

Wildladen am Forsthaus Willrode bei Erfurt

Küchenfertige Wildbraten und veredelte Wildspezialitäten finden Sie in unserem Wildladen am historischen Forsthaus Willrode bei Erfurt. Die dort unter der Marke Wildgut angebotenen Produkte stammen ausschließlich aus den Wäldern der Landesforstanstalt. Jedes Stück Wild, das von uns erlegt wird, wird gemäß den fleischhygienerechtlichen Bestimmungen untersucht, bevor es zum Verzehr in den Handel gebracht wird.

Vom Wald bis zum Verkauf bleibt alles in einer Hand. Regionale Spezialitäten und Wildbegleitprodukte wie Obstbrände, Wein, Honig oder Kochbücher ergänzen das Angebot im Wildladen. Dazu werden regelmäßig spezielle Wildkoch- und Wildgrillkurse angeboten.

Als echtes Naturprodukt ist die Verfügbarkeit der Wildprodukte abhängig von Jahreszeit und Jagderfolg.

Sie sind wild darauf?

Dann fragen Sie in Ihrem Forstamt oder im Wildladen am Forsthaus Willrode nach. Wir beraten Sie gern!



Weitere Informationen unter:
www.thueringenforst.de

Wir machen den Wald. Für Sie!

Kontaktinformationen

Mai bis August (01.05. – 31.08.)

Samstag 10.00 – 16.00 Uhr

September bis November und Januar

(01.09. – 30.11., 01.01. – 31.01.)

Donnerstag - Freitag 13.00 – 17.00 Uhr

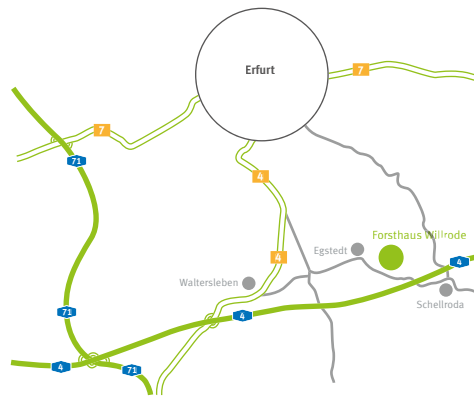
Samstag 10.00 – 14.00 Uhr

Dezember (01.12. – 31.12.)

Montag - Freitag 13.00 – 17.00 Uhr

Samstag 10.00 – 14.00 Uhr

Anfahrt



Parkplätze sind am Forsthaus vorhanden.

Wildladen am Forsthaus Willrode

Forststraße 71 | 99097 Erfurt
Telefon: +49 (0) 36209 4302-0/29
Telefax: +49 (0) 36209 4302-20
forstamt.erfurt-willrode@forst.thueringen.de

IMPRESSUM

Herausgeber: ThüringenForst | Hallesche Str. 16 | 99085 Erfurt
Gestaltung: Stabsbereich Unternehmenskommunikation und -entwicklung
Fotonachweis: ThüringenForst, B. Neumann, Grafiken: fotolia.com-dece
Druck: Landesamt für Vermessung und Geoinformation, Erfurt

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



THÜRINGENFORST
Wir machen den Wald. Für Sie!

Wildfleisch

Mehr Natur geht nicht!



Warum jagen wir?



ThüringenForst nimmt das Jagdausübungsrecht auf einer Fläche von rund 189.000 Hektar wahr. Oberstes Ziel im Staatswald ist es, eine stabile und leistungsfähige Waldkulturlandschaft zu schaffen bzw. zu erhalten. Dies ist der gesellschaftliche Auftrag. Der Waldzustand als maßgebliches Kriterium im Staatswald zeigt dabei den Erfolg der Jagdausübung.

Die pflanzenfressenden 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 behindert. Dies ist der Fall, wenn die Dichte der pflanzenfressenden Wildtiere im Wald zu hoch wird. Das erfordert angepasste Wilddichten. Unsere Förster und Berufsjäger sind Profis. 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 produziert.



Wildfleisch – mehr Natur geht nicht!

Wildfleisch ist ein hochwertiges Lebensmittel direkt aus der Natur. Wildtiere leben frei in der Natur. Sie erhalten keine Antibiotika oder industrielles 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, dunkel und fettarm. Der Fettgehalt beträgt je nach Wildart nur ein bis neun Prozent. Bei den Wiederkäuern Reh und Rotwild eher weniger, bei Wildschweinen eher mehr.

Grill, Ofen oder Herd – einfache Zubereitung und Naturgenuss pur

Wild ist einfach in der Zubereitung und liefert dabei besten Geschmack. Der Mythos, dass Wildbret aufwendig in der Zubereitung sei, stammt noch aus Urgroßmutterzeiten, als es nicht in jedem Haushalt einen Kühl- oder Gefrierschrank gab. Wildfleisch wurde vor dem 20. Jahrhundert auch noch gegessen, wenn der Fäulnisprozess schon eingesetzt hatte. Entsprechend lang musste es vorher mariniert, gebeizt und gegart werden, damit es schmackhaft wurde.

Heute wird Wildbret wie herkömmliches Fleisch von Rind oder Schwein zubereitet. Die Hygienestandards sind hoch und werden strikt beachtet. Es bedarf keiner besonderen Würz- oder Zubereitungsmethode. Selbstverständlich gibt es aber eine Vielzahl von speziellen Rezepten, Tricks und Aromen von bodenständig traditionell bis modern mit Pfiff. Einige der besten Rezepte aus der Thüringer Wildküche finden sie übrigens in unserem Wildkochbuch: Wild – so kocht ThüringenForst! Wildbret schmeckt gegrillt genauso lecker wie geschmort oder gebraten. Besonders im Herbst und Winter steigt die Nachfrage rasant an.



Daher der Tipp für Schnäppchenjäger

Besser schon im Mai oder September 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.

Einkauf direkt beim Förster

Die Thüringer Forstämter bieten während der Jagdsaison frisches Wildbret in klassischer Form als ganzes Stück in der Decke (mit Fell) an. Zerwirken und Portionieren ist dann Sache des Käufers. Die häufigsten Wildarten sind Reh- und Schwarzwild. Regional sind auch Rot-, Muffel- und Damwild im Angebot.

Wildgut
Echt Wild. Direkt von THÜRINGENFORST

THÜRINGENFORST
Wir machen den Wald. Für Sie!