

## Pressemitteilung

Erfurt, 19. November 2009

---

### **Herbstzeit ist Wildzeit**

In den Herbst- und Wintermonaten bitten viele Restaurants zu Tisch und servieren Wildspezialitäten. Nicht selten können sogar Hobbyköche unter Anleitung renommierter Küchenmeister selbst zur Pfanne greifen und Köstlichkeiten aus Hirsch, Wildschwein und Co. zubereiten.

### **Wildbret oder aus dem Gehege**

Derzeit entfällt in Deutschland weniger als ein Prozent des gesamten Fleischverbrauchs auf Wild. Doch das Fleisch aus Feld und Flur liegt im Trend. Schätzungsweise 60 Prozent des bei uns nachgefragten Wildfleisches kommen aus deutschen Landen – entweder aus der Jagd oder aus landwirtschaftlicher Gatterhaltung. Frisches, zerlegtes und bratfertiges Wildbret gibt es direkt beim Jäger, Forstamt oder beim gut sortierten Metzger. Hier ist Fleisch von Tieren aus freier Wildbahn erhältlich, während Supermärkte häufig Fleisch von Tieren aus Gehegen anbieten. Eine Reihe von Gesetzen sorgt dafür, dass durch die Jagd keine Tierarten ausgerottet werden und auch der Tierschutz beachtet wird. Ein schlechtes Gewissen muss also keiner haben.

### **Fettarm und bekömmlich**

„Aufgrund der stressfreien Lebensweise der Tiere und ihrer naturgemäßen Ernährung in freier Wildbahn ist das Fleisch der heimischen Wildarten – im Gegensatz zu Schwein, Rind und anderen Haustieren – in allen Teilstücken fettarm, reich an B-Vitaminen sowie an den Spurenelementen Eisen, Zink und Selen“ informiert die IKK Thüringen. „Der hohe Eiweißanteil macht das Fleisch besonders bekömmlich“.

### **Nicht schwer – kochen mit Wild**

Wer selbst Wildgerichte zubereiten möchte, muss nichts Besonderes beachten. Das Spicken oder Abdecken des Fleisches mit Speck oder das Beizen in Rotweingewürz-Sud ist heute nicht mehr üblich und erforderlich. Wem der Wildgeschmack zu streng ist, der kann die Stücke in Buttermilch oder einer Ölmarinade einlegen. Grundsätzlich wird Wildfleisch wie andere fettarme Fleischarten behandelt. Genießen Sie den Wildbraten oder das Hirschsteak rare oder well done, zusammen mit Kartoffeln, Klößen und Gemüse der Saison.

### **Pressekontakt**

IKK Thüringen  
Öffentlichkeitsarbeit  
Franziska Becher  
Tel. 0361 7479-1610  
Mail [Franziska.Becher@th.ikk.de](mailto:Franziska.Becher@th.ikk.de)