

Gesundes Fleisch aus heimischen Revieren

Ernährung: Hauptsaison für Wildbret – »Mehr Bio geht nicht«, sagt BJV-Vorsitzender Ralf Keller – Jägeradressen im Internet

KREIS MILTENBERG. Zu keiner anderen Jahreszeit sind Wildschwein, Reh, Hirsch so gefragt wie vom September bis Weihnachten. Das hat auch einen guten Grund: Es ist Erntezeit für die Jäger. Das Angebot ist entsprechend vielfältig. »Wer frisches Wildbret genießen will, sollte sich am besten an unsere Kreisgruppe wenden. Wir stellen den Kontakt zu den Jägern her«, schreibt der Vorsitzende der Kreisgruppe Miltenberg des Bayerischen Jagdschutzvereins (BJV), Ralph Keller in einer Pressemitteilung.

Wildbret ist mager und bekömmlich

Wildfleisch ist mager und bekömmlich und entspricht in vielerlei Hinsicht den Ansprüchen an moderne, bewusste Ernährung. Wer Augenmerk auf die Herkunft seiner Nahrungsmittel lege, sei mit Wildfleisch aus heimischen Revieren gut bedient, so die BJV-Pressemitteilung. Das vom Jäger erlegte Wild komme nicht aus der Massentierhaltung, sondern ernähre sich von Kräutern und Gräsern und landet ohne lange Transportwege in der Küche. »Mehr Öko geht nicht«, sagt Keller. Er weist auch darauf hin, dass Wildbret aus den heimischen Revieren i mit dem von Wildtieren aus Gatterhaltungen vergleichbar sei. Viele Wildimporte stammten schon aus kommerziellen Haltungen.

Außerdem reguliere die Jagd den Wildbestand und vermindere Schäden



Ob Rehrücken-Entbeinen oder Wildschweinschnitzel-Braten – in Kochkursen vermittelt der Bayerische Jagdschutzverein seit Jahren Hausfrauen und Hobbyköchen mehr Wissen im Umgang mit Wildbret.

Foto: Peter Müller

in der Land- und Forstwirtschaft. Die Bejagung sei mit dem Abschussplan streng geregelt und folgt dem Prinzip der Nachhaltigkeit.

Die bayerischen Jäger erlegten in ihren Revieren im vergangenen Jagdjahr rund 290000 Rehe, 11657 Stück Rotwild, 4477 Gämsen und 42312 Wildschweine. Hinzu kommen 75341 Hasen, 95100 Wildenten und 22456 Fasane. Insgesamt lieferten sie rund

4560 Tonnen reines Wildbret ohne Decke, Schwarte und Knochen.

Es muss nicht immer der große Festtagsbraten sein, der auf den Tisch kommt. Wild lässt sich – auch in kleinen Portionen – in vielfältiger Art und Weise zubereiten. Zeitgemäße Rezepte und Tipps dazu bietet das »Wild-, Wald- und Wiesenkochbuch« mit insgesamt 150 Rezepten, an dessen Herausgabe sich der Bayerische Jagd-

verband beteiligt hat. Neben ganz traditionellen Rezepten wie dem Rehrücken oder dem Rehulasch mit Steinpilzen sind in diesem Buch auch moderne Varianten der Wildküche zu finden. Wildschweinkotelett mit Kirschingwer-Sauce, ein würziges Wildcurry oder ein Rebhuhn mit Honig-Balsamico-Glasur beispielsweise.

Wild gekocht wird in Kreis auch seit Jahren in Kursen, die Küchenmeister Harald Kulczak leitet. »Einfach und genial kann man es zubereiten«, sagte Kulczak beim jüngsten Kochkurs vergangenen Donnerstag in Bürgstadt. Die Teilnehmer lernten dabei das richtige Ausbeinen von Reh- oder Wildschweinrücken, das Loslösen des Filetstückes und die Schnittführung zu Medaillons. Keineswegs dürfe das Fleisch zu lange gebraten werden, sonst werde es zäh.

Zum Menü beim Kochkurs in Bürgstadt gab es als Eingang Pappardelle mit Wildbolognese und Pilzen. Selleriepüree und Gewürzbrote gehörten zum Hauptgericht Rehrücken im Speckmantel. Zu Wildschweinschnitzel in Lebkuchenpanade empfahl Kulczak Feldsalat mit Himbeer-Nuss-Vinaigrette. *red/pem*



Wo gibt es Wildbret? Der BJV-Kreisverband vermittelt unter www.bjv-miltenberg.de Kontakt zu den Jägern. Das »Wild-, Wald- und Wiesenkochbuch« kann unter www.bjv-service.de bestellt werden.