



D E U T S C H E R J A G D S C H U T Z V E R B A N D E . V .

VEREINIGUNG DER DEUTSCHEN LANDESJAGDVERBÄNDE FÜR WILD, JAGD UND NATUR

Pressemeldung

Berlin, 11. Juni 2013

Wildes auf dem Sommergrill

Spitzen-Koch Artur Renz zaubert Rehspeieße auf Rosmarin / DJV veröffentlicht Kochkurs-Video

Wild? Ist richtig gesund und unglaublich lecker. Wild Grillen? Ist ganz einfach. Spitzenkoch Artur Renz zeigt in einem Video, wie es geht. Den Film hat der Deutsche Jagdschutzverband e.V. (DJV) nun auf seinem YouTube-Kanal (<http://www.youtube.com/user/DJVJagdschutzverband>) bereitgestellt. Darin erklärt der Koch, der erfolgreich ein Wildrestaurant im baden-württembergischen Neukirch führt, in einfachen Schritten die Zubereitung von „Rehspeießen auf Rosmarin“ und gibt Tipps, wie wilde Sommerspezialitäten gelingen können. Nachkochen ist erwünscht! Dieses und weitere Rezepte mit Wildbret können auf www.wild-auf-wild.de nachgelesen werden. Für Journalisten hat der DJV einen O-Ton mit Artur Renz sowie Fotomaterial auf der Internetseite <http://djv.newsroom.de> online gestellt.

Im Sommer ist das Fleisch von Reh und Hirsch besonders lecker. Sie sind wahre Feinschmecker: Ob süße Blüten oder herzhaftes Kräuter – sie essen nur, was ihnen schmeckt. Entsprechend hoch ist die Qualität des Wildbrets. Wild aus der Region ist beliebter denn je, das belegen aktuelle Zahlen des DJV: 21.000 Tonnen Wildfleisch grillten, kochten oder schmorten die Deutschen im vergangenen Jahr. Das Fleisch von Wildschweinen war die Nummer eins auf den Tellern: Knapp 9.480 Tonnen Schwarzwild wurden im vergangenen Jagdjahr (April 2011 bis März 2012) verspeist. Platz zwei in der Gunst der Wildesser belegte das Reh mit 7.910 Tonnen, gefolgt von Hirsch (2.340 Tonnen) und Damwild (1.240 Tonnen).

Knapp 80 Prozent der Befragten sehen im Wildbret ein gesundes und natürliches Lebensmittel – mehr als zehn Prozent im Vergleich zu 1999. Neben dem Restaurant (40 Prozent) wählen die Verbraucher den direkten Weg zum Produkt: 27 Prozent bezogen ihr Wild vom Jäger, 20 Prozent vom lokalen Metzger und weitere acht Prozent von Bekannten oder Verwandten aus Privathand. Nur vier Prozent kauften das Produkt im Supermarkt. Das Logo „Wild aus der Region“ ist beim Kauf ein Garant für Naturprodukte aus heimischen Wäldern.

Weitere Koch-Videos werden demnächst auf dem YouTube-Kanal des DJV veröffentlicht.

ANERKANNTE NATURSCHUTZVEREINIGUNG NACH §63 BUNDESNATURSCHUTZGESETZ

Geschäftsstelle: Friedrichstr. 185/186 • 10117 Berlin Tel. 030 - 209 1394-0 • Fax 030 - 209 1394-30

E-Mail: DJV@Jagdschutzverband.de • Internet: www.jagdnetz.de

Bankverbindung: Berliner Bank, Konto-Nr.: 513 67 4200, BLZ 100 708 48

USt-Idnr.: DE 122123957 • IBAN: DE 15100708480/513674200 • BicCode: DEUTDEB110

Pressestelle: Fax 030 - 209 1394-25 • Internet: www.jagd-online.de • E-Mail: Pressestelle@Jagdschutzverband.de