



Presseinformationen aus dem
Bayerischen Jagdverband e.V.

PRESSEMITTEILUNG

Wilde Herbstküche – schmeckt gut, tut gut

- **Herbstzeit ist Wildfleischzeit**
- **Wildbret ist leicht, frisch und Natur pur**
- **Wildbret, ein gesundes und sicheres Lebensmittel**
- **Rezept-Idee: Wildgulasch in Ingwer-Sirup**
- **Rezepte gesucht?**
- **Wo bekomme ich mein Wild?**

Feldkirchen, München, 22. November 2019 (gh): Wenn es draußen kalt und ungemütlich wird, dann ist Zeit für etwas Herzhaftes. Es muss nicht immer ein schwerer Braten sein, Wildküche kann auch anders: kurz gebraten als Gulasch oder Geschnetzeltes. Das zarte Fleisch überzeugt nicht nur mit einem außergewöhnlich feinen Aroma, sondern auch mit wertvollen Inhaltsstoffen und ist pure Natur. Es schmeckt nach Heimat, schont die Umwelt und gehört unverzichtbar in die saisonale und regionale Küche. Die neue Wildküche ist leicht, frisch und unkompliziert zubereitet.

Beste Fleischqualität

Um beste Fleischqualität zu gewährleisten, werden Jägerinnen und Jäger in Bayern während ihrer Ausbildung fachmännisch geschult. Es gilt das oberste Gebot der Hygiene. Jeder Jäger ist dafür verantwortlich, ein qualitativ hochwertiges, frisches und gesundes Wildbret auf den Markt zu bringen.

Für Wildbret, das in Bayern vermarktet wird, hat der Bayerische Jagdverband (BJV) ein flächendeckendes Netz von Messstationen eingerichtet. Dort wird das Fleisch von Schwarzwild kontrolliert, um auszuschließen, dass mit Cäsium belastetes Wildbret in den Handel gelangt. Für diese Kontrolle stehen in Bayern als einzigem Bundesland rund 120 Messstationen zur Verfügung. Sie werden vom BJV mit seinen Kreisgruppen in Eigenregie unterhalten. Jeder Verbraucher, der Schwarzwild kauft, kann das Messprotokoll einsehen.

Wildbret aus Bayern ist damit eine gesunde, regionale und gut kontrollierte Alternative zu den sonst üblichen Festtagsessen.

Rezeptidee: Wildgulasch in Ingwer-Sirup

(für vier Personen)

1 kg Wildfleisch aus der Keule vom Wildschwein oder vom Hirschkalb, in mundgerechte Würfel geschnitten

4 Schalotten in Ringe geschnitten

5 bis 8 geschälte Knoblauchzehen

Ingwersirup

3 EL Preiselbeermarmelade

2 TL Tomatenmark

Salz, Pfeffer, getrockneten Thymian

1 Glas Weißwein oder Rose

Knoblauchöl und 1 EL Butter

Sahne oder Creme fraiche

Fleischwürfel in Öl-Buttergemisch kurz scharf anbraten, Fleisch kräftig mit Salz, Pfeffer und reichlich Thymian würzen, Knoblauch und Schalottenringe zugeben und ebenfalls mit anbraten. Tomatenmark zugeben

Wenn das Fleisch von allen Seiten Farbe angenommen hat, mit reichlich Ingwer-Sirup ablöschen, Preiselbeermarmelade zugeben und mit Weißwein aufgießen.

Bei mittlerer Hitze ca 40 Minuten garen lassen, wenn nötig, nach Belieben noch etwas Ingwer-Sirup zugeben. Falls nötig noch etwas Wein dazu geben.

Kurz vor dem Servieren einen Schuss Sahne oder einen EL Creme fraiche einrühren.

Die Süße der Preiselbeeren und des Sirups verbinden sich zusammen mit dem Wildfleisch zu einem köstlichen Aroma.

Dazu passen selbstgemachte Spätzle und ein frischer Rose.

Noch mehr Rezeptideen gesucht?

Variantenreiche Wildbret-Rezepte bieten außerdem das Wildkochbuch „Wild und köstlich“ oder „Das Wild- Wald- und Wiesenkochbuch“ des BJV. Zu bestellen in der BJV-Service-GmbH: <https://shop.bjv-service.de/>

Wo bekomme ich mein Wild?

Bayerns Jägerinnen und Jäger erzeugen jährlich rund 5.000 Tonnen Wildbret von Wildschwein, Reh, Hirsch, Gams, Hase und Wildgeflügel. Bezugsquellen sind regional sortiert zu finden unter www.wildbret-bayern.de.

Jagd ist gelebter Naturschutz

Herausgeber: Bayerischer Jagdverband e.V., Hohenlindner Str. 12, 85622 Feldkirchen,

Tel.: 089 / 990 234-0, Fax: 089 / 990 234-35, E-Mail: info@jagd-bayern.de,

Web: www.jagd-bayern.de

Der Bayerische Jagdverband (BJV) ist ein staatlich anerkannter Naturschutzverband mit rund 50.000 Mitgliedern. Er ist die politische Vertretung der Jägerinnen und Jäger in Bayern

Haben Sie Fragen zu Themen rund um Wild, Jagd, Natur und Naturschutz? Interessieren Sie Zahlen und Fakten? Dann helfen wir Ihnen gerne weiter:

Pressesprecher: Thomas Schreder (ts),

Tel. 089 - 990 234 77, E-Mail: t.schreder@jagd-bayern.de

Referentin für Öffentlichkeitsarbeit und Presse: Dr. Gertrud Helm (gh),

Tel.: 089 – 990 234 38, E-Mail: gertrud.helm@jagd-bayern.de