

Jetzt  
wird's  
**Wild**

Mit sächsischem Wildbret kulinarisch  
in die Grillsaison starten.



Ob als Sonntagsbraten oder als  
willkommene Abwechslung  
auf dem Grill: Wild aus der  
Region ist von Natur aus ein  
Genuss und eine ebenso  
gesunde wie köstliche Alter-  
native zu Rind oder Schwein.  
Und das zu jeder Jahreszeit.

# 80°C

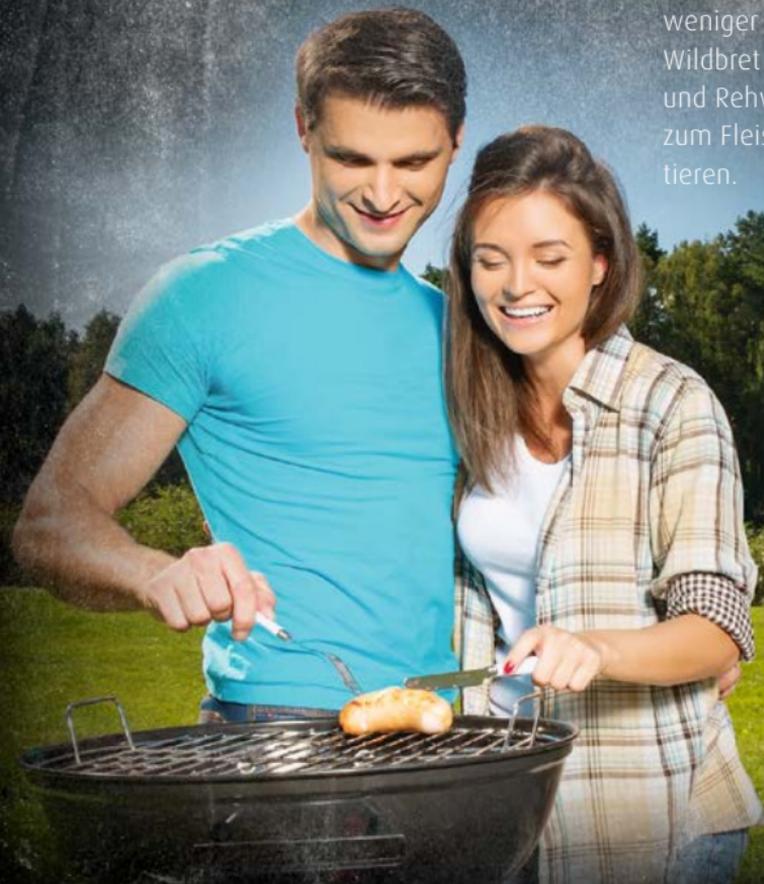
sollte die Kerntemperatur des Fleisches während der Zubereitung für mindestens zehn Minuten betragen, damit das Wildbret gut durchgegart ist.

# 450 g

pro Jahr, das entspricht etwa zwei Mahlzeiten mit Wildbret, verzehrt jeder Bürger statistisch. Das ist weniger als ein Prozent des gesamten Fleischkonsums.

# 20 %

weniger Fett enthält Wildbret von Rot-, Dam- und Rehwild im Vergleich zum Fleisch von Nutztieren.





## Liebe Leserinnen und Leser,

weckt bei Ihnen die Frühlingssonne auch die Lust aufs Grillen? Ein saftiges Steak, eine knackige Bratwurst oder herzhaftes Rippchen lassen Grillfreunden das Wasser im Munde zusammenlaufen. Doch wie wäre es mal Fleisch von Reh, Hirsch oder Wildschwein auf Ihren Rost zu legen?

Viele scheuen aus Unwissenheit den Griff zu solchen Fleischangeboten. Dabei ist Wildbret – so heißt das Fleisch von Wildtierarten – eine echte Delikatesse und eine leckere Alternative zu anderen Fleischarten. Entgegen mancher Bedenken ist auch die Zubereitung von Wildbret kein Hexenwerk.

Das vorliegende Heft zeigt Ihnen, wo und wann Sie heimisches Wildbret bekommen können. Darüber hinaus finden Sie auf den folgenden Seiten ein paar leckere Rezeptvorschläge. Wir freuen uns, wenn auch Sie dadurch ganz „Wild auf Grillen“ werden und wünschen Ihnen viel Spaß beim Lesen, Grillen und Bruzeln.

