



## PRESSEMITTEILUNG

### Willkommen in der Welt des Wildbrets

*Bestes Wildfleisch und köstliche Produkte daraus sind zwar ganzjährig frisch erhältlich, doch verbinden sie sich gerade jetzt mit den Aromen der herbstlichen Ernte zu einem besonderen kulinarischen Hochgenuss. Anlass genug, diesem hochwertigen Produkt gesteigerte Aufmerksamkeit zu schenken: Wir zeigen Ihnen in unserem Mehrteiler die Schritte der naturnahen Produktion eines Lebensmittels höchster Qualität. Lesen Sie über die Vielfalt der Fleischaromen, die hohen Standards der Wildbrethygiene auf dem Weg des Nahrungsmittels vom Wald auf den Teller und lassen Sie sich von unserem ganz besonderen Wildrezept verführen, exquisiten Wildgenuss auch in Ihre eigene Küche zu bringen.*

#### 1) Wildgenuss aus Jägerhand

Als Wildbret wird ausschließlich Fleisch von heimischen Wildtieren bezeichnet, die dem Jagdrecht unterliegen. Da die Tiere in freier Wildbahn leben, gedeihen sie in Wald, Feld und Flur ohne große menschliche Einflussnahme wie Fütterungen und Medikamentengabe. Durch eine waidgerechte Bejagung erfahren sie am Ende ihres Lebens kaum Stress; sie haben keinen Transport- und Schlachtstress wie viele Nutztiere. Wildbret aus Bayern steht als regionales und nachhaltig erzeugtes Produkt für kurze Transportwege, höchste Frische und Qualität. Sie als Verbraucher unterstützen mit Wild auf Ihrem Speiseplan die regionale und ökologische Erzeugung von Nahrungsmitteln. Wild im Geschmack. Und so gesund!

Wildbret hat eine zarte und feinfaserige Struktur, ist aromatisch im Geschmack und zeichnet sich durch einen geringen Fett- und Bindegewebeanteil aus. Daher erfreut sich Wildfleisch auch einer immer größeren Beliebtheit in der Diät- und Schonküche. Außerdem ist es reich an Mineralstoffen wie Kalium, Kalzium sowie Phosphor und enthält Spurenelemente wie Eisen, Selen und Zink sowie einen sehr hohen Anteil an Omega-3-Fettsäuren.

Frischer als vom Jäger aus der Natur gewonnen kann Fleisch kaum auf unsere Teller gelangen. Frisches Wildfleisch lässt sich 2 – 3 Tage im Kühlschrank lagern, vakuumiertes Fleisch bis zu ca. 1 Woche. Da nicht jedes Wildfleisch aufgrund der gesetzlichen Jagdzeiten immer frisch verfügbar ist, kann es getrost eingefroren und ohne Qualitätsverluste zu einem späteren Zeitpunkt genossen werden.

## 2) Wilde Vielfalt auf dem Tisch

*So zahlreich die jagdbaren Wildarten, so vielfältig sind auch die Fleischaromen. Jedes Fleisch zeichnet sich durch ganz besondere Eigenschaften und einen typischen Geschmack aus, der kreativen Gerichten aus der Wildbretküche das i-Tüpfelchen verleiht. Bei der Vielfalt des angebotenen Wildbretsortiments findet sich für jedes Rezept und jeden Geschmack hier immer das geeignete Fleisch.*

### **REHWILD**

Das Reh ist die meistverbreitete Haarwildart in Deutschland und mit ca. 15 bis 25 kg Gewicht zugleich die kleinste und leichteste Hirschart. Der Rehbock trägt ein kleines Geweih. Das weibliche Reh, die Ricke oder auch Geiß, ist kopfschmucklos. Die Jungtiere werden Kitze genannt. Junge Tiere haben rotbraunes, feinfaseriges und besonders aromatisches Fleisch, das auch hervorragend zum Grillen geeignet ist. Keulen und Rücken des Rehs zählen zu den wertvollsten Teilstücken.

### **FELDHASE**

Der zum Niederwild zählende Feldhase, der in vielen Teilen der Welt ein reiner Steppenbewohner ist, gilt als typischer Bewohner unserer heimischen Kulturlandschaft. Als anspruchsvoller Genießer äst er, was ihm schmeckt und guttut: Fast 100 verschiedene Kräuter stehen auf dem Speiseplan des Feldhasen. Außerdem frisst Mümmelmann Gräser, Triebe und Rinden von Bäumen, Getreidesaat, Kohl und Rüben. Das Fleisch junger Tiere ist mild im Geschmack, das von älteren Tieren eher würzig.

### **WILDENTE**

Die Stockente ist die häufigste Wildente in Deutschland. Die Nahrung der sehr anpassungsfähigen Stockente besteht aus Pflanzen, Sämereien, Würmern, Schnecken und anderem Kleingetier, die sie meist im Uferbereich von Gewässern sucht. Wildenten werden im Ganzen gebraten oder im Ofen geschmort und je nach Geschmack mit Früchten, Nüssen oder Kräutern gefüllt. Das Brustfleisch lässt sich gut in Filetstücke oder Medaillons schneiden.

