

Markttag

Wild auf Wild

24.10.2020 | 10 – 16 Uhr
Schlachtermarkt Schwerin

Der Landesjagdverband MV veranstaltet gemeinsam mit der GASTRO-Initiative SSMV auf dem Schweriner Schlachtermarkt den Markttag „Wild auf Wild“. Verschiedene Wildhändler aus unserem Land werden vor Ort sein und Wild und Wildprodukte zum Kauf anbieten. Es gibt ebenfalls frischen Fisch und verschiedene Angebote rund um das Thema Jagd & Wild, inkl. Verkostungsmöglichkeiten. Wild auf Wild ist eine Vermarktungskampagne des Deutschen Jagdverbandes DJV e.V.

10 Uhr – Eröffnung des Markttages durch den Präsidenten des LJV MV Dr. Volker Böhning und Landwirtschaftsminister Dr. Till Backhaus
Moderation: Norbert Bosse

12 Uhr – Präsentation der „So schmeckt MV-Wochen – Wild auf Wild“ 2020
mit Köchen und Vertretern unserer Initiative

14 Uhr – Buchpräsentation

16 Uhr – Ende des Markttages

Achtung! Zu Ihrer und unserer Gesundheit!

Entsprechend der Verordnung des Landes und der Stadt zu den Coroa-Schutzmaßnahmen, müssen Besucher des Marktes sich am Eingang registrieren lassen und den Mindestabstand einhalten bzw. einen Mund-Nasenschutz tragen.



Foto: Spindler Kochakademie

Teilnehmer am Markttag „Wild auf Wild“:

Fleischerei Lauck – Prislitz
Wildhandel Spindler – Hagenow
Forstamt Schildfeld – Boizenburg /Elbe
Wildbrett MV – Süderholz
Fischereihof Mueß – Schwerin
Weidner Pelze & Leder – Schwerin
Handgefertigte Feuerschalen – M&S Banzkow
NWM Verlag – Grevesmühlen
Jagdausstatter Haman & Losch – Hagenow
Schwechower Obstbrennerei
Norddeutsche Wildtierrettung e.V.
Landesjagdverband e.V.
Lernmobil des LJV
GASTRO-Initiative So schmeckt MV e.V.

Tipps & Informationen:

www.so-schmeckt-mv.de
www.ljv-mecklenburg-vorpommern.de
www.wild-auf-wild.de

Mit freundlicher Unterstützung von:



www.so-schmeckt-mv.de



So schmeckt MV-Wochen

Wild auf Wild

24.10. – 27.11.2020

Genießen Sie in unseren Restaurants
saisonale Wildgerichte
aus Mecklenburg-Vorpommern
und erleben Sie herzliche Gastlichkeit und
regionale Kochkunst!



„Der Beitrag des Wildbrets zur menschlichen Ernährung war seit jeher beträchtlich, ob als überlebenswichtige Nahrungsergänzung der Armen oder als Gaumenschmaus für Kenner und Liebhaber, vor allem aber auf dem Esstisch der Jäger.“

Gerard Guicheteau



Foto: fotolia



Foto: UP Schwarz



Foto: Spindler Wildbearbeitung

...und heute ist Wildbret für alle Menschen verfügbar und erschwinglich. Zum ersten Mal führen die Mitglieder unserer GASTRO-Initiative die „So schmeckt MV-Wochen“ im Land durch. Es ist kein Zufall, dass wir uns dabei dem Thema Wild verschrieben haben. Wild lebt in der freien Natur in unseren heimischen Wäldern, ist ernährungsphysiologisch sehr wertvoll und die Jagd gehört seit Menschengedenken zur Lebenskultur aller Völker dazu.

Immer mehr junge Menschen verschreiben sich der waidgerechten Jagd und schätzen die hohe Qualität von Wildbret. Es versteht sich von selbst, dass unsere Köche Wild aus freier Jagd und nicht aus Gatterhaltung oder aus Zucht in Übersee favorisieren. Es geht uns dabei um regionalen Genuss und um nachhaltige Wildbewirtschaftung.

Wir laden Sie also ein! Kommen Sie in unsere Restaurants und genießen Sie Wild aus MV. Auf unserer Internetseite und in diesem Flyer finden Sie Tipps zu den SSMV-Wochen. Wir danken dem Landesjagdverband MV für die freundliche Zusammenarbeit.

Herzlichst, Ihr Norbert Bosse



Teilnehmende Restaurants & Partner

Alle teilnehmenden Restaurants finden Sie unter www.so-schmeckt-mv.de, dazu die entsprechenden Informationen und Termine. Bilder und Infos bei uns auf Facebook und Instagram.

Es gibt ganz unterschiedliche Empfehlungen in unseren Restaurants. Sie reichen von einfachen Wildgerichten auf den Speisekarten, Angeboten für ein ganzes Wild-Menü oder Verkostungen und thematische Wildabende. Unsere Köche und Servicemitarbeiter informieren Sie

Wildbret lässt sich auf vielfältige Weise weiterverarbeiten, zum Beispiel zu Wurst oder Burgerfleisch – oder zu beidem.



Quelle: Kapuhs/DIV

darüber, aus welcher Jagd das Wild stammt und woher es kommt. Selbstverständlich werden Ihnen dazu passende Weine oder Biere empfohlen. Aber auch weitere regionale Produkte und Aktionen gehören zu unseren SSMV-Wochen 2020. Fragen Sie in Ihrem Restaurant danach!

Ein besonderes Schmankerl...

Am 14.11.2020 gibt es einen **Wildkochkurs** im TEXAS MV in Kirch Jesar (Hagenow). Der Kreisjagdverband Ludwigslust und das Ferienresort Texas MV laden dazu ein. Preis: 25 Euro p.P. mit Voranmeldung unter 03883/641848. Die Teilnehmerzahl ist begrenzt.

„Die Jagd mit dem Gewehr und mit dem Hund ist schon für sich gut, wie man in alten Zeiten zu sagen pflegte; aber nehmen wir an, Sie sind nicht zum Jäger geboren, aber Sie lieben die Natur und können folglich nicht umhin, unsereinen zu beneiden...“

Turgenjew „Aufzeichnungen eines Jägers“, 1852