



Presseinformationen aus dem  
Bayerischen Jagdverband e.V.

## PRESSEMITTEILUNG

---

### **Wild auf dem Grill – die feine leichte Sommerküche**

- **Jagdzeit ist Grillzeit – Die Saison für frisches Wildbret vom Reh hat begonnen**
- **Rehfleisch und Wildbret vom Schwarzwild lässt sich hervorragend grillen**
- **Natürlicher geht nicht – heimisches Wild vom Jäger ist gesund, schont die Umwelt und schmeckt so gut**
- **Gar nicht schwer: Moderne Rezeptideen, die jedem gelingen**

**Feldkirchen, 27. April 2020 (gh):** Am 1. Mai beginnt die Jagdzeit auf Rehwild. Böcke und Schmalrehe – das sind weibliche Rehe, die noch kein Kitz gesetzt haben, dürfen jetzt bejagt werden. Thomas Schreder, Vizepräsident des Bayerischen Jagdverbandes: „Neben den Aspekten der Bestandsregulierung und der Verhinderung von Wildschäden sorgen die Jägerinnen und Jäger in ganz Bayern für hochwertiges Wildfleisch direkt aus der Region. Aktuell wird jetzt wieder frisches Wildbret vom Reh und auch vom Schwarzwild angeboten“.

#### **Schon probiert? Wild auf Grill**

Grillwurst, Sparerips, Burger oder Steak, Grillspezialitäten gibt es auch vom heimischen Wild. Wildfleisch, gegrillt oder gesmokt, ist ein wahrer Geheimtipp für Feinschmecker. Reh und Schwarzwild eignen sich hervorragend für den heißen Rost. „Wilde Burger“ sind ein gesundes und schmackhaftes „Fast Food“, bei dem auch die Kinder gern zugreifen. Ob in Öl mit Kräutern mariniert oder als Wildbratwurst, Wildfleisch lässt sich zu vielen schmackhaften leichten Grillgerichten zubereiten und schmeckt ganz hervorragend.

## **Natürlicher geht nicht**

Wildbret ist fettarm und nährstoffreich. Durch seine wertvollen Inhaltsstoffe und seinem hohen Gehalt an Omega 3 Fettsäuren zählt es zu den gesündesten und hochwertigsten Lebensmittel, regional, ökologisch und aus der nachhaltigen Jagd. Der natürliche Kreislauf bleibt immer geschlossen: Wildfleisch kommt direkt aus der Natur vor der Haustür, wird in den heimischen Revieren erlegt und kommt von dort aus direkt auf den Teller.

## **Rundum gesund**

Um beste Fleischqualität auch nach dem Schuss zu gewährleisten, werden Jägerinnen und Jäger bereits während ihrer Ausbildung fachmännisch geschult. Die „Wildbrethygiene“ ist ein Schwerpunkt in der Ausbildung und als Prüfungsfach für das Bestehen der Jägerprüfung entscheidend. Thomas Schreder: „Als Lebensmittelerzeuger gilt für uns Jäger im Umgang mit dem Wildfleisch oberstes Gebot der Hygiene. Jeder Jäger ist dafür verantwortlich, Wildbret frisch und gesund und von bester Qualität anzubieten.“

Um zu gewährleisten, dass das Fleisch vor allem vom Wildschwein nicht radioaktiv belastet ist, hat der Bayerische Jagdverband ein flächendeckendes Netz von rund 120 Messstationen in ganz Bayern aufgebaut. Dort wird das Fleisch von Wildschweinen kontrolliert, bevor es auf den Markt kommt. Jeder Verbraucher, der Schwarzwild kauft, kann das Messprotokoll einsehen.

## **Woher bekomme ich frisches Wildfleisch?**

Erster Ansprechpartner, um an frisches Wildbret zu gelangen, ist der Jäger aus der Nachbarschaft. Aber auch regionale Metzgereien bieten heimisches Wildbret an. So bekommt der Genießer beste Qualität aus Wald und Feld auf den Teller.

Auf der Homepage der BJV-Service GmbH finden sie unter <https://www.bjv-service.de/wildbret/> Jägerinnen und Jäger, die in ihrer Region Wildfleisch anbieten.

Thomas Schreder: „Klicken Sie rein! Immer mehr Menschen essen gesund und bewusst und machen sich Gedanken über den Ursprung der Lebensmittel. Wildfleisch erfüllt alle Ansprüche, es steht für Nachhaltigkeit, Qualität. Regionalität und für besten Geschmack.

**Rezeptidee: Wilde Burger** (für 6 Personen)

Das brauchen Sie: 400 g Muskelfleisch vom Reh, ausgelöste Schulter oder Keule, 400 g Wildschweinbauch v. Frischling oder Überläufer), 1 Zwiebel 1-2 Knoblauchzehen, 5 Stängel Petersilie, 1 Ei, ½ TL abgeriebene Zitronenschale (Bio), 1 EL Salz, Pfeffer aus der Mühle, 4 EL Paprikapulver, edelsüß, 1-2 Msp. Cayennepfeffer, Mehl zum Bestäuben, 6 Burgerbrötchen, 6 Salatblätter, 12 Tomatenscheiben, Röstzwiebeln

Und so geht's: Das Fleisch in Stücke schneiden und durch die 5 mm Scheibe des Fleischwolfes drehen. Zugedeckt kalt stehen lassen. Zwiebel und Knoblauch sehr fein würfeln, Petersilie waschen und die Blätter fein schneiden. Zwiebeln, Knoblauch und Petersilie zum Hackfleisch geben. Ei, Zitronenschale, Salz, grob gemahlener Pfeffer, Paprikapulver und Cayennepfeffer hinzugeben. Alles miteinander verkneten. Den Hackfleischteig abgedeckt zwei Stunden kühl stellen. Dann 6 flache Burger formen, beidseitig mit Mehl bestäuben. Burger auf eingöltem Rost bei mittlerer Hitze pro Seite 7 bis 8 Minuten grillen. Burgerbrötchen aufschneiden, nach Belieben rösten. Fertige Burger mit 1 Salatblatt, 2 Tomatenscheiben und einigen Röstzwiebeln zwischen die Brötchenscheiben legen. Dazu schmeckt eine soße aus Senf, Tomatenketchup, etwas Joghurt und Schnittlauchröllchen.

**Jagd ist gelebter Naturschutz**

Herausgeber: Bayerischer Jagdverband e.V., Hohenlindner Str. 12, 85622 Feldkirchen,

Tel.: 089 / 990 234-0, Fax: 089 / 990 234-35, E-Mail: [info@jagd-bayern.de](mailto:info@jagd-bayern.de),

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

Der Bayerische Jagdverband (BJV) ist ein staatlich anerkannter Naturschutzverband mit rund 50.000 Mitgliedern. Er ist die politische Vertretung der Jägerinnen und Jäger in Bayern

Haben Sie Fragen zu Themen rund um Wild, Jagd, Natur und Naturschutz? Interessieren Sie Zahlen und Fakten? Dann helfen wir Ihnen gerne weiter:

**Pressesprecher:** Thomas Schreder (ts),

Tel. 089 - 990 234 77, E-Mail: [t.schreder@jagd-bayern.de](mailto:t.schreder@jagd-bayern.de)

**Referentin für Öffentlichkeitsarbeit und Presse:** Dr. Gertrud Helm (gh),

Tel.: 089 – 990 234 38, E-Mail: [gertrud.helm@jagd-bayern.de](mailto:gertrud.helm@jagd-bayern.de)