### **WILDTAUBE**

Die größte einheimische Wildtaube ist die Ringeltaube. Sie lebt und brütet in Wäldern und auch im Siedlungsbereich, wobei sie auf den umliegenden landwirtschaftlich genutzten Flächen ihre Nahrung, vor allem Sämereien und Insekten, findet. Außerhalb der mehrmals im Jahr stattfindenden Brutzeit ist die Ringeltaube in Schwärmen anzutreffen. Das Fleisch, vor allem von jungen Wildtauben, ist zart und besonders leicht verdaulich. Vor allem Taubenbrust wird von Feinschmeckern geschätzt.

### **ROTWILD**

Die größte heimische Wildart ist das Rotwild. Das männliche Tier, der Hirsch, trägt ein Geweih und ist mit 180 bis 250 kg Gewicht wesentlich schwerer als das weibliche Tier, Alttier genannt. Das Fleisch von jungen Tieren ist braunrot, feinfaserig und sehr gut zum Grillen oder auch Braten geeignet, während Wildbret von älteren Tieren einen vorzüglichen Schmorbraten abgibt.

### **GAMS**

Gämsen wiegen zwischen 30 und 45 kg und bewohnen den gesamten Alpenraum. Hier leben die Tiere in den Steilhängen im Gebirge, sind aber auch im oberen Waldgürtel anzutreffen. Beide Geschlechter

tragen einen Kopfschmuck, die sogenannten Gamskrucken. Die Nahrung des Gamswildes besteht aus jungen Trieben der Alpensträucher, Kräutern, Blättern und Gräsern. Das Fleisch der Gams ist äußerst wohlschmeckend und wird von Gourmets oft als das beste Wildfleisch überhaupt bezeichnet.

### **WILDSCHWEIN**

Wildschweine, auch Schwarzwild genannt, liefern neben dem Reh das am meisten nachgefragte Wildbret. Das wegen seiner Zartheit bevorzugte Wildbret liefern die ein- bis zweijährigen Jungtiere mit einem Gewicht von 10 bis 40 kg. Wildschweine sind Allesfresser und unterliegen der Trichinenuntersuchungspflicht. Ihr Fleisch ist dunkelrot und schmeckt würziger als Schweinefleisch. Im Vergleich zu Reh und Hirsch ist es etwas fetter und saftiger.

### **FASAN**

Der Fasan, etwa so groß wie ein Haushuhn, kommt in ganz Europa vor. Während der Hahn bunt gefärbt ist, trägt die Henne ein schlichtes braunes Tarnkleid, damit sie beim Brüten auf ihrem Bodennest vor Feinden getarnt ist. Fasane sind in den ersten Lebenstagen auf Insektennahrung angewiesen, ansonsten fressen sie bevorzugt Getreide, Feldfrüchte, Gräser und Kräuter. Das Fleisch junger Tiere ist besonders zart und wohlschmeckend. Damit lassen sich alle traditionellen Geflügelrezepte zubereiten.

### **3) Vom Wald in die Küche – sauber sog i!**

Bayernweit sind es über 70.000 Jägerinnen und Jäger, die dafür sorgen, dass das ganze Jahr über hochwertiges Wildbret auf unsere Teller gelangt. Sie erlegen das Wild in den heimischen Revieren, verarbeiten das Wildfleisch unter Berücksichtigung strenger Wildbret-Hygienevorschriften und vermarkten es überwiegend an Privatkunden. Die Waidfrauen und -männer sind gesetzlich dazu verpflichtet, ausschließlich qualitativ einwandfreies Wildbret anzubieten. Das Wild wird direkt vom Jäger entweder komplett oder portioniert abgegeben. Viele Jäger zeigen Ihnen auch gern, wie Sie das Wild richtig zerteilen. Daneben ist Wildbret auch im Wildhandel bzw. in gut sortierten Metzgereien erhältlich.

Auf der Jagd sind stets alle Maßnahmen zu ergreifen, die ein hohes Maß an Tierschutz gewährleisten. Festgelegte Schuss- und Schonzeiten, die sich am natürlichen Lebensrhythmus der jeweiligen Wildart orientieren, regeln, wann eine Wildart bejagt werden darf.

Mit der Vermarktung von Wildbret leisten die Jägerinnen und Jäger einen Beitrag zur Erhaltung einer bewussten, aber auch genussvollen Esskultur. Dabei unterliegt auch der Prozess der Fleischgewinnung der Verantwortung der Jägerschaft. Das fachgerechte Zerlegen zu Teilstücken, das sogenannte Zerwirken, findet unter Einhaltung aller Hygienevorschriften in speziell ausgestatteten Wildkammern statt. Zuvor wurde das Wildtier ausgenommen (jägersprachlich: aufgebrochen) und in einem Wildkühlschrank zum Reifen aufgehängt. Später wird das Tier in der Wildkammer aus der Decke geschlagen, also das Fell entfernt, und der Wildkörper in Teilstücke zerlegt und gegebenenfalls noch weiterverarbeitet, z. B. zu Schnitzeln oder Gulasch.

