

Wildbret - frisch und köstlich aus Natur und Flur

Heimisches Wild ist ein Naturprodukt und hat einen ausgezeichneten Geschmack. Wild wächst nur in der natürlichen Umgebung von Wald und Flur stressarm auf. Das Fleisch ist kalorienarm und nährstoffreich und somit ein ideales Nahrungsmittel für eine gesundheitsbewusste Ernährung - probieren Sie es aus!

Wildbret ist die Bezeichnung für Fleisch von frei lebenden Tieren, die dem Jagdrecht unterliegen.

Hier die überzeugenden Vorteile:

- von Natur aus mager,
- eiweiß-, vitamin- und mineralstoffreich,
- cholesterin - und kalorienarm,
- leicht verdaulich und
- ideal als Diätkost geeignet.

Fleisch von frei lebenden Wildtieren ist qualitativ und geschmacklich hochwertig. Wild in freier Wildbahn ernährt sich ausschließlich von tierischen und pflanzlichen Stoffen wie Blätter, Knospen und Gräser, die es in seinem Lebensraum vorfindet. Im Unterschied zum Schlachtvorgang von Haustieren/Nutztieren wird Wild in freier Natur erlegt. Die gesamte Wildverarbeitung ist transparent. Das Wildbret gelangt auf kurzem Transportweg und mit geringem Verpackungsaufwand frisch auf Ihren Tisch.

Es wird der Verkauf von frischem Wildbret direkt nach Erlegung im Wald oder auf dem Feld des Erzgebirgskamms angeboten.

Interessenten melden sich bitte direkt telefonisch oder per E-Mail mit

- zeitkonkreten,
- wildkonkreten und
- etwa kilokonkreten

Erwerbsvorstellungen.

Mit anderen Worten: der Erwerber soll angeben, wann er welches Wild mit welchem ungefähren Gewicht haben will.

Zeitkonkrete und wildkonkrete Erlegung kann gesichert werden.

Hinsichtlich Gewicht sollte der Erwerber eine ungefähre von-bis-Spanne angeben, da es sich um frei lebendes Wild handelt - die Ansprache (Einschätzung) zu den Gewichten des Wildes ist bei der Jagd in der Dämmerung nach Sonnenuntergang oder in der völligen Dunkelheit trotz Einsatz modernster Technik mit Wärmebildkamera nur überschlägig in etwa möglich.

Die Abnahme wird dann tagkonkret und ungefähr uhrzeitkonkret vereinbart - dabei muss die Abnahme nach der Dämmerung bis Mitternacht oder früh auch 06:00 Uhr oder 06:30 Uhr sicher (!) möglich sein.

Abnahmeorte müssen auf der Strecke Seiffen - Olbernhau - Pockau - Zöblitz - Marienberg - Zschopau - Chemnitz-Mitte liegen bzw. in Chemnitz-Mitte abgeholt werden.

Für sofortige Kühlung und Weiterverarbeitung nach Abnahme muss der Abnehmer sorgen.

Schwarzwild (Wildschwein) wird mit Wildursprungsschein (WUS) und Wildmarke angeliefert.

Auf Wunsch und nach Absprache kann Wild auch über zertifizierten Wildverarbeitungsbetrieb zerwirkt (zerlegt) und ohne Decke/Schwarte (z. B. für den Grill) sowie als Lende, Rücken, Rippen, Keule, Schulter, Gulasch, Wurst o. ä. erworben werden. Je nach Wildart und Grad der gewünschten Zerwirkung/Verarbeitung sowie Gewicht entstehen dafür ZUSATZ-Kosten von etwa 50 - 150 € pro Stück Wild zu oben genannten Kilo-Preisen. Dabei muss jedoch auch mindestens ein ganzes Stück Wild abgenommen werden. Dies ist insgesamt immer noch sehr deutlich niedriger als beim Fleischer.

Zahlung der Wildbretpreise erfolgt sofort bei Abnahme ausnahmslos in bar. Bei Nicht-Abnahme bestellten Wildbrets zur konkreten Uhrzeit am konkreten Abnahmeort muss der volle Preis auch zuzüglich Entsorgungskosten gezahlt werden, da das Wild dann mangels zeitnaher notwendiger Verwertung hygienerechtlich sofort kostenpflichtig zu entsorgen ist.

Wildbret-Preise in Euro

für ganze Stücke (ganzes Tier als Reh, Wildschwein oder Rotwild) aufgebrochen in der Decke oder Schwarte (= im Fell mit Kopf/Haupt, Läufen und Knochen, jedoch ohne Innereien):

Rotwild:

Kälber, Schmaltiere
und SchmalSPIeßer 3,50 - 4,50

Hirsche, Alttiere 3,00 - 4,50

Schwarzwild (Wildschwein):

bis 20 kg (AK 0 = Altersklasse 0) 2,50 - 4,00

20 bis 50 kg 2,75 - 4,00

über 50 kg 2,50 - 4,00

Rehwild:

bis 10 kg 4,00 - 5,00

über 10 kg 3,50 - 5,00

Schwarzwild = Wildschwein und bei Rehwild unabhängig vom Geschlecht, Abrechnung nur nach kg.

Bei Rotwild ist Kalb umgangssprachlich ein Wild jünger als ein Jahr, SchmalTier/SchmalSPIeßer das im Vorjahr geborene weibliche bzw. männliche Rotwild, also über ein Jahr bis unter zwei Jahre alt. „Alttier“ ist nicht „alt“ im Sinne von nicht mehr essbar, sondern ab zwei Jahre altes weibliches Rotwild - Hirsch ist auch ab zwei Jahre altes männliches Rotwild.

Die Wildpreise schwanken in oben genanntem Rahmen saisonal. Die niedrigsten Preise gelten in der Regel Januar bis Juni, bei Schwarzwild November bis Januar.

Wilde Zeit - WANN gibt's WAS?

Schwarzwild/Wildschwein ganzjährig,

Rehwild 16.04. bis 31.01,

Rotwild 01.08. bis 31.01..

Einzelheiten zu geschlechtsspezifischen und altersspezifischen Jagdzeiten werden bei der Abnahmevereinbarung genannt.

Die einzelnen Wildarten sind also nicht nur zur Weihnachtszeit erhältlich.

Der Verkauf erfolgt in der Regel als ganzes Stück, d. h. mit Fell bzw. Schwarte.

Jedoch sollte auch ein größeres Stück Schwarzwild für Sie kein Hindernis sein, wenn Sie sich im Freundes- oder Familienkreis zusammenschließen.

Der Kauf großer Stücken lohnt sich zudem finanziell, liegt doch der Preis je Kilogramm auch unter Berücksichtigung von nicht verwertbaren Teilen des Wildkörpers erheblich unter den bei Kauf im Handel zu zahlenden Preisen.

Zur Erleichterung von Transport, Lagerung und Zubereitung wird angeboten Ihr Stück gegen Entgelt

- aus der Decke bzw. aus der Schwarte zu schlagen (Decke bzw. Fell wird abgezogen),
- zu zerwirken (in kühltruhengerechte Stücke zerteilt),
- auszubeinen und in küchenfertige Portionen zu zerlegen.

Hier geht's zur Homepage RA Brumme:

<http://www.ra-brumme.de/>

Telefon: 0371 / 808 11 88