

11.04.11 18:03 Uhr

Leben - Essen - Allgemeines

Schluss mit Langeweile auf dem Rost

Frisches Wildbret - die schmackhafte Alternative

Quelle: [djd](#)

Eine Einladung zum Grillen: Was gibt es Schöneres, um Freunde zu treffen. Dabei müssen nicht immer die üblichen Verdächtigen wie Bratwurst und Schweinesteaks auf dem Rost landen. Wer mit den ersten warmen Frühlingsabenden die Grillsaison eröffnet, sollte gleich auf eine erlesene Speisekarte setzen: "Grill' mal was Besonderes", rät beispielsweise der Deutsche Jagdschutzverband (DJV) in Bonn den Freunden der feurigen Garmethode und empfiehlt frisches Wildbret als schmackhafte Alternative zu den üblichen Menüs.



Eine Einladung zum Grillen: Was gibt es Schöneres, um Freunde zu treffen. Dabei müssen nicht immer die üblichen Verdächtigen wie Bratwurst und Schweinesteaks auf dem Rost landen. Wer mit den ersten warmen Frühlingsabenden die Grillsaison eröffnet, sollte gleich auf eine erlesene Speisekarte setzen: "Grill' mal was Besonderes", rät beispielsweise der Deutsche Jagdschutzverband (DJV) in Bonn den Freunden der feurigen Garmethode und empfiehlt frisches Wildbret als schmackhafte Alternative zu den üblichen Menüs.

Fettarmer Trend

"Immer öfter landet Wild auf dem Rost", sagt Torsten Reinwald, Pressesprecher des DJV und leidenschaftlicher Hobbykoch. Durchaus verständlich, wenn man bedenkt, dass Fleisch aus heimischen Wäldern eine natürliche und nachvollziehbare Herkunft aufweist. Wildtiere ernähren sich ausschließlich von dem, was Mutter Natur bietet. Wildbret ist fettarm, leicht bekömmlich und schmackhaft. Außerdem ist es frei von Zusatzstoffen, dafür reich an Mineralien und den lebenswichtigen Omega-3-Fettsäuren. Mit Wildbret wird ausschließlich Fleisch von heimischen Wildtieren bezeichnet, die dem Jagdrecht unterliegen. Dazu gehören beispielsweise Reh, Hirsch und Wildschwein. Wildbret gibt es als fertig portionierte Steaks, Filets, Rippchen und Grillwürstchen. Erhältlich ist es direkt beim Jäger oder Förster und bei gut sortierten Fleischern.

Bezugsquelle vor Ort

Um schnell einen Wildbretanbieter vor Ort zu finden, hat der DJV eine Internetseite ins Leben gerufen. Neben einer umfangreichen Liste von Bezugsadressen gibt es dort auch kostenlos leicht nachzukochende Rezepte von rustikal bis festlich. Dabei bürgt das Logo "Wild aus der

11.04.11 18:03 Uhr

Leben - Essen - Allgemeines

Schluss mit Langeweile auf dem Rost

Frisches Wildbret - die schmackhafte Alternative

Quelle: [djd](#)

Region” für Qualität aus heimischen Wäldern. Unter www.wild-auf-wild.de gibt es ausführliche Informationen zu Wildbret aus der Region, Bezugsadressen, Rezepte und vieles mehr.

--- Daten/Fakten oder Kurztext ---

Zubereitungstipps

Schnell zubereitet ist ein schmackhafter Jägerspieß mit Wildschweinfleisch: Zusammen mit Räucherspeck, Champignons, Zwiebeln und Paprika werden kleine Fleischstücke aufgespießt, mit Öl bepinselt, gewürzt und rasch gegrillt. Wer mag, kann das Wildbret auch in einer würzigen Öl-Kräuter-Marinade ein paar Stunden vor dem Grillen einlegen. Aufwendiges Beizen in Buttermilch gehört aber längst der Vergangenheit an.