



Presseinformationen aus dem
Bayerischen Jagdverband e.V.

Pressemitteilung

Wildbret: Wilde Herbstküche aus der heimischen Natur – Feinschmecker aufgepasst!

Im Herbst wird es „wild“ in den Küchen. Heimisches Wildbret ist besonders in der kälteren Jahreszeit sehr beliebt. Das aromatische, leichte und gesunde Fleisch ist ein wahrer Gaumenschmaus – direkt aus der heimischen Natur.

- **Wildbret ist Natur pur**
- **Wildbret ist Dank dem BJV eines der am bestüberwachteten Lebensmittel**
- **Wildbret-Flyer und Wildbret-Kochbücher hier bestellen!**
- **Wo bekomme ich Wild?**
- **Rezeptidee: „Rustikale Wildschweinrouladen“**

München, 14. Oktober 2016 – Gesunde und nährstoffreiche Kost hält fit, gibt Kraft und bringt uns gut durch die kalte Jahreszeit. Kein Wunder, dass gerade in den Herbst- und Wintermonaten heimisches Wildbret auf dem Speiseplan ganz weit oben steht. Ob Reh, Rotwild, Schwarzwild, Wildente, Feldhase oder Fasan – dem Variantenreichtum in der Zubereitung von Wildbret sind keine Grenzen gesetzt.

Wildbret ist Natur pur

Wildbret ist durch seine zahlreichen Nährstoffe eines der gesündesten und hochwertigsten Lebensmittel überhaupt, das regionaler, ökologischer und gesünder nicht sein könnte. BJV-Präsident Prof. Dr. Jürgen Vocke: „Wildbret ist ein äußerst qualitatives Lebensmittel. Es ist nicht BIO. Wildbret ist besser – es ist bayerische

Natur pur. Wildfleisch verlässt den natürlichen Kreislauf nie: es kommt aus der Natur, wird dort erlegt und kommt von dort aus direkt auf den Teller.“ Immer mehr Menschen essen gesund und bewusst. Sie fragen nach dem Ursprung ihres Lebensmittels. Im Falle von heimischem Wildbret können bayerische Jägerinnen und Jäger diese Frage beantworten. Um beste Fleischqualität auch nach dem Schuss zu gewährleisten, werden Jägerinnen und Jägern bereits während ihrer Ausbildung fachmännisch geschult. Zudem wird das Prüfungsfach „Wildbrethygiene“ in Kürze ein Sperrfach zum Bestehen der gesamten Jägerprüfung. Prof. Dr. Vocke: „Es gilt das oberste Gebot der Hygiene. Jeder Jäger ist dafür verantwortlich, ein qualitativ hochwertiges, frisches und gesundes Wildbret zu erzeugen.“

Wildbret Dank BJV eines der am bestüberwachten Lebensmittel

Vielfach wird über die radioaktive Belastung von Wildbret, im speziellen vom Schwarzwild gesprochen. Um aber zu gewährleisten, dass nur einwandfreies Wildbret auf den Teller kommt, hat der Landesjagdverband Bayern (BJV) ein flächendeckendes Netz von Messstationen eingerichtet. Dort wird das Fleisch von Schwarzwild kontrolliert, bevor es in den Handel kommt. Für diese Kontrolle stehen in Bayern als einziges Bundesland 111 Messstationen zur Verfügung. Sie werden vom BJV mit seinen Kreisgruppen in Eigenregie unterhalten. Jeder Verbraucher, der Schwarzwild kauft, kann das Messprotokoll einsehen.

Wildbret-Flyer und Wildbret-Kochbücher hier bestellen!

Sie möchten mehr über das natürliche Lebensmittel Wildbret und seine Zubereitung erfahren? Im Wildbret-Flyer des BJV finden Sie Informationen hierzu. Erhältlich unter: 089-990 234-0. Variantenreiche Wildbret-Rezepte finden Sie außerdem im Wildkochbuch „Wild und köstlich“ sowie „Das Wild- Wald- und Wiesenkochbuch“. Zu bestellen in der BJV-Service-GmbH: <https://shop.bjv-service.de/>

Wo bekomme ich Wild?

Bayerns Jägerinnen und Jäger erzeugen jährlich rund 5000 Tonnen Lebensmittel, das Wildbret. Auf der Homepage des Bayerischen Jagdverbandes finden Sie unter

dem Bereich „Wildbret aus Bayern“ Bezugsquellen regional sortiert: www.jagd-bayern.de. Oder direkt unter: www.wildbret-bayern.de.