### Wildbret ist...

- ✓ von Natur aus fettarm
- ✓ leicht verdaulich
- ✓ reich an Mineralstoffen, Proteinen und Vitaminen
- ✓ ein reines Naturprodukt
- ✓ frei von künstlichen Hormonen und Medikamenten



# Achtung Wild!

## Die häufigsten Wildtierarten in sächsischen Wäldern



### Rehwild:

Tiere leben meist als Einzelgänger, ernähren sich sehr naschhaft (Kräuter, Knospen, Triebe). Rehwild liefert ein rotbraunes wohlschmeckendes Fleisch.



### Rotwild:

Die größte freilebende Wildart Sachsens gehört zu den Wiederkäuern und lebt in großen Waldgebieten. Das Fleisch ist dunkel- bis schwarzbraun.



### Schwarzwild:

Wildschweine sind flächendeckend verbreitet und leben in Familienverbänden. Sie ernähren sich oft von Feldfrüchten, z. B. Mais. Daher sind die Bestände stark angestiegen. Das dunkelrote Fleisch ist besonders aromatisch und wohlschmeckend.



### Damwild:

Damwild lebt überwiegend in Mischwäldern. Das rotbraune Fleisch ähnelt dem Rehfleisch und ist im allgemeinen zarter und durchwachsener als Rotwildfleisch.

### Wildes Grillvergnügen

Die einzelnen Wildarten haben feste Bejagungszeiten und somit haben Sie die Chance, fast das ganze Jahr frisches, heimisches Wildbret zu kaufen.

**Rehwild:** Mitte April bis Januar

**Schwarzwild:** ganzjährig

**Rotwild:** August bis Januar

**Damwild:** August bis Januar



**Im Interview: Dr. Markus Biernath  
(Forstbezirksleiter Dresden,  
Staatsbetrieb Sachsenforst)**

### Wo bekomme ich heimisches Wildbret her?

Am besten direkt bei Ihrem örtlichen Jäger oder Förster. Hier sind Frische und Qualität garantiert. Oftmals erfolgt der Verkauf als ganzes Stück, in der Decke. Einige Forstbezirke bieten auch grob zerlegtes oder portioniertes Wildbret an. Wild ist zudem in immer mehr Fleischereifachgeschäften erhältlich.



## Warum Jagd?

Jäger sorgen dafür, dass die Populationen der Wildtiere durch ihren Appetit auf junge Baumknospen, frische Rinde oder reifen Mais keine zu großen Schäden in der Land- und Forstwirtschaft verursachen. Durch Jagd angepasste Wildbestände führen zu einem ökologischen Gleichgewicht in Sachsens Wäldern.

## Wildfleisch aus dem Supermarkt

Ein Teil des Dam- und Rotwildfleisches stammt mittlerweile aus artgerechter landwirtschaftlicher Gatterhaltung. Da das Nahrungsangebot im Gatter geringer ist, wird zusätzlich Kraftfutter zugefüttert. Meist ist das Fleisch etwas fetthaltiger als bei frei lebenden Tieren. Oft wird das Wildfleisch nicht heimisch erzeugt, sondern hat bis in die Kühltheke bereits lange Transportwege hinter sich. Ein sicheres Zeichen für die regionale Herkunft ist das Siegel „**Wild aus Sachsen**“.



## Welche Teile des Wildtieres eignen sich am besten zum Grillen?

Eigentlich kann man alle Stücke hervorragend grillen. Ob Rücken, Keule oder Hals, der besondere Geschmack macht Wildgrillgut zu einer Delikatesse! Steaks, Braten oder Grillspieße lassen sich aus fast allen Teilen des Wildbrets zubereiten. Reh und Hirsch darf dabei gern auch mal rosa bleiben, Wildschwein sollte allerdings immer gut durchgebraten sein.

## Ihr besonderer Tipp?

Da Wildbret deutlich fettärmer ist als Fleisch vom Rind oder Hausschwein, sollte es vor dem Grillen unbedingt mit Öl oder einer Marinade bestrichen werden. Mit den Zutaten zur Marinade kann man wunderbar experimentieren und tolle Geschmackserlebnisse kreieren.

