatsalat mit Preiselbeerdressing



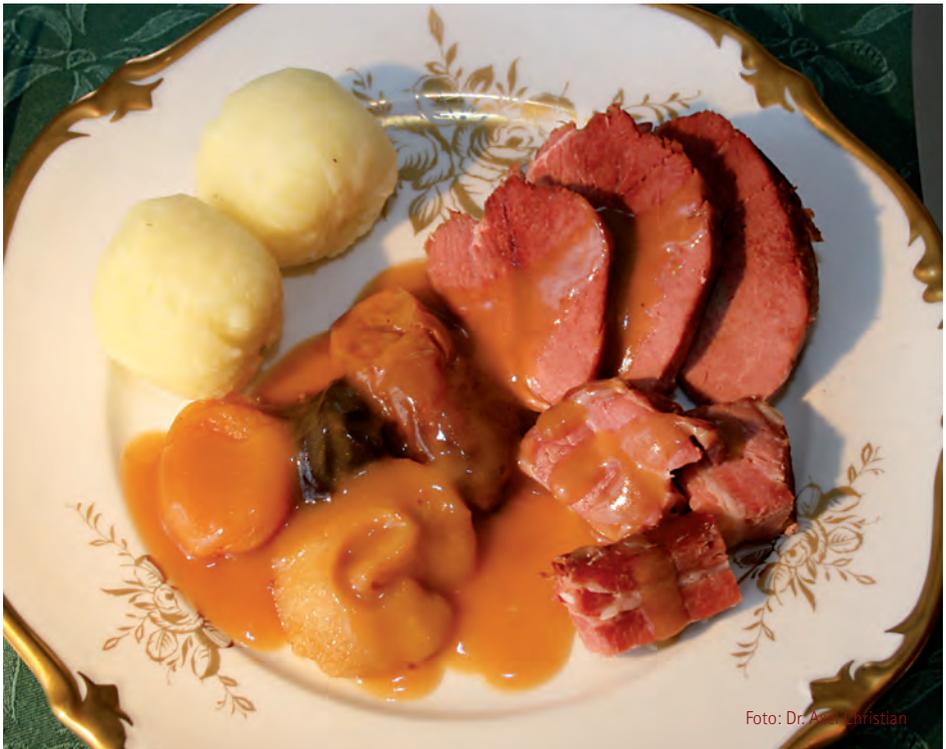
Foto: Stefanie Blaß

Schlesisches Himmelreich vom Wild

Rezept von Renate Christian (Forst- und Landwirtschaftsbetrieb CHRISTIAN)

Zutaten (für 4 bis 6 Personen)

1 kg Wildschweinfleisch
300 g geräucherter, magerer Schweinebauch
250 g gemischtes Dörrobst (Pflaumen, Äpfel, Aprikosen)
1 bis 2 l Buttermilch
2 Zwiebeln, geviertelt
3 Lorbeerblätter
10 Wacholderbeeren
10 Pimentkörner
10 Pfefferkörner
30 g Pökelsalz (vom Fleischer)
2 EL Margarine
4 bis 6 TL Mehl
Salz
Zucker
Zitronensaft



Zubereitung

- Wildschweinfleisch 12 bis 24 Stunden in Buttermilch mit Zwiebeln, Lorbeerblättern, Wacholderbeeren, Pimentkörnern und Pfefferkörnern beizen
- anschließend das Fleisch kurz abspülen, trocken tupfen und mit dem Pökelsalz kräftig einreiben
- das gepökelte Fleisch zugedeckt 48 Stunden in den Kühlschrank stellen
- etwa 12 Stunden vor der Zubereitung das Dörrobst in Wasser einweichen
- Wildschweinfleisch (nicht abspülen!) zusammen mit dem geräucherten Schweinebauch in einer Pfanne ca. 2 Stunden dünsten
- etwa 10 bis 15 Minuten vor Ende der Garzeit das eingeweichte Dörrobst mit dem Wasser in die Pfanne geben und mitdünsten
- wenn das Fleisch weich ist, herausnehmen und in Scheiben schneiden; Obst in eine extra Schüssel geben und den Sud durch ein Sieb gießen
- Margarine zerlassen, das Mehl darüber streuen und unter Rühren aufschäumen lassen, mit dem Sud angießen und unter ständigem Rühren aufkochen
- Sauce eventuell mit Salz, Zucker und Zitronensaft abschmecken

Beilagenempfehlung

Kartoffelklöße oder Semmelknödel



Foto: Jan Gutzeit

Wildfleisch in Sachsen

Wildverkaufsstellen von Sachsenforst



Wildbret wird in der Regel als ganzes Stück, das heißt mit Fell bzw. Schwarte verkauft. Lediglich im Forstbezirk Adorf ist der Erwerb von portioniertem Wildfleisch möglich.