Rezeptidee „Rustikale Wildschweinrouladen“

Viele Menschen lehnen Massentierhaltungen und Mastanlagen ab und verzichten daher auf den Genuss von Fleisch. Wildbret bietet hier eine ethisch unbedenkliche und schmackhafte Alternative. Probieren Sie selbst!

Rustikale Wildschweinrouladen

Zutaten

- 4 dünne Wildschweinschnitzel (à 180 g)
- Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer
- 2 EL Senf
- 1 EL Majoran
- 1 TL Thymian
- 4 Scheiben geräucherter Speck
- 3 Zwiebeln
- 2 Essiggurken
- 1 Apfel
- Mehl
- Pflanzenfett
- 2 Karotten
- 1 kl. Sellerie
- 1 Glas Rotwein
- 1/2 L Wildsauce
- 1 EL Preiselbeermarmelade
- Obstessig
- Weinbrand
- 1 Becher Crème fraîche

Zubereitung

Wildschweinschnitzel unter fließendem Wasser abwaschen, trocken tupfen und dünn klopfen. Salzen und Pfeffern. Senf mit Majoran und Thymian verrühren, die Schnitzel damit bestreichen. Je 1 Scheibe geräucherten Speck darauflegen. 1 Zwiebel fein würfeln, Essiggurken in Scheiben schneiden, den Apfel schälen, entkernen und ebenfalls würfeln. Die Zwiebel, Essiggurken und Apfel miteinander vermischen und gleichmäßig auf die Rouladen verteilen. Die Rouladen zusammenrollen, mit Küchenschnur binden. Rouladen im Mehl wenden, Pflanzenfett im Bräter erhitzen und die Rouladen darin anbraten. Karotten, 2 Zwiebeln, Sellerie putzen, in Würfel schneiden, zu den Rouladen geben und kurz mitbraten. Mit einem Glas Rotwein ablöschen und mit 1/2 L Wildsauce auffüllen. 1 EL Preiselbeermarmelade unterrühren und die Sauce mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und etwas Obstessig abschmecken. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C die Rouladen 60-70 Min. schmoren lassen. Fertige Rouladen herausnehmen, Sauce mit Weinbrand verfeinern, 1 Becher Crème fraiche unterziehen. Nochmals aufkochen, abschmecken.

Weitere Rezeptideen finden Sie in den Wild-Kochbüchern „Wild und köstlich“ sowie „Das Wild-, Wald- und Wiesenkochbuch“ des Bayerischen Jagdverbandes. Zu bestellen bei der BJV-Service-GmbH: <https://shop.bjv-service.de/>

Weitere Informationen finden Sie unter www.jagd-bayern.de

Danke für Ihre Aufmerksamkeit und bis zum nächsten Mal

Versand durch die Pressestelle des Bayerischen Jagdverbandes

Der Landesjagdverband Bayern e. V. ist der Verband der Jäger Bayerns und vertritt etwa 46.500 Jägerinnen und Jäger in Bayern. Als staatlich anerkannter Naturschutzverband wirkt der Bayerische Jagdverband offiziell bei Naturschutzangelegenheiten mit.

Haben Sie Fragen zu Themen rund um die Jagd, Jäger oder Naturschutz? Interessieren Sie Zahlen und Fakten zur Jagd in Bayern? Dann helfen wir Ihnen gerne weiter:

Pressesprecher: Thomas Schreder, Tel. 089 - 990 234 77, E-Mail:

t.schreder@jagd-bayern.de

Referentin für Öffentlichkeitsarbeit und Presse: Susanne Schmid, Tel.:

089 - 990 234- 50, E-Mail: Susanne.Schmid@jagd-bayern.de

Webadressen des Landesjagdverband Bayern e.V.

Bayerischer Jagdverband www.jagd-bayern.de

BJV Service GmbH www.bjv-service.de

BJV Frischlinge (für Kinder und Jugendliche) www.bjv-frischlinge.de

Wildland Stiftung Bayern www.wildland-bayern.de

BJV-Landesjagdschule jagdschule@jagd-bayern.de

Herausgeber:

Landesjagdverband Bayern e..V., eingetragen im Amtsgericht München

VR 5580

Hohenlindner Str. 12 Tel.: (089) 990 234 - 0 E-Mail: [info@jagd-](mailto:info@jagd-bayern.de)

85622 Feldkirchen Fax: (089) 990 234 - [bayern.de](http://www.jagd-bayern.de)

35 Web: [www.jagd-](http://www.jagd-bayern.de)

[bayern.de](http://www.jagd-bayern.de)

© Landesjagdverband Bayern - Bayerischer Jagdverband e.V.