

Wildkammer des Forstamtes Finsterbergen

Hier können Sie das bestellte Wild in der Decke abholen:

Friedrichsanfang
99330 Crawinkel

Lage



WildHof Gödecke

Boilstädter Straße 9
99867 Gotha-Uelleben



Thüringer Forstamt Finsterbergen
Friedrichrodaer Weg 3
99894 Friedrichroda OT Finsterbergen

Telefon: 03623 3625-0
Telefax: 03623 3625-20
forstamt.finsterbergen@forst.thueringen.de
www.thueringenforst.de/finsterbergen

IMPRESSUM

Herausgeber: ThüringenForst | Hallesche Str. 16 | 99085 Erfurt
Gestaltung: Stabsbereich Unternehmenskommunikation und -entwicklung
Fotonachweis: ThüringenForst, B. Neumann (Titelfoto)
Druck: viaprinto, 1. Auflage 500, November 2017

Die Wälder von ThüringenForst sind nachhaltig naturnah bewirtschaftet und PEFC-zertifiziert.

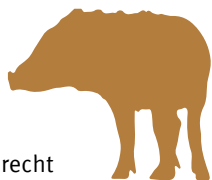


Wildfleisch

aus dem Forstamt Finsterbergen



Warum jagen wir?



ThüringenForst nimmt das Jagdausübungsrecht auf einer Fläche von rund 189.000 ha in ganz Thüringen wahr.

Im Forstamt Finsterbergen wird eine Waldfläche von ca. 5.500 ha bejagt. Oberstes Ziel im Landeswald ist es, eine stabile und leistungsfähige Waldkulturlandschaft zu schaffen bzw. zu erhalten. Das ist unser gesellschaftlicher Auftrag. Der Waldzustand als maßgebliches Kriterium im Staatswald zeigt dabei den Erfolg der Jagdausübung.

Pflanzenfressende Wildtiere ernähren sich zu großen Teilen von den jungen Trieben der nachwachsenden Baumgeneration. In geringem Umfang kann dieser Verbiss auch toleriert werden. Schädlich wird er dann, wenn er eine naturnahe Waldentwicklung und die Etablierung von Mischbaumarten behindert. Dies geschieht, wenn die Dichte der pflanzenfressenden Wildtiere im Wald zu hoch wird.

Dann sind wir Förster gefragt, die Profis bei der Bejagung des heimischen Wildes. Wir jagen tierschutzgerecht und orientieren uns an den neuesten Erkenntnissen der Wildbiologie. Jagd ist aber nicht nur Waldbau, sondern als nachhaltige Landnutzungsform auch ein uraltes Kulturgut und ein Wirtschaftsfaktor im ländlichen Raum. Ganz nebenbei wird mit der Jagd Wildfleisch als hochwertiges Lebensmittel erbracht.



Wildfleisch – mehr Natur geht nicht!

Wildfleisch ist ein hochwertiges Lebensmittel direkt aus der Natur. Wildtiere leben frei in der Natur, ohne Antibiotika oder industriellem Tierfutter. Sie pflegen Sozialkontakte und können sich aus einem reichhaltigen Nahrungsangebot das aussuchen, was ihnen am besten schmeckt. Mehr Bio geht nicht. Wildbret hat einen hohen Mineralstoff- und Vitamingehalt. Es ist reich an Kalium, Phosphor, Eisen und Vitamin B2. Rehe ernähren sich zum Beispiel als wahre Feinschmecker zu jeder Jahreszeit nur von den feinsten Trieben und Knospen. Dies wirkt sich auf die Fleischqualität aus und das schmeckt man. Da sich die Tiere viel bewegen, ist Wildbret gut durchblutet und fettarm. Der Fettgehalt beträgt je nach Wildart nur ein bis neun Prozent.

Wild direkt vom Förster – unser Versprechen, Fleisch aus den heimischen Wäldern

Das Forstamt Finsterbergen bietet Ihnen die Möglichkeit, hochwertiges Wildfleisch aus den heimischen Wäldern zu beziehen.

Wir jagen in den Wäldern rund um Georgenthal, Gräfenroda, Crawinkel und Luisenthal – von hier stammt auch das Wild, welches Sie bei uns erwerben können, garantiert! Je nach Jagdzeit der einzelnen Wildarten können Sie bei von uns Rot-, Schwarz- und Rehwild beziehen. Sie haben hierbei die Möglichkeit, das Wild als ganzes Stück in der Decke (mit Fell) zu erwerben oder es durch unseren Partner, den WildHof Gödecke fertig zerwirken und portionieren zu lassen.

Sind Sie auf den Geschmack gekommen?

Dann fragen Sie direkt im Forstamt Finsterbergen nach. Hier erhalten Sie alle Informationen zur momentanen Verfügbarkeit von Wildbret sowie den aktuellen Preisen. Diese finden Sie ebenfalls auf der Homepage des Forstamtes Finsterbergen unter: www.thueringenforst.de/finsterbergen

Verfügbarkeit von frischem Wildbret

	Januar	Februar	März	April	Mai	Juni	Juli	August	September	Oktober	November	Dezember
Rotwild												
Rehwild												
Schwarzwild												

Ein Tipp für Schnäppchenjäger:

Besser schon im Mai oder August den Weihnachtsbraten sichern! Die Nachfrage ist dann noch nicht ganz so groß und das Angebot recht gut. Wild lässt sich problemlos bis zu 12 Monate einfrieren und bewahrt seine Qualität.

Wildfleisch, sehr gerne Aber bitte ohne Fell und Knochen!

Kein Problem. Unser Partner erledigt gern das Zerwirken und Portionieren für Sie.

Der WildHof Gödecke ist ein Fleischverarbeitungsbetrieb, welcher sich auf die Verarbeitung und Veredelung von Wildfleisch spezialisiert hat. Die Firma Gödecke hilft Ihnen gern, dass bei uns erworbene Wild aus der Decke zu schlagen sowie fachgerecht zu zerwirken und zu portionieren. Das vakuumeingeschweißte und etikettierte Fleisch können Sie direkt beim WildHof abholen. Auch die Herstellung von Wurstwaren aus „Ihrem“ Wild ist nach Absprache möglich.

Ihre Anfrage richten Sie bitte direkt an das Forstamt Finsterbergen.

