

■ Wußten Sie schon...

Mecklenburg-Vorpommern ist eines der wenigen Bundesländer in dem ein Wildursprungschein in Kombination mit einer Wildmarke gesetzlich vorgeschrieben ist.

Sie können so leicht den Ursprung des Wildtieres nachvollziehen.

Die Wildmarke ist unser Gütesiegel, das gewährleistet, daß Sie kein anonymes Wildfleisch aus der Tiefkühltruhe, sondern:

„NATÜRLICH WILD aus MV“ erworben haben.



Landesjagdverband Mecklenburg-Vorpommern
Forsthof 1 • 19374 Damm
Tel.: (03871) 63 12-0 Fax: (03871) 63 12-12
www.ljv-mecklenburg-vorpommern.de

Landesforst Mecklenburg-Vorpommern
Fritz-Reuter Platz 9 • 17139 Malchin
Tel.: (03994) 2 35-0 Fax: (03994) 2 35-1 99
www.wald-mv.de

■ *Mit den besten
Empfehlungen...*



NATÜRLICH WILD AUS MV



LANDESJAGDVERBAND
MECKLENBURG-VORPOMMERN



Landesforst
Mecklenburg-Vorpommern

■ Über unser Wildbret...

Ohne Jagd und Wild würde es uns, die Menschen, gar nicht geben, denn unsere Vorfahren lebten über unvorstellbar lange Zeit ausschließlich vom Jagen, Fischen und Sammeln. Sie nutzten den direkten, wenn damals auch mühevollen Weg zum reich gedeckten Gabentisch der Natur. Wild liegt heute voll im Trend einer gesunden Ernährung. Ein geringer Fettanteil mit überwiegend ungesättigten Fettsäuren und ein niedriger Energiegehalt zeichnen Wildfleisch aus. Die spezifische Zusammensetzung des hohen Eiweißgehaltes bei geringem Cholesterinanteil sorgt für eine leichte Verdaulichkeit. Darüberhinaus enthält Wildbret wichtige Mineralstoffe für den Blut- und Knochenaufbau. Während unsere Urahnen ihre Beute noch recht einseitig über offenem Feuer schmorten, kann Wild heute in der modernen Küche nach einfachen Rezepten sehr vielfältig, wie auch jedes andere Fleisch, zubereitet werden.

■ Wildbret ist hundert Prozent ökologisch...

NÄHRWERTE (je 100g essbarer Anteil)
(Quelle Deutscher Jagdschutzverband)

	Eiweiß	Fett	Kcal	Cholesterin
Rehrücken	22,40 g	3,55 g	128	60 mg
Hirsch	20,60 g	3,34 g	118	65 mg
Wildschwein	22,00 g	2,40 g	110	60 mg
Rind	19,00 g	6,00 g	140	70 mg
Schwein	20,00 g	10,00 g	190	65 mg

■ In der Natur gewachsen...

„NATÜRLICH WILD aus MV“: Mecklenburg-Vorpommern ist geprägt durch eine ursprüngliche und abwechslungsreiche Landschaft – Buchen- und Eichenwälder, unzählige Seen, Brüche, Sölle, Moore, Wiesen, Weiden, Äcker und Heidelandschaften. Hier finden neben Seeadlern und anderen seltenen Tieren auch unsere heimischen Wildarten wie Rotwild, Schwarzwild, Damwild und Rehwild, vereinzelt auch Muffelwild, nicht nur ruhige Einstände, sondern auch eine sehr vielfältige Nahrung vor. Wildbret aus Mecklenburg-Vorpommern ist ein wertvolles und einmaliges ökologisches Naturprodukt. Über 10.000 Weidfrauen und Weidmänner üben in gepachteten Jagdrevieren und in der Landesforst die Jagd aus und sorgen dafür, daß auch für Sie der Gabentisch an Wild aus Mecklenburg-Vorpommern immer reich gedeckt ist. Wie Sie auf direktem Weg am Besten an Ihr Wildbret kommen, können Sie über die Internetseite unseres Landesjagdverbandes oder bei den Forstämtern vor Ort erfahren.



■ Das sollten Sie probieren...

HIRSCHGULASCH „Hubertus Art“

Angaben für 4 Personen

Zutaten:

1000g Wildbret vom Hirsch (Schulter/Hals/Brust)
50g Butterschmalz, 50g durchwachsener Speck,
2 Karotten, 1/2 Sellerieknolle, 10 klein geschnittene
Zwiebeln, 1 Lorbeerblatt, 5 zerstoßene Wacholder-
beeren, Pfeffer, Salz, 250 ml Rotwein, 250 ml Fleischbrühe,
1 Dose Waldpilze, 150 ml Sahne, 1 Zweig Thymian,
1 EL Preiselbeeren, 1 kleines Glas Preiselbeeren, 1 Dose
Birnen (halbe Frucht) je 1 Messerspitze Zimt, Piment und
Ingwer

Zubereitung:

Hirschfleisch in gulaschgroße Stücke schneiden. Mit den vermischten Gewürzen einreiben. Karotten und Sellerie putzen und wie Speck in kleine Würfel schneiden. In einem Schmortopf Butterschmalz erhitzen Speck glasig schwitzen, Fleisch und Zwiebeln dazugeben und gut anbraten. Die Gemüsewürfel dazugeben und mit andünsten. Salzen, mit Thymian und Lorbeerblatt würzen und mit Rotwein und Fleischbrühe aufgießen. Gut zugedeckt bei leichter Hitze 2-2 1/2 Stunden schmoren lassen. Die Sahne dazugeben und leicht weiter köcheln, die abgetropften Waldpilze dazugeben und mit Preiselbeeren, Salz und Pfeffer abschmecken. Auf vorgewärmten Teller anrichten. Als Garnitur legen Sie eine mit Preiselbeeren gefüllte halbe Birne dazu. Als Beilagen passen gut Klöße oder Butterspätzle. Das Gericht kann auch mit gleichwertigem Wildbret von Rehwild zubereitet werden.