# Aus der Natur auf den Tisch



## Wildverarbeitung – eine saubere Sache

Der größte Teil des sächsischen Wildbrets stammt von Reh- und Schwarzwild. Damit Wildbret in hygienisch einwandfreiem Zustand auf den Teller gelangt, leistet zunächst der Jäger einen wichtigen und verantwortungsvollen Beitrag.

Das Wild wird im Gegensatz zur Schlachtung von Nutztieren in freier Wildbahn erlegt. Dabei ist die komplette Verarbeitung transparent, denn noch vor dem Schuss muss der Jäger genau beobachten, ob sich das Wild normal verhält und somit gesund erscheint. Nachdem der Jäger das Wild erlegt hat, entnimmt er die Innereien und prüft das Fleisch vor Ort auf Auffälligkeiten. Unmittelbar nach dem Erlegen wird das Wild in Kühlräumen auf die gesetzlich vorgeschriebene Temperatur abgekühlt und anschließend fachmännisch auf

Grundlage lebensmittelhygienischer Vorgaben weiterverarbeitet. Auf einem sogenannten Wildursprungschein dokumentiert der Jäger Ort und Zeit der Erlegung und ermöglicht den lückenlosen Herkunftsnachweis des Wildbrets.

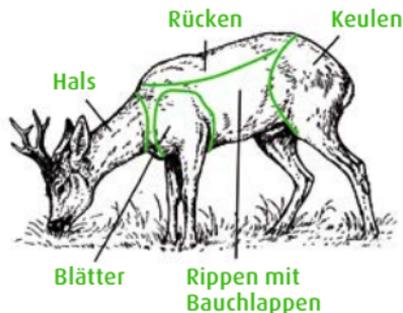
Da im gesamten Ablauf der Wildbretverarbeitung höchste EU Hygienestandards eingehalten werden müssen, werden die Jäger umfangreich durch die Veterinärbehörden geschult und weisen einen hohen Wissensstand auf.



### **Kennen Sie schon..**

... den berühmtesten Fan von gegrilltem Wild? Ganz klar: Obelix, der Gallier, ist bei saftigem Wildschweinbraten nicht mehr zu halten.





## Verwendung

### Rücken

liefert sehr feine Stücke, wie das Filet. Ausgelöst oder im Ganzen mit Knochen eignen sich die Stücke sehr gut zum Grillen.

### Keule

Die Keule liefert mit ihren vielen Muskelpartien sehr leckeres Grillfleisch.

### Blätter

Das Schulterblatt wird häufig nur als Blatt bezeichnet. Es liefert Fleisch für einen saftigen Braten, eignet sich aber auch zum Grillen.

### Hals (Nacken)

Der Hals wird auch als „Träger“ bezeichnet. Es kann im Ganzen geschmort oder ausgelöst an Spießern gegrillt werden.

### Rippen/Bauchlappen

Rippchen sind hervorragend zum Grillen geeignet und besonders lecker. Bauchlappen eignen sich sehr gut zum Umwickeln.

## Kleines Jägersprache-Lexikon

Bache	= weibliches Wildschwein
Decke	= Fell von Reh-, Rot-, Damwild
Lichter	= Bezeichnung für die Augen vom Wild
Keiler	= männliches Wildschwein
Lauscher	= Bezeichnung für Ohren von Wild
Ricke	= weibliches Reh
Rotte	= Familienverband von Wildschweinen
Spießler	= einjähriger Hirsch
Überläufer	= Wildschwein im zweiten Lebensjahr

# Leckeres Sachsen!

## Die köstlichsten Wildrezepte



### Bunter Jägerspieß

**Herzhaft trifft süß!** Ein kulinarischer Gegensatz, der besonders gut mundet. Das Wildfleisch und die Ananas in gleiche ca. drei Zentimeter große Stücke schneiden. Auf die vorgewässerten Holzspieße jeweils die gewürfelten Filetstücke, die Cocktailtomaten und Ananasstücken gleichmäßig aufstecken und anschließend mit Öl bestreichen. Für rund fünf Minuten gleichmäßig grillen und dabei immer wieder wenden.

Um Rauchentwicklung zu vermeiden, sollten Sie zwei Wärmezonen auf dem Holzkohlegrill einrichten. Sobald das Fett in die Glut tropft, sollte der Spieß umgelegt werden. So steht dem ungetrübten Grillgenuss nichts mehr im Wege.

