



Hier gibts das Wild  
aus dem Wald nebenan!



„**Wild aus der Region**“ ist ein **Label**, welches durch den Landesjagdverband Baden-Württemberg und seine Mitgliedsvereine, wie z.B. die **Kreisjägersvereinigung Ravensburg e.V.** verliehen wird. Es zeichnet Gastronomiebetriebe und Metzgereien aus, welche sich verpflichten, mindestens 90% des angebotenen Wildbrets aus Jagdrevieren der Region zu beziehen, von frei lebenden Wildtieren wie zum Beispiel Reh-, Rot- oder Schwarzwild. Kaum ein anderes natürliches Nahrungsmittel ist so gesund, schmackhaft und bekömmlich wie das Wildbret aus der Region, sachgerecht erlegt von Ihrem Jäger. - **Mehr Natur geht nicht !**



LandesJagdVerband  
Baden-Württemberg e.V.

Kreisjägersvereinigung  
Ravensburg e.V.

[www.jaeger-rv.de](http://www.jaeger-rv.de)  
[www.facebook.com/wildbret](https://www.facebook.com/wildbret)

„**Fair, frei und gesund** - Sie wollen Fleisch von glücklichen Tieren? Es soll bio sein, regional erzeugt und auch noch klimaneutral? Kein Problem – essen Sie Wildbret!“

greenpeace magazin 6.11



Unter **Wild** versteht man alle frei lebenden Huf- und Säugetiere sowie Vögel, Hasen und Wildkaninchen. Verzehrt werden hierzulande vor allem Dam- und Rothirsch, Reh, Wildschwein, Fasan und Ente. Wildbret ist nicht nur ethisch und ökologisch im Vorteil, „**es ist das am fairsten erzeugte und nachhaltigste Fleisch, das man essen kann**“, sagt Andreas Kinser von der Deutschen Wildtier Stiftung. **Es ist zudem mager, kalorienarm und eiweißreich und selbstverständlich frei von Antibiotika oder Hormonen.**

greenpeace magazin 6.11

Weitere Informationen zum Thema Wildbret und speziell „**Wild aus der Region**“ finden Sie unter:

[www.wild-auf-wild.de](http://www.wild-auf-wild.de)