1 Staatsbetrieb Sachsenforst

Bonnewitzer Straße 34, 01796 Pirna OT Graupa
Telefon: +49 3501 542-0, Fax: +49 3501 542-213
E-Mail: poststelle.sbs@smekul.sachsen.de, www.sachsenforst.de

2 Nationalpark- und Forstverwaltung Sächsische Schweiz

An der Elbe 4, 01814 Bad Schandau
Telefon: +49 35022 900-600, Fax: +49 35022 900-729
E-Mail: nlpfv.poststelle@smekul.sachsen.de
www.nationalpark-saechsische-schweiz.de

3 Biosphärenreservatsverwaltung Oberlausitzer Heide- und Teichlandschaft

Warthaer Dorfstraße 29, 02694 Malschwitz OT Wartha

Telefon: +49 35932 365-60, Fax: +49 35932 365-50

E-Mail: broht.poststelle@smekul.sachsen.de

www.biosphaerenreservat-oberlausitz.de

4 Naturschutzgebietsverwaltung Königsbrücker Heide/Gohrischheide Zeithain

Weißbacher Straße 30, 01936 Königsbrück

Telefon: +49 3795 4990-140; Fax: +49 3795 4990-09

E-Mail: nsgkoenigsbrueck.poststelle@smekul.sachsen.de

www.nsgkoenigsbrueckerheide-gohrischheide.eu

5 Forstbezirk Adorf

Kärnerstraße 1, 08261 Schöneck

Telefon: +49 37464 3309-220, Fax: +49 37464 3309-226

E-Mail: adorf.poststelle@smekul.sachsen.de, www.sachsenforst.de

6 Forstbezirk Bärenfels

Alte Böhmisches Straße 2, 01773 Altenberg OT Bärenfels

Telefon: +49 35052 613-200, Fax: +49 35052 613-28

E-Mail: baerenfels.poststelle@smekul.sachsen.de, www.sachsenforst.de

7 Forstbezirk Chemnitz

Am Landratsamt 3, Haus 5, 09648 Mittweida

Telefon: +49 3727 956-601, Fax: +49 3727 956-609

E-Mail: chemnitz.poststelle@smekul.sachsen.de, www.sachsenforst.de

8 Forstbezirk Dresden

Nesselgrundweg 4, 01109 Dresden

Telefon: +49 351 25308-29, Fax: +49 351 25308-25

E-Mail: dresden.poststelle@smekul.sachsen.de, www.sachsenforst.de

9 Forstbezirk Eibenstock

Schneeberger Straße 3, 08309 Eibenstock

Telefon: +49 37752 5529-20, Fax: +49 37752 5529-30

E-Mail: eibenstock.poststelle@smekul.sachsen.de, www.sachsenforst.de

10 Forstbezirk Leipzig

Heilemannstraße 1, 04277 Leipzig

Telefon: +49 341 86080-10, Fax: +49 341 86080-99

E-Mail: leipzig.poststelle@smekul.sachsen.de, www.sachsenforst.de

11 Forstbezirk Marienberg

Markt 3, 09496 Marienberg

Telefon: +49 3735 6611-101, Fax: +49 3735 6611-180

E-Mail: marienberg.poststelle@smekul.sachsen.de, www.sachsenforst.de

12 Forstbezirk Neudorf

Straße der Einheit 5, 08340 Schwarzenberg

Telefon: +49 3774 89898-15, Fax: +49 3774 89898-99

E-Mail: neudorf.poststelle@smekul.sachsen.de, www.sachsenforst.de

13 Forstbezirk Neustadt

Karl-Liebknecht-Straße 7, 01844 Neustadt i. Sa.