Um Wildbret mit optimaler Frische und Qualität anbieten zu können, ist es unabdinglich, die gesetzlichen Bestimmungen des Lebensmittelhygienerechts strikt zu befolgen. Jägerinnen und Jäger, die Wild bzw. Wildbret gewinnen und vermarkten, fungieren bis zur Abgabe der Ware als Lebensmittelunternehmer und sind für die gesundheitliche Unbedenklichkeit und Qualität des Wildes bzw. Wildbrets verantwortlich. Für sie beginnt die wildbrethygienische Verantwortung bereits vor dem Schuss: Schon beim genauen Beobachten des lebenden Wildes nehmen die Jägerinnen und Jäger quasi eine Lebendbeschau vor und beobachten gewissenhaft das Auftreten sogenannter bedenklicher Merkmale. Sollten hierbei bereits Abweichungen vom Normalzustand festgestellt werden, muss das Stück vor der Verarbeitung und Vermarktung einer amtlichen Fleischuntersuchung unterzogen werden.

Nach dem Schuss muss das Wild schnellstmöglich aufgebrochen werden, wobei auf eine hygienische und fachgerechte Vorgehensweise mit passendem Aufbrechwerkzeug zu achten ist. Verunreinigte Partien müssen dabei umgehend entfernt werden. Sind Abweichungen vom Normalzustand feststellbar, muss eine amtliche Untersuchung des Fleisches erfolgen. Beim Transport aufgebrochener Wildkörper ist es außerdem wichtig, dass keine Verunreinigungen in die Körperhöhle gelangen. Zudem muss für eine ausreichende Lüftung der Tierkörper gesorgt sein, um den Verderb durch Verhitzen bzw. eine stickige Reifung zu verhindern.

#### 4) Die Liebe zur Natur geht durch den Magen

*Ein Herbstspaziergang im Kreis der Lieben, der Geruch von nassem Waldboden und fallendem Laub erfüllt Nase und Gaumen und die herbstliche Kühle, die die Wangen rot färbt, stimmt uns auf die besinnliche Winterzeit ein, in der die Natur schläft. Zu Hause lockt uns der warme Ofen und die Vorfreude auf kulinarische Winterfreuden, die uns schon als Kindern in Omas Küche das Wasser im Munde zusammenlaufen ließen. Mit diesem herrlichen Wildrezept holen Sie sich die Freuden des Herbstes auf den Teller!*

#### Hirschrücken mit Maronenhaube an Kartoffel-Stampf mit Nussbutter und Hagebutten-Jus

Zutaten für 6 Personen

800 g Kartoffeln

800 g Sellerie

400 g Maronen, gekocht

60 g Parmesan, gerieben

1 Bund Petersilie

4 – 5 Stängel Thymian

370 g Butter

1,2 kg Hirschrücken

Butterschmalz  
200 ml Rotwein  
200 ml Wildfond  
5 EL Hagebuttenmarmelade  
2 Radicchio  
4 Knoblauchzehen  
100 ml Milch  
100 ml Schlagsahne  
200 g Walnüsse  
3 Salbeiblätter  
Muskat, Salz, Pfeffer

- 1) Kartoffeln & Sellerie schälen, in circa 5 cm große Würfel schneiden. In einen Topf mit Salzwasser circa 20 Minuten lang weichkochen. Den Ofen auf 180 Grad auf der Grillfunktion vorheizen.
- 2) In der Zwischenzeit die Maronen, Petersilie und den Thymian klein hacken und in einer Schüssel mit 70 g der weichen Butter und dem Parmesan zu einer Masse verkneten, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 3) Den Hirschrücken in einer großen Pfanne mit Butterschmalz von beiden Seiten kurz anrösten. In eine Auflaufform geben und eine Art Deckel mit der Maronenpaste auf das Fleisch drücken. Für circa 8 Minuten im Ofen garen, bis die Maronenhaube goldbraun ist.
- 4) In der Pfanne den Bratensatz mit dem Rotwein aufkochen und reduzieren lassen, den Wildfond und die Marmelade unterrühren. Ggf. die Soße zusätzlich eindicken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 5) Den Radicchio putzen, längs vierteln und den Strunk entfernen. Den Knoblauch halbieren und in einer Pfanne mit Butterschmalz kurz anschwitzen, den Radicchio dazugeben und bei niedriger Hitze ca. 5 Minuten mit anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- 6) Die Kartoffeln und den Sellerie in einem Sieb abtropfen lassen. Im Topf Milch und Sahne erwärmen, 100 g Butter unterrühren und schmelzen lassen. Die Kartoffeln und den Sellerie durch eine Presse in eine Schüssel drücken. Die Flüssigkeit aus dem Topf unterrühren und mit Salz und Muskat abschmecken.
- 7) Für die Nussbutter in einer Pfanne 200 g Butter zerlassen, den fein geschnittenen Salbei und die grob gehackten Nüsse dazu geben und für ca. 5 Minuten erhitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen, beim Anrichten über das Püree und den Radicchio geben.

*PM/BJV, Abdruck honorarfrei.*

*Das zugehörige, druckfähige Bildmaterial zum Download finden Sie hier.*

*Fotos: BJV*