



Presseinformationen aus dem
Bayerischen Jagdverband e.V.

Pressemitteilung

So gut schmeckt die Jagd – Wildschwein vom Grill begeistert die Besucher auf dem Stand des Bayerischen Jagdverbandes (BJV) auf dem ZLF in München

München, 20. September 2016 – „Das Wildschwein geht buchstäblich weg wie warme Semmeln!“, so bilanziert der Bayerische Jagdverband die ersten völlig verregneten Tage des Zentral Landwirtschaftsfest auf der Münchner Theresienwiese. Trotz widriger Wetterbedingungen ist der Zustrom zur Wildschweinverkostung enorm. Der BJV möchte damit auf das hochwertige Wildbret aus den heimischen Revieren hinweisen und aufzeigen, dass Wild in vielen Variationen verarbeitet werden kann.

Der Bayerische Jagdverband (BJV) ist mit einem Stand auf dem Zentralen Landwirtschaft auf der Theresienwiese (17. bis 25. September 2016) vertreten. Gemäß dem BJV-Jahresmotto **„Jagd – die schmeckt!“** präsentiert der Jagdverband den Besuchern täglich eine wilde Spansau. Die Essensausgabe erfolgt jeweils ab circa 12.00 Uhr, solange der Vorrat reicht.

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 nur 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. Prof. Dr. Vocke: „Es gilt das oberste Gebot der Hygiene. Jeder Jäger ist dafür verantwortlich, qualitativ hochwertiges, frisches und gesundes Wildbret zu erzeugen.“

Wild auf Grill

Bei der Zubereitung von Wildbret gibt es großen Variantenreichtum. Während sich der wilde Braten eher für die kältere Jahreszeit eignet, ist gegrilltes oder gesmoktes Wild ein wahrer Geheimtipp für Feinschmecker. Rehwild, Rotwild, Schwarzwild, aber auch Sika- oder Dammwild eignen sich hervorragend für den heißen Rost oder den Drehspieß. „Die Schwarzwildjagd ist nicht nur wichtig für die Wildschadensverhütung, sondern liefert auch höherwertiges Wildbret. Besuchen Sie den BJV-Stand und überzeugen Sie sich selbst“, so BJV-Pressesprecher Thomas Schreder, der selbst ein begeisterter Wildgriller ist.

Wildbret Dank BJV eines der am bestüberwachteten 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.

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 -35

bayern.de

Web: www.jagd-bayern.de