Telefon: +49 3596 5857-10, Fax: +49 3596 5857-99

E-Mail: neustadt.poststelle@smekul.sachsen.de, www.sachsenforst.de

14 Forstbezirk Oberlausitz

Paul-Neck-Straße 127, 02625 Bautzen

Telefon: +49 3591 216-121, Fax: +49 3591 216-123

E-Mail: oberlausitz.poststelle@smekul.sachsen.de, www.sachsenforst.de

15 Forstbezirk Plauen

Europaratstraße 11 (Behördenzentrum), 08523 Plauen

Telefon: +49 3741 1048-00, Fax: +49 3741 1048-20

E-Mail: plauen.poststelle@smekul.sachsen.de, www.sachsenforst.de

16 Forstbezirk Taura

Neußener Straße 28, 04889 Belgern-Schildau OT Taura

Telefon: +49 34221 5419-33, Fax: +49 34221 51869

E-Mail: taura.poststelle@smekul.sachsen.de, www.sachsenforst.de

Adressen von Wildhändlern und Verkaufsstellen im Freistaat Sachsen

Region	Firma/Ansprechpartner	Adresse	PLZ/Ort	Telefon
Dresden				
	Fleischerei Christel	Wilhelm-Franke-Str. 29	01219 Dresden	0351 2816952
Landkreis Meißen				
	Landfleischerei Schempp Hauptsitz	Anbau 13	01561 Tauscha	035240 72361
	Landfleischerei Schempp Filiale Schönfeld	Großenhainer Str. 9	01561 Schönfeld	035248 809593
	Landfleischerei Schempp Filiale Weinböhma	Dresdner Str. 60	01689 Weinböhma	035243 32502
	Landfleischerei Schempp Filiale Coswig	Moritzburger Str. 86	01640 Coswig	03523 5339843
	Landfleischerei Schempp Filiale Radebeul	Meißner Str. 279	01448 Radebeul	0351 8307109
Sächsische Schweiz/Osterzgebirge				
	Land- und Forsthof Göbel	Dorfstr. 41 A	01744 Dippoldiswalde- Obercarsdorf	03504 613921
	Gutsverwaltung Hirsch- bach	Zum Vorwerk 4	01768 Glashütte	0172 8877046
	Gatsstätte „Knochen- mühle“	Im Polenztal 3	01833 Stolpen OT Langenwolmsdorf	035973 26521
	Wildhandel Schulze	Poisenwaldstr. 44	01734 Rabenau- Obernaundorf	0151 27038354
	Tischlerei Strech	Richard- Wagner-Str. 62	01847 Mühlisdorf	0172 6558176

E-Mail/Internet	weitere Informationen
partyservice-christel@web.de	Rehwild, Rotwild, Schwarzwild auf Bestellung; Ende November und Dezember auch frisch und teilweise auch ohne Vorbestellung vorrätig
post@landfleischerei-schempp.de	Wurst / Schinken, Damwild, Schwarzwild, Rehwild, Rotwild
post@landfleischerei-schempp.de	Wurst / Schinken, Damwild, Schwarzwild, Rehwild, Rotwild
post@landfleischerei-schempp.de	Wurst / Schinken, Damwild, Schwarzwild, Rehwild, Rotwild
post@landfleischerei-schempp.de	Wurst / Schinken, Damwild, Schwarzwild, Rehwild, Rotwild
post@landfleischerei-schempp.de	Wurst / Schinken, Damwild, Schwarzwild, Rehwild, Rotwild
hof@lothargob.de www.landurlaub-osterzgebirge.de	Rehwild, Schwarzwild, Rotwild (aus der Region), Damwild (aus dem Gehege), Wurst / Schinken; Öffnungszeiten: ganzjährig Freitag / Samstag; im Dezember täglich
jvhertell@gmx.de www.rittergut-hirschbach.de	Schwarzwild, Rehwild, Damwild, Wurst, Schinken; Wildfleisch im Ganzen aus der Decke geschlagen, portioniert, tiefgefroren
polenztal@t-online.de www.knochenmuehle-polenztal.de	Rehwild, Rotwild, Schwarzwild portioniert und vakuumiert, Wurst / Schinken
wildhandel-schulze@web.de	Rotwild, Rehwild, Schwarzwild; portioniert und vakuumverpackt, Schinken, Knacker, Salami, Wildbret, Wurst, Konserven; Öffnungszeiten: mittwochs bis freitags 16:00 bis 18:00 Uhr sowie nach Vereinbarung
tischlerei-strech@t-online.de	Schwarzwild, Rotwild, Rehwild, Damwild; frisch und vakuumiert; Wurst / Schinken; Wurstkonserven im Glas; Hofladen freitags 16:00 - 19:00 Uhr und samstags 10:00 - 13:00 Uhr geöffnet