#### Zutaten für 8-12 Spieße:

- 600 g Hirsch- oder Rehfilet
- 600 g Wildschweinfilet
- Salz
- Pfeffer
- Öl
- 1 frische Ananas
- 8 Cocktailtomaten



#### Wussten Sie schon...

... Beizen und Marinaden haben keinen Einfluss auf die Zartheit des Wildbrets, sondern nur auf den Geschmack. Das Fleisch wird saftiger, wenn es über Nacht in einer leicht gesalzenen Brühe eingelegt wurde. Beim Anbraten bleibt der eigene Fleischsaft so weitestgehend erhalten.

# Wildschweinrippen mit Puszta sauce

Im temperamentvollen Ungarn wird mit Schärfe gewürzt. Natürlich auch wenn Wild auf den Grill kommt. Damit das Fleisch ein saftiger Gaumenschmaus wird, sollte es vor dem Brutzeln mit Pfeffer und Salz eingerieben sowie mit einer Marinade aus Pfefferkörnern, Zitronenschale, Majoran, feingehackten Knoblauchzehen und Öl bedeckt werden. Die Wildschweinrippen nun für etwa zwei Stunden zudeckt im Kühlschrank ziehen lassen.

Während die Wildschweinrippen auf Aluschalen im geschlossenen Kugelgrill garen, kann die Puszta sauce angerührt werden. Dafür Zwiebel, Sardellen und Kräuter fein hacken, mit Ketchup, Öl und Senf verrühren und mit Paprika, Salz und Pfeffer pikant abschmecken.

Nach ca. 40 Minuten die würzige Puszta sauce gleichmäßig über die Wildschweinrippen gießen und für weitere fünf bis zehn Minuten unter der Kugel grillen. Vor dem Servieren die Rippen in kleine Stücke schneiden – das Auge isst bekanntlich ja mit.

## Wussten Sie schon ...

... dass Wild besonders hitzeempfindlich ist und daher nicht zu lange gegrillt werden sollte. Verlassen Sie sich nicht auf fixe Garzeiten, sondern überzeugen Sie sich vom Gargrad am besten durch Fingerdruckprobe, Fleischthermometer oder Anschneiden.



## Zutaten für 6-8 Personen:

### Für die Rippen:

- 3 kg Wildschweinrippen
- 2 EL geschrotete Pfefferkörner
- 2 EL geraspelte Zitronenschale
- 2 EL Majoran
- 4 Knoblauchzehen
- Salz
- Pfeffer

### Für die Puszta sauce:

- 8 EL Tomatenketchup
- 2 TL Senf, mittelscharf
- 2 EL Olivenöl
- 5 kleine Sardellen
- 1 Zwiebel
- 1 Tasse gehackte Kräuter
- 1/2 TL Paprika edelsüß
- Salz
- Pfeffer



## Hirschsteaks mit gefüllten Champignons

**Die Steaks** sollten bereits am Vorabend vorbereitet werden – und in der Olivenölmarinade aus zerriebenen Pfefferkörnern sowie feingehackten Knoblauchzehen und Gewürzen über Nacht ziehen.

Am nächsten Tag unmittelbar vor dem Grillen, geht es dann zunächst den Champignonköpfen an den Kragen: Pilzstengel, Petersilie und gegrilltes Toast kleinschneiden und in einer Schüssel mit dem Hüttenkäse vermengen. Nachdem die Füllung mit Salz und Pfeffer verfeinert wurde, kann sie in die ausgehöhlten Champignons gedrückt werden. Diese nun ca. 20 Minuten grillen, etwa in der Hälfte der Grillzeit wird der geriebene Emmentaler drüber gestreut.

Die gewürzten Steaks je nach Stärke und gewünschtem Garpunkt etwa vier Minuten von jeder Seite bei mittlerer Temperatur grillen. Ein jägermeisterlicher Genuss!

