



THÜRINGENFORST

Wir machen den Wald. Für Sie!

Medieninformation 85/2018

Jetzt schon den Weihnachtsbraten sichern

Traditionell ist der Herbst Jagdzeit. Das Angebot an hochwertigem Wildfleisch ist jetzt groß – und sinkt, je näher die Weihnachtstage im Kalender rücken. Klug ist, wer jetzt vorbaut...

Erfurt (hs): ThüringenForst, landesweit größter Anbieter von frischem, heimischem Wildfleisch, erhöht in der Herbstzeit seine Wildfleisch-Angebotspalette. Wie jedes Jahr führt das Nachfragehoch ab November dazu, dass nicht alle Wünsche nach einem Wildbraten zum Weihnachtsfest befriedigt werden können. Denn nicht nur der Privatverbraucher, auch die Küchenchefs vieler Restaurants und sogar Spitzenköche haben das gesunde und naturbelassene Bioprodukt für sich neu entdeckt. Klug handelt, wer frühzeitig im Oktober seinen Bedarf deckt und die Tiefkühltruhe mit frisch erlegtem Wildbret auffüllt.

Heimisches Wildfleisch: Natürlicher und gesunder Fleischgenuss aus der Region

Jährlich setzt die Landesforstanstalt knapp 400 Tonnen Wildbret, insbesondere Rot-, Reh- und Schwarzwild um. „Wildbret ist ein hochwertiges Lebensmittel und liegt voll im Trend der leichten, fettarmen, aber biologisch vollwertigen Küche“, so Volker Gebhardt, ThüringenForst-Vorstand. Wildfleisch hat gegenüber dem Fleisch von Schlachttieren einen erheblich geringeren Fett- und einen höheren Eiweißanteil. Es ist kalorienarm, reich an Mineralstoffen wie Kalzium, Eisen, Phosphor und Vitaminen. Wildfleisch ist bekömmlich und leicht verdaulich, was gerade für Senioren und Kinder wichtig ist. Und: „Wildbret ist von Tieren, die in natürlicher Umgebung aufwachsen, sich von Waldkräutern, Gräsern und Eicheln ernährten und als regionales Produkt auch durch keinen Tiertransport gestresst wurden“ so Gebhardt abschließend.

Wildfleisch eignet sich gut zum Einfrieren – und wird qualitativ sogar noch besser

Wildfleisch eignet sich gut zum Einfrieren bei -18 Grad. Das Fleisch wird bei diesem Prozess sogar noch etwas mürber und gewinnt damit an Qualität. Reh und Hirsch lassen sich so 12 Monate, Wildschwein 6 Monate, Hase und Wildkaninchen bis zu 8 Monate lagern. Zu beachten ist, dass das Fleisch zuvor nicht gewaschen und auch nicht mariniert werden darf. Vakuumiertes Wildfleisch hält sich

11.10.2018

Bearbeiter/Durchwahl

Dr. Horst Sproßmann/-890

Zentrale

ThüringenForst
Anstalt öffentlichen Rechts
Hallesche Straße 16
99085 Erfurt
Tel.: +49 (0)361 3789 - 800
Fax: +49 (0)361 3789 - 809
zentrale@forst.thueringen.de
www.thueringenforst.de

Verwaltungsratsvorsitzende

Ministerin Birgit Keller

Vorstand

Dipl.-Forsting. Volker Gebhardt
Dipl.-Forstwirt Jörn Ripken

Eingetragen beim

Amtsgericht Jena
HRA 503042
St.-Nr.: 151/144/09607
USt.-ID: DE 811570658
Finanzamt Erfurt

Bankverbindung

Thüringenforst – Zentrale
Landesbank Hessen-Thüringen
IBAN DE92 8205 0000 1302 0100 93
SWIFT-BIC HELADEF820

Informationen zur Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten, dem Zweck der Datenverarbeitung, zu Ihren Rechten sowie Kontaktdaten für weitere Fragen zum Datenschutz finden Sie im Internet unter www.thueringenforst.de/datenschutz. Alternativ kontaktieren Sie uns: über die Kontaktdaten unserer Zentrale oder per Mail an datenschutz@forst.thueringen.de.



THÜRINGENFORST

Wir machen den Wald. Für Sie!

ca. eine Woche, frisches Wildfleisch aus dem Kühlschrank sollte binnen zwei Tagen verbraucht werden. Gefrorenes Wildfleisch sollte im Kühlschrank langsam aufgetaut werden, austretende Flüssigkeit am besten in einem Gefäß auffangen und wegschütten. Das Beizen und Spicken von Wildfleisch ist bei der heutigen Qualität nicht mehr erforderlich – manche Wildgourmets lieben aber den damit verbundenen mild-säuerlichen Geschmack.

Frisches Wildfleisch gibt es in jedem Forstamt oder vom ThüringenForst-Hofladen bei Erfurt

An jedem der 24 Forstämter der Landesforstanstalt wird derzeit frisch erlegtes, lebensmittelhygienisch einwandfreies Wildbret direkt von der Wildkühlzelle zum Verkauf angeboten. Allerdings in ganzen Stücken, mit Decke bzw. Schwarte zur Eigenzerlegung - zu entsprechend günstigen Preisen. Wer nur kleine oder veredelte Portionen kaufen will, kann sich an das Forsthaus Willrode bei Erfurt wenden oder an den Metzger seines Vertrauens, dann allerdings zu höheren Preisen.

Wörter: 429, Zeilen: 043

Mit freundlichen Grüßen

Dr. Horst Sproßmann
Leiter der Stabsstelle „Kommunikation, Medien“

Verbreitung der Medieninformation unter Angabe der Quelle erwünscht!

Organisationsportrait

Die am 1. Januar 2012 gegründete Landesforstanstalt ThüringenForst – Anstalt öffentlichen Rechts (AöR) mit Sitz in Erfurt bewirtschaftet rund 200.000 Hektar Landeswald, nimmt hoheitliche Aufgaben im gesamten Waldgebiet des Freistaats wahr (550.000 Hektar) und bietet Dienstleistungen (Beförderung) für den Privat- und Körperschaftswald an. Mit 24 Forstämtern und 279 Forstrevieren ist ThüringenForst-AöR flächendeckend in Thüringen aufgestellt. Mit knapp 1.400 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern wird ein Jahresbudget von circa 100 Millionen Euro bewegt. Das Cluster Forst & Holz im Freistaat Thüringen sichert über 40.000 Arbeitsplätze, vorwiegend im strukturschwachen ländlichen Raum, und generiert einen Branchenumsatz von über zwei Milliarden Euro – die damit viertgrößte Wirtschaftsbranche Thüringens. Weitere Informationen finden Sie unter www.thueringenforst.de.