Region	Firma/Ansprechpartner	Adresse	PLZ/Ort	Telefon
Landkreis Bautzen				
	M. +S. Ressel	Wilhelm von Polenz-Str. 20	02733 Cunewalde	035877 21443; 0175 1965821
	Landfleischerei Schempp Filiale Ottendorf-Okrilla	Königsbrücker Str. 13c	01458 Ottendorf- Okrilla	035205 703200
	Landfleischerei Schempp Filiale Königsbrück	Weißbacher Str. 28	01936 Königsbrück	035795 28672
Landkreis Görlitz				
	Forst- und Landwirt- schaftsbetrieb Christian		02827 Görlitz	03581 750775
Landkreis Mittelsachsen				
	Wildhandel Müller	Göppersdorfer Str. 50	09217 Burgstädt	0170 7139188
Erzgebirge				
	Jan Stannebein	Am Rautenkranz 26 c	08289 Schneeberg OT Lindenu	03772 3828933
	Jagdgemeinschaft Arnsfeld	Hauptstr. 114 A	09456 Mildenu OT Arnsfeld	0171 5321770

E-Mail/Internet	weitere Informationen
	Rehwild, Schwarzwild; Wildverkauf auf Wunsch und nach Bestellung
post@landfleischerei-schempp.de	Wurst / Schinken, Damwild, Schwarzwild, Rehwild, Rotwild
post@landfleischerei-schempp.de	Wurst / Schinken, Damwild, Schwarzwild, Rehwild, Rotwild
a.r.christian@web.de	Schwarzwild, Rehwild, Rotwild; portioniert, vakuumiert, tiefgefroren
mail@wildhandel-mueller.de www.wildhandel-mueller.de	Muffelwild, Rotwild, Schwarzwild, Rehwild, Feldhase, Wildgeflügel; portioniert und vakuumiert; Abgabe in Gewichten nach Wunsch; Catering: warme Bratenscheiben, gebackene Frischlinge, Wildsau am Spieß; ausschließlich frei lebendes Erzgebirgswild; Öffnungszeiten: mittwochs ab 13:00 Uhr oder nach telefonischer Absprache
janstannebein@web.de	Verkauf von selbst erlegtem Rehwild und Schwarzwild aus dem DBU-Natur- erbe „Hartmannsdorfer Forst“; telefonische Vereinbarung des Abholtermins möglich
s.weisbach@weisbach-makler.de	Schwarzwild, Rehwild, Rotwild; Wildbret portioniert

**Herausgeber:**

Staatsbetrieb Sachsenforst
Bonnwitzter Straße 34, 01796 Pirna OT Graupa
Telefon: +49 3501 542-0
Telefax: +49 3501 542-213
E-Mail: poststelle.sbs@smekul.sachsen.de
www.sachsenforst.de

Sachsenforst ist eine nachgeordnete Behörde des Sächsischen Staatsministeriums für Energie, Klimaschutz, Umwelt und Landwirtschaft.

Diese Veröffentlichungen wird finanziert mit Steuermitteln auf Grundlage des vom Sächsischen Landtag beschlossenen Haushaltes.

Redaktion:

Referat Neue Geschäftsfelder, Naturdienstleistungen, Erholungsvorsorge

Gestaltung:

Löbnitz Druck GmbH

Druck:

addprint AG

Foto:

Titel: Jan Gutzeit

Redaktionsschluss:

15. November 2024

Auflage:

4.000 Exemplare; 5. aktualisierte Auflage

Papier:

Profisilk weiß

Bezug:

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.

Missbräuchlich 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 Parteinnahme des Herausgebers zugunsten 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.