### Zutaten für 4 Personen:

#### Für die Steaks:

- 4 Hirschsteaks je 200 g
- 4 EL Olivenöl
- 1 Glas eingelegte, grüne Pfefferkörner
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Petersilie
- 1 EL Thymian

#### Für die Champignons:

- 6 große Champignons
- 125 g Hüttenkäse
- 3 Scheiben Toast
- 1 kleines Bund Petersilie
- 60 g Emmentaler
- Salz
- Pfeffer



#### Setzen Sie auf...

... auf den besonderen Eigengeschmack von Wild! Zu starke und intensive Gewürze überdecken ihn. Den Wildgeschmack unterstützende Kräuter und Gewürze sind zum Beispiel Wacholderbeeren, Lorbeerblätter, Thymian, Rosmarin und Nelke.

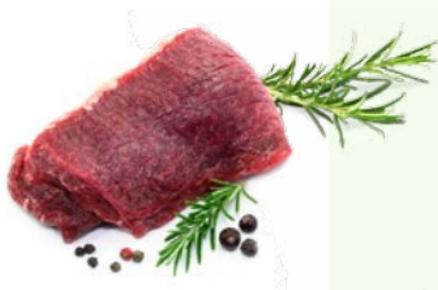
# Rosmarin-Reh-Spieße mit Rosmarinkartoffeln

Das **Rehfleisch** in zwei bis drei Zentimeter große Stücke schneiden und in einer Schüssel leicht salzen. Für die Marinade die unteren Blätter der Rosmarinzweige entfernen und mit dem Wiegemesser zerkleinern. Die Zwiebeln und die Knoblauchzehen sehr fein würfeln und zusammen mit den Rosmarinblättern, Senf und Bier vermischen. Anschließend die Marinade mit den Rehwürfeln vermengen und über Nacht ziehen lassen.

Die Enden der Rosmarinzweige anspitzen und die mittleren Blätter entfernen und für die Kartoffeln zur Seite legen. Für ein besonders intensives Aroma die oberen Blätter dran lassen, das sieht zudem sehr dekorativ aus.

Die Rehfleischwürfel vorsichtig auf die Rosmarinzweige stecken, eventuell mit einem Metallspieß vorbohren. Anschließend 10 bis 12 Minuten grillen, dabei mehrfach wenden.

Mittelgroße Kartoffeln achteln, auf eine Alufolie legen und mit Olivenöl beträufeln. Die Rosmarinblätter über die Kartoffelecken streuen. Mit Alufolie umwickeln und 20 Minuten auf dem Grill garen.



## Zutaten für 4 Personen:

### Für die Marinade:

- 2 mittelgroße Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- Rosmarinblätter
- 3 Esslöffel Senf
- 250 ml Bier

### Für die Spieße:

- 800 g Rehrücken
- 8 Rosmarinzweige
- Salz

# So bekommen Sie Ihr sächsisches Wild

## Bezugsquellen für Wildbret

Wild können Sie von Jägern vor Ort, im Wildhandel oder in verschiedenen Fleischereifachgeschäften erwerben. Ebenfalls wird in folgenden Forstbezirken des Staatsbetriebes Sachsenforst Wildbret verkauft – in der Regel als ganzes Stück in der Decke. Forstbezirke mit \* bieten auch grob zerlegtes Wild an. Mit \*\* gekennzeichnete Forstbezirke bieten außerdem einzeln portioniertes Wildbret an.





## Sachsenforst

- 1 Staatsbetrieb Sachsenforst, Geschäftsleitung**  
[www.sachsenforst.de](http://www.sachsenforst.de)
- 2 Nationalparkverwaltung Sächsische Schweiz**  
[www.nationalpark-saechsische-schweiz.de](http://www.nationalpark-saechsische-schweiz.de)
- 3 Biosphärenreservatsverwaltung Oberlausitzer Heide- und Teichlandschaft**  
[www.biosphaerenreservat-oberlausitz.de](http://www.biosphaerenreservat-oberlausitz.de)
- 4 Naturschutzgebiets-Verwaltung Königsbrücker Heide/Gohrischheide Zeithain**  
[www.nsgkoenigsbrueckerheide-gohrischheide.eu](http://www.nsgkoenigsbrueckerheide-gohrischheide.eu)

