

## *Wild aus heimischen Wäldern – eine Alternative zu Bio-Fleisch*

Freilebende Wildschweine, Rehe und Hirsche wachsen artgerecht auf und auch der Transport zum Schlachthof bleibt ihnen erspart. Die Tiere ernähren sich natürlich und ihr Fleisch enthält keine Reste von Antibiotika. Stattdessen ist Wildfleisch arm an Fetten, dafür reich an Eiweißen, Mineralien und Vitaminen.



Rotwildkeule zerlegt



Rehrücken und -filets

Mit der Verwertung des erlegten Wildes wird der Jäger zum Fleischerzeuger und -händler sofern er das Fleisch in Verkehr bringt. Bei der Wildbrethygiene unterliegt er den scharfen Bestimmungen der Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs. Erforderlich ist es, die Kühlkette einzuhalten, Fleischuntersuchungen durchzuführen und ganz allgemein darauf zu achten, dass die Genusstauglichkeit sichergestellt ist. Beispielsweise zählt hierzu die Trichinenuntersuchung bei Wildschweinen.



Wildknacker/-bierbeißer



Wildleberwurst



Wildbratwurst

**Sollten auch Sie Interesse an einem Stück Wild oder verschiedenen Wildprodukten haben, können Sie uns gerne kontaktieren. Wir werden Sie dann an einen Jäger aus unserem Hegering weitervermitteln.**

**Beachten Sie allerdings, dass die Wildveredelungen einerseits jahreszeitenabhängig ist und andererseits die Jagd- und Schonzeiten beachtet werden müssen. Daher ist es immer ratsam, Wild so weit wie möglich im Voraus zu bestellen.**



Rotwildschinken



Wildschweinschinken

**Kontakt Daten:**

Hegering Groß Nemerow  
Hegeringleiter  
Marco Demmin  
Stargarder Straße 5b  
17094 Groß Nemerow  
Tel.: 0162/9427501  
marco.demmin@gmx.de