

Restaurationen:
Landkreis Wesermarsch

* **"Kurhotel Strandhof"**
Strandallee 35, Butjadingen-Tossens
Tel.: 04736-9250
www.strandhof.de

Hotel "Am Markt"
Marktstr. 12, Nordenham
Tel.: 04731-9372-0
www.hotel-am-markt.de

* **Landhotel "Butjadinger Tor"**
Butjadingerstraße 62-69, Nordenham
Tel.: 04731-9388-0
www.butjadinger-tor.de

* **"Hotel Hülsmann / Friesenheim"**
Stadlander Platz 2, Rodenkirchen,
Tel.: 04732-92990
www.hotel-huelsmann.de

„Albrechts Hotel“
Schweier Str. 8, Rodenkirchen,
Tel.: 04732-184450
www.hotel-albrechts.de

* **„Restaurant Nautilus“**
Hafenstr. 8, Brake
Tel.: 04401-856355

* **„Wilkins Hotel“**
Mitteldeichstr. 51, Brake
Tel.: 04401-5357
www.haus-linne.de

* **„Zur Rosenberg“**
Golzwarderstraße 64, Brake
Tel.: 04401-8303

* **"Wenke" Restaurant-Gesellschaftshaus**
Loyermoorer Str. 51, Großenmeer
Tel.: 04483-330
Wildbüfett: 18.+26.11.;01.12.+08.12.+15.12.
Adventsbüfett: 29.11.;06.12.+13.12.+20.12.
www.restaurant-wenke.de

Stadt Oldenburg

* **"Gaststätte Steffmann"**
Kurwickstr. 23/24, Oldenburg
Tel.: 0441-26064,
www.gaststaette-steffmann.de

* **"Ratskeller" mit "Ratsstübchen"**
Oldenburg, Markt 1
Tel.:0441-9250001
www.ratskeller-oldenburg.de

Fleischerfachgeschäfte
Wesermarsch

* **Fleischerei Bernd Lehmann**
Viktoriastr. 3, Nordenham,
Tel.: 04731-923282
Friedrich-Ebert-Str. 25, Nordenham
Tel.: 04731-21692
www.fleischerei-lehmann.de

* **Landschlachtereie Wiese**
Schulstr. 2, Schwei
Tel.: 04737-233
www.landschlachtereie-wiese.de

* **Fleischerei R.u.R. Eggen**
Langestr. 212, Brake, Tel.: 04401-71151
Golzwarderstr. 3, Brake, Tel.: 04401-6050
Breite Str. 57, Brake, Tel.: 04401-5470

* **Fleischerei Ronald Kortlang**
Bahnhofstraße 47, Brake
Marktstraße 17
26935 Rodenkirchen
Tel.: 04401-4716

* **Fleischerei Sascha Wachtendorf**
Lange Straße 34, Berne
Tel.: 04406-239

Stadt Oldenburg

* **Fleischerei Egert**
Oldenburg, Hauptstraße 47
Tel.: 0441-508433
auf Vorbestellung

Rund um's Wildfleisch

Wildbret gehört zu den besonderen kulinarischen Spezialitäten. Die natürliche Lebensweise unseres Wildes in der freien Natur, seine uneingeschränkte Bewegungsfreiheit und seine abwechslungsreiche Nahrung aus Kräutern und Gräsern bilden die Grundlage für den würzigen und unverwechselbaren Wohlgeschmack des Wildfleisches.

Wildbret hat eine sehr feinfaserige Muskelstruktur und einen vergleichsweise geringen Bindegewebsanteil. Das aromatische, dunkle Fleisch enthält viel Eiweiß, wertvolle Mineralstoffe und wenig Fett.

Wild wird - wegen der guten Kühl- und Lagermöglichkeiten - heute fast ausschließlich frisch verwendet und nicht gebeizt. Für die Zubereitung können alle gängigen Arten wie Braten, Dünsten Schmoren und Grillen gewählt werden. Zum Würzen neben Salz und frisch gemahlenem Pfeffer eignen sich am besten frische Kräuter und Würzstoffe wie Wacholder, Preiselbeeren, Nelken, Piment, Rotwein, Portwein, Essig, Buttermilch, sowie Kräuteröl oder Butterschmalz zum Anbraten.

In diesem Sinne eine gute Hand beim Kochen und Genießen wünscht
proRegion

Die mit einem * ausgewiesenen Betriebe haben den Feldhasen aus der Wesermarsch in ihr Angebot aufgenommen