### Verkaufsadressen Wildbret

- 5 Forstbezirk Adorf\*\*** | 037464 33090 | [poststelle.sbs-adorf@smul.sachsen.de](mailto:poststelle.sbs-adorf@smul.sachsen.de)
- 6 Forstbezirk Bärenfels\*** | 035052 6130 | [poststelle.sbs-baerenfels@smul.sachsen.de](mailto:poststelle.sbs-baerenfels@smul.sachsen.de)
- 7 Forstbezirk Chemnitz** | 03727 956601 | [poststelle.sbs-chemnitz@smul.sachsen.de](mailto:poststelle.sbs-chemnitz@smul.sachsen.de)
- 8 Forstbezirk Dresden** | 0351 253080 | [poststelle.sbs-dresden@smul.sachsen.de](mailto:poststelle.sbs-dresden@smul.sachsen.de)
- 9 Forstbezirk Eibenstock** | 037752 5529 0 | [poststelle.sbs-eibenstock@smul.sachsen.de](mailto:poststelle.sbs-eibenstock@smul.sachsen.de)
- 10 Forstbezirk Leipzig\*** | 0341 86080 0 | [poststelle.sbs-leipzig@smul.sachsen.de](mailto:poststelle.sbs-leipzig@smul.sachsen.de)
- 11 Forstbezirk Marienberg** | 03735 6611 0 | [poststelle.sbs-marienberg@smul.sachsen.de](mailto:poststelle.sbs-marienberg@smul.sachsen.de)
- 12 Forstbezirk Neudorf** | 037342 1411 0 | [poststelle.sbs-neudorf@smul.sachsen.de](mailto:poststelle.sbs-neudorf@smul.sachsen.de)
- 13 Forstbezirk Neustadt\*\*** | 035021 90470 | [poststelle.sbs-neustadt@smul.sachsen.de](mailto:poststelle.sbs-neustadt@smul.sachsen.de)
- 14 Forstbezirk Oberlausitz\*\*** | 03591 2160 | [poststelle.sbs-oberlausitz@smul.sachsen.de](mailto:poststelle.sbs-oberlausitz@smul.sachsen.de)
- 15 Forstbezirk Plauen** | 03741 1048 00 | [poststelle.sbs-plauen@smul.sachsen.de](mailto:poststelle.sbs-plauen@smul.sachsen.de)
- 16 Forstbezirk Taura** | 034221 541933 | [poststelle.sbs-taura@srr](mailto:poststelle.sbs-taura@srr)

[www.sachsenforst.de](http://www.sachsenforst.de)  
[www.wald.sachsen.de](http://www.wald.sachsen.de)



# Jagdverbände

## Informationen zu Wild und Jagd



**Landesjagdverband  
Sachsen e.V.**

Der Landesjagdverband Sachsen e. V. ist die Dachorganisation der regionalen Jagdvereinigungen im Freistaat Sachsen. Der Verband setzt sich für die nachhaltige Nutzung von Wildbeständen zur Gewinnung von hochwertigem Wildbret sowie für die Vermeidung von Schäden in der Land-, Forst- und Fischereiwirtschaft ein. Dazu gehört die Erhaltung eines artenreichen und gesunden Wildbestandes (Wildhege), die Pflege und Sicherung seiner Lebensgrundlagen, Belange des Tierschutzes sowie die Regulierung oder Reduzierung von Wildbeständen zum Schutz aller vorkommenden Tier- und Pflanzenarten.

**[www.ljv-sachsen.de](http://www.ljv-sachsen.de)**

**[www.wild-auf-wild.de](http://www.wild-auf-wild.de)**



**ÖKOLOGISCHER  
JAGDVEREIN  
SACHSEN**

**Ökologischer  
Jagdverein Sachsen e.V.**

Der Ökologische Jagdverein Sachsen verbindet als Fachverband die Interessen sächsischer Jäger, Landnutzer- bzw. Landeigentümer und Naturschützer. Der Verband setzt sich für eine nachhaltige Jagd in der Gesellschaft der Zukunft ein. Die Bewahrung der heimischen Artenvielfalt, eine Jagdpraxis im Einklang mit Waldbau und Landbau sowie Wildbretvermarktung, Jungjägerausbildung und Unterstützung bei Jagdpachtverträgen gehören zu den Aufgaben des Vereins.

**[www.sachsen-oejv.de](http://www.sachsen-oejv.de)**



# RAN AN DEN HERD!

Wer wird Sachsens  
Hobby-Sterne Koch-Duo?

2016

**An die Töpfe, fertig, los!**

Begeistern Sie uns bis 31. Juli 2015 mit Ihren Rezeptvorschlägen und greifen Sