



LOLLAND ✶ FALSTER
VILDT OG
LÆKKERT

Foreningen for fremme af afsætning af vildt

har som formål at sætte fokus på mangfoldigheden og velsmagen i det danske jagtbare vildt. Derfor arbejder foreningen med udvikling af vildtretter og med at udvikle afsætningskanaler for foreningens produkter.

Foreningen har modtaget en bevilling fra LAG Lolland-Falster, som blev brugt til at gennemføre "Årets vildtret" på Søholt i 2016, og som i det næste års tid vil sikre, at foreningen kan markedsføre vildt som en kvalitetsfødevarer fra Lolland-Falster på linje med æbler, kirsebærvin og de øvrige fantastiske fødevarer vores egn producerer.

Målet er i samarbejde med lokale aktører at lægge sporene til en bæredygtig forretning, som i de kommende år vil åbne befolkningen øjne for de vidunderlige smagsmæssige muligheder, der ligger i vildt fra Lolland-Falster.

Vores vildt



Fasaner

Lolland-falsterske godser har en tradition for jagt på udsatte fasaner.

Vores fasaner kommer fra Pandegård Gods, hvor opdrættet starter med indfangning af fasanhøner til ægning. De udklækkede unger vokser op i naturnære omgivelser, indtil de i eftersommeren sættes.

En proces, der borger for høj kvalitet og fuld sporbarhed.



Dåvildt

Vi har meget dåvildt. Især på Syd- og Østlolland kan man se store rudler, men man ser ikke så ofte store hjorte.

Vores fokus på det fine dåvildtkød vil forhåbentligt i fremtiden føre til en mere fornuftig afskydning, hvor hjortene når at blive tilstrækkeligt gamle, og hvor udskæringer af dåer og kalve bliver til vidunderlig mad.



Gæs

Lolland-Falsters stigende bestande af overvintrende gæs burde være en succeshistorie, men landbruget melder om alvorlige økonomiske tab på grund af gæssene.

En grågås kan imidlertid blive til fremragende mad, og foreningens håb er at ændre gæssenes status fra at være skadedyr til at blive en skattet kvalitetsfødevarer.



Salg af vildt

Foreningen tilbyder dåvildt, grågæs og fasaner i forskellige udgaver.

Fersk vildt

d.v.s. udskæringer af dåvildt, plukkede grågæs og plukkede eller flåede, hele eller parterede fasaner til restauranter og kantiner samt til private.

Charcuterie-varer

som vil være f.eks. postejer af kød og indmad, spege- og grillpølser samt røgvarer til restauranter og kantiner samt til private.

Færdigretter

som blot skal en tur i ovnen, samtidigt med at den medfølgende vildtfond koges op med lidt piskefløde (og måske et glas cognac :-)) hovedsageligt til private.

I løbet af efteråret og vinteren vil varerne til private blive annonceret på vores hjemmeside, så tilmeld dig og modtag vore nyhedsbreve hvor vi vil fortælle alt om hvilket kød du vil kunne købe.



Hvordan er det så gået ?

Erfaringer og perspektiver