



Landesjagdverband Bayern – Bayerischer Jagdverband e.V.

LANDESGESCHÄFTSSTELLE

Pressemitteilung aus dem Bayerischen Jagdverband e.V.

Wald und Wild gehören zusammen: Auch auf dem Teller!

Zu Wild und Jagd hat, selbst in ländlichen Gebieten, die Mehrheit der Bevölkerung leider noch eine zu große Distanz. Der Bayerische Jagdverband wirbt für das unbestreitbar am Naturnahesten erwirtschaftete Fleisch: Gesundes und schmackhaftes Wildbret!

Frisch vom Wald auf den Tisch: Die Jagdsaison auf Rehwild beginnt in Kürze und bietet die Möglichkeit, wieder bestes, frisches Wildbret aus heimischen Wäldern in kulinarische Köstlichkeiten zu verwandeln. Der durch die Klimaschutzdebatte und die anstehende Bundesjagdgesetznovelle angestachelte Abschussboom von Reh, Gams, Hirsch und Co. spiegelt sich leider noch nicht in gleichem Maße im Wildbret-Konsumverhalten der Endverbraucher wider - nur ca. 250 g Wildfleisch isst der Deutsche durchschnittlich im Jahr im Vergleich zu 52 kg Schweinefleisch pro Kopf und Jahr. Zeit, eine Lanze für ein besonders hochwertiges Lebensmittel zu brechen: Wildfleisch ist gesund und ein geschmacklich völlig verkannter Alleskönner. Bei sinnvoll praktizierter und ohne von Ausrottungsgedanken wildfeindlicher Forstlobbyisten geprägter Jagd ist „Wildbret“, so der Begriff für Wildfleisch in der Jägersprache, ein tierschutzgerecht und achtsam, nachhaltig und CO2 neutral und zudem regional erwirtschaftetes Lebensmittel mit dem wohl unbestreitbar wertvollsten Tierwohl-Siegel: Dem unbeeinflussten, freien Leben in der Natur. Kurz: Wild ist mehr als Bio.

Es duftet wild nach Wald und Gewürzen

Der von sich aus würzige Eigengeschmack des Wildfleisches harmoniert wunderbar mit Gewürzen wie Wacholder, Lorbeer, Pfeffer und Wildkräutern. Der Duft kräftig angebratenen Fleisches mit seiner natürlichen, erdigen Note ergänzt sich besonders gut mit den fein ätherischen Aromen von Nadelbäumen. „Du bist, was Du isst“, scheint auch für Reh und Hirsch zu gelten, denn der Geschmack von edelsten Tannenspitzen und anderen erlesenen Kräutern finden sich eindeutig im Feuerwerk der köstlichen Aromen zarten Wildfleisches wieder. Fleisch vom Wild ist etwas Besonderes, es kommt nicht jeden Tag auf den Teller. Doch gerade dann lohnt es, das Festtagsmahl auch mit ureigensten Aromen aus dem Wald zu unterstreichen. Der Bayerische Jagdverband empfiehlt folgendes Rezept für die raffinierte Zubereitung von frischem Wildfleisch aus bayerischen Forsten.

Bayerischer Jagdverband e.V. (BJV) • Hohenlindner Str. 12 • 85622 Feldkirchen

Präsident: Ernst Weidenbusch

Bereichsleitung Fachreferate: Dr. Joachim Reddemann • Bereichsleitung Organisation: Ursula Güttersberger

Tel.: +49 89 990234-0 • Fax: +49 89 990234-35

VR Bank München Land eG

Mail: info@jagd-bayern.de

IBAN: DE64 7016 6486 0001 8685 00 • BIC: GENODEF1OHC

Web: www.jagd-bayern.de

VR 5580, AG München • Ust-ID-Nr. DE270820556

„Forstmeisters Marinade“ für zartes Rehfleisch

Diese Marinade ist kulinarisch genau das Richtige, wenn man die typischen Aromen des Wildfleisches mit einem Hauch der Erinnerung an den letzten, erholsamen Waldspaziergang verbinden möchte. Tannennadeln liefern ein wild-uriges Geschmackserlebnis, das in der modernen Küche oft noch völlig unterschätzt wird. Mit unserer Marinade mit frischen Weißtannenspitzen lässt sich Wildbret ganz besonders raffiniert verfeinern.

Zutaten für 4 Personen:

- ein Rehrücken vom Schmalreh oder Jährlingsbock (ausgebeint, ca. 800 g)
- eine Handvoll Weißtannenspitzen (eine edle Rarität), frisch gepflückt
- 500 g Wurzelgemüse
- ¼ Liter trockener Rotwein
- 10 Wacholderbeeren
- 1 TL schwarze Pfefferkörner
- 1 TL Thymian, frisch oder getrocknet
- 1 TL Majoran, frisch oder getrocknet
- 1 TL Salz

Zubereitung:

1. Das Wurzelgemüse (z.B. Sellerie, gelbe Rüben, Lauch und Petersilienwurzel) in kleine Würfel schneiden. In einem großen Topf mit ca. 1,5 Liter Wasser aufkochen, dann den Rotwein und die Gewürze zugeben und ca. 10 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen.
2. Die Marinade mit Salz abschmecken und die frischen Tannenspitzen zugeben. Abkühlen lassen.
3. Den sauber parierten Rehrücken in ca. 5 cm große Stücke schneiden und für ca. 24 Stunden in dem vorbereiteten Sud marinieren. Dazu kühl stellen.
4. Das Fleisch ca. 2 Stunden vor dem Braten aus der Kühlung nehmen um es auf Raumtemperatur zu bringen. Kurz vor dem Zubereiten das Wildfleisch aus der Marinade nehmen, trocken tupfen und in der sehr heißen Pfanne in ausreichend Butterschmalz kräftig anbraten. Hitze reduzieren und das Fleisch langsam bis zum gewünschten Punkt garen. Kurz ruhen lassen, dann portionsweise aufschneiden und sofort servieren.
5. Zu dem klassisch kurz gebratenen, schmackhaftem Fleisch passt jetzt im Frühjahr besonders gut ein frischer Wildkräutersalat und feine Brotvarianten.

Guten Appetit!

Text: PM/ BJV

Bildnachweis: greensolutions

BU: Ein Feuerwerk der Aromen: Frische Weißtannenspitzen geben bestem, nachhaltig erwirtschaftetem Wildfleisch aus der Region eine ganz besondere Note.

Bayerischer Jagdverband e.V. (BJV) • Hohenlindner Str. 12 • 85622 Feldkirchen

Präsident: Ernst Weidenbusch

Bereichsleitung Fachreferate: Dr. Joachim Reddemann • Bereichsleitung Organisation: Ursula Güttersberger

Tel.: +49 89 990234-0 • Fax: +49 89 990234-35

VR Bank München Land eG

Mail: info@jagd-bayern.de

IBAN: DE64 7016 6486 0001 8685 00 • BIC: GENODEF1OHC

Web: www.jagd-bayern.de

VR 5580, AG München • USt-ID-Nr. DE270820556