



Presseinformationen aus dem
Bayerischen Jagdverband e.V.

PRESSEMITTEILUNG

Wildes Festtagsessen – schmeckt gut, tut gut

- **Wildbret ist leicht, frisch und Natur pur**
- **Wildbret, ein gesundes und sicheres Lebensmittel**
- **Rezeptidee: Wildgulasch in Ingwer-Sirup**
- **Rezepte gesucht?**
- **Wo bekomme ich mein Wild?**

Feldkirchen, München, 13. November 2018 (gh): Es muss nicht immer ein schwerer Festtagsbraten sein. Weihnachtessen kann auch anders. Bayerns Jäger empfehlen Wild. Denn das zarte Fleisch überzeugt nicht nur mit einem außergewöhnlich feinen Aroma, sondern auch mit wertvollen Inhaltsstoffen und Natur pur. Es schmeckt nach Heimat, schont die Umwelt und fördert die saisonale und regionale Küche.

Die neue Wildküche ist leicht, frisch und unkompliziert zubereitet. Da schmeckt nichts streng und liegt nichts schwer im Magen.

Beste Fleischqualität

Um beste Fleischqualität auch nach dem Schuss zu gewährleisten, werden Jägerinnen und Jägern bereits während ihrer Ausbildung fachmännisch geschult. Es gilt das oberste Gebot der Hygiene. Jeder Jäger ist dafür verantwortlich, ein qualitativ hochwertiges, frisches und gesundes Wildbret zu erzeugen.

Um zu gewährleisten, dass kein Cäsium belastetes Wildbret auf den Teller kommt, hat der Bayerische Jagdverband (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 120 Messstationen zur Verfügung. Sie werden vom BJV mit seinen Kreisgruppen in Eigenregie unterhalten. Jeder

Verbraucher, der Schwarzwild kauft, kann das Messprotokoll einsehen.

Rezeptidee: Wildgulasch in Ingwer-Sirup

(für vier Personen)

1 kg Wildfleisch aus der Keule vom Wildschwein oder vom Hirschkalb, in mundgerechte Würfel geschnitten

4 Schalotten in Ringe geschnitten

5 bis 8 geschälte Knoblauchzehen

Ingwersirup

3 EL Preiselbeermarmelade

2 TL Tomatenmark

Salz, Pfeffer, getrockneten Thymian

1 Glas Weißwein oder Rose

Knoblauchöl und 1 EL Butter

Sahne oder Creme fraiche

Fleischwürfel in Öl-Buttergemisch kurz scharf anbraten, Fleisch kräftig mit Salz, Pfeffer und reichlich Thymian würzen, Knoblauch und Schalottenringe zugeben und ebenfalls mit anbraten. Tomatenmark zugeben

Wenn das Fleisch von allen Seiten Farbe angenommen hat, mit reichlich Ingwer-Sirup ablöschen, Preiselbeermarmelade zugeben und mit Weißwein aufgießen.

Bei mittlerer Hitze ca 40 Minuten garen lassen, wenn nötig, nach Belieben noch etwas Ingwer-Sirup zugeben. Falls nötig noch etwas Wein dazu geben.

Kurz vor dem Servieren einen Schuss Sahne oder einen EL Creme fraiche einrühren.

Die Süße der Preiselbeeren und des Sirups verbinden sich zusammen mit dem Wildfleisch zu einem köstlichen Aroma.

Dazu passen selbstgemachte Spätzle und ein frischer Rose.

Noch mehr Rezeptideen gesucht?

Variantenreiche Wildbret-Rezepte bieten außerdem das Wildkochbuch „Wild und köstlich“ oder „Das Wild- Wald- und Wiesenkochbuch“ des BJV. Zu bestellen in der BJV-Service-GmbH: <https://shop.bjv-service.de/>

Wo bekomme ich mein Wild?

Bayerns Jägerinnen und Jäger erzeugen jährlich rund 5.000 Tonnen Wildbret von

Wildschwein, Reh, Hirsch, Gams, Hase und Wildgeflügel. Bezugsquellen sind regional sortiert zu finden unter www.wildbret-bayern.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 über 48.000 Jägerinnen und Jäger in Bayern. Als staatlich anerkannter Naturschutzverband wirkt der Bayerische Jagdverband offiziell bei Naturschutzangelegenheiten mit.

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,

Tel. 089 - 990 234 77, E-Mail: t.schreder@jagd-bayern.de

Referentin für Öffentlichkeitsarbeit und Presse: Dr. Gertrud Helm,

Tel.: 089 – 990 234 38, E-Mail: gertrud.helm@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, 85622 Feldkirchen, Tel.: 089 / 990 234-0, Fax:
089 / 990 234-35, E-Mail: info@jagd-bayern.de, Web: www.jagd-bayern.de

© Landesjagdverband Bayern - Bayerischer Jagdverband e.V.