



# DAMWILD AUS DER DEUTSCHEN TOSCANA

## VOM NAHE-HAUS DAMWILDHOF WEBER

Damwildfleisch aus eigener artgerechter Zucht und Haltung

Seit 1993 lebt das **Damwild auf den herrlichen und großzügigen Klee- und Kräuterwiesen in den Bergen der Deutschen Toscana**. Weitab von Industrie und Verkehr.

Die Tiere leben **artgerecht als Wildtiere** und werden als solche von uns - wie im Winter die Wildtiere durch den Förster und Jäger mit Heu, Hafer, Trockenschnitzel, Äpfel, Kastanien beigefüttert.

**Damwild ist Wild** das nutztierartig gehalten wird von alters her.

Die Damwildhaltung ist eine sinnvolle Alternative zur extensiven Nutzung von Grünlandflächen und dient der Landschaftspflege.

Sie trägt auch dazu bei den Erholungs- und Freizeitwert der herrlichen Berglandschaft zu erhöhen.

Die natürlich und tiergerechte Haltung und Fütterung garantiert ein Qualitätsprodukt, das höchsten Anforderungen gerecht wird.

Unsere Damwildhaltung wird vom **Tiergesundheitsdienst** überwacht.

Die Tiere werden in im **betriebseigenen Schlachthaus**, welches den neusten **lebensmittelrechtlichen Forderungen entspricht** zum gesunden Verzehr für unsere Kunden verarbeitet.



## Ernährungstabelle

	Damwild- fleisch	Rind- fleisch	Schweine- fleisch
Energie	122Kcal/ 512 Kj	174Kcal/ 731 Kj	336Kcal/ 1411 Kj
Eiweiß	22,4g	20,6g	15,2g
Fett	3,6g	10,2g	30,6g
Eisen	3,0mg	2,5mg	2,3mg

### GESUND GENIESSEN!

Es ist von feinstem Wildgeschmack, kurzfasrig und zart, weniger marmoriert als Rindfleisch, dennoch saftig und wegen seiner Fettarmut gerade richtig für die gesunde Ernährung.

Unser Qualitätsfleisch kann herkömmlich wie Wild zubereitet werden; es ist aber auch für Kurzbraten und Grillen bestens geeignet.

Das Fleisch stammt von jungen, aber reifen Tieren im Alter zwischen 15 und 18 Monaten.

Es kommt von September bis Februar frisch und von bester und garantierter Qualität auf den Markt.

**Gesund genießen Sie direkt vom Erzeuger** unsere Damwild -Leberwurst, -Lyoner mit grünem Pfeffer, -Zwiebellyoner, -Jagdwurst mit Pistazien, -Bierwurst, -Bauernbratwurst, -Sülze, -Salami, -Hackbraten, -Knacker, -Gulasch (in Dosen, fertig zubereitet).

## Geschichte:

### Der Damhirsch 4000 v. Chr.

Der Europäische Damhirsch wurde schon um **4000 v. Chr.** bei den Völkern im östlichen Mittelmeerraum als Opfertier gehalten.

Auf einer etwa **2500 Jahre alten griechischen Vase (Fundort Sizilien)** ist die Abbildung eines **Damhirsches in direkter Nähe eines Menschen** zu erkennen, vielleicht ein Hinweis, dass schon damals im Mittelmeerraum der **Damhirsch in Gehegen gehalten wurde**.

Mit den römischen Legionen kam der Damhirsch nach Spanien und Gallien, letztlich bis auf die Britischen Inseln. In Trier wurde eine Damhirschschaufel aus spätrömischer Zeit gefunden.

Im Mittelalter war der Damhirsch in ganz Europa verbreitet, z.T. weniger in der freien Wildbahn als in den **Parks und Tiergärten der Könige und Fürsten**. Besonders in England ist er über Jahrhunderte als **Parkwild gehalten worden**, aber nicht allein um seiner Schönheit willen, sondern als ein **exzellenter Fleischlieferant**. So schreibt **PETRUM DE CRESCENTIIS im Jahre 1583**: „... Der Damhirsch mit Natur und Eigenschaft seines Fleisches / ist nicht ungleich der Gämsen / denn es ist eines löblichen Geschmacks“.

Unser heimisches Damwild kam aus **Dänemark nach Schleswig-Holstein**, eine Gabe des Dänischen Königs an den Landgrafen Wilhelm IV von Kurhessen 1577 und wurde zunächst nur an Fürstenthöfen in Tierparks gehalten. Erst im 19. Jahrhundert ist es hier auch in freier Wildbahn nachgewiesen worden.

**Fragen Sie nach unseren Rezepten!**



# DAMWILD AUS DER DEUTSCHEN TOSCANA

## VOM NAHE-HAUS DAMWILDHOF WEBER

### Preisliste (Stand Okt. 2005)

01. Damwildgulasch in Dosen (DW 01 094)	400 gr.	5,60 €
02. Damwild-Leberwurst in Dosen (DW 02 032)	200 gr.	2,70 €
03. Damwild-Mettwurst gekocht in Dosen (DW 03 062)	200 gr.	3,00 €
04. Damwild-Zwiebel-Lyoner in Dosen (DW 04 052)	200 gr.	2,90 €
05. Damwild Jagdwurst in Dosen (DW 05 062)	200 gr.	3,00 €
06. Damwild Bierwurst in Dosen (DW 06 062)	200 gr.	3,00 €
07. Damwild Peperoniwurst pro (DW 07 022)	100 gr.	2,50 €
08. Damwild Salami pro (DW 08 002)	100 gr.	2,30 €
09. Damwild-Knacker pro (DW 09 002)	100 gr.	2,30 €
10. Damwild-Sülze in Gläsern pro (DW 10 072)	100 gr.	2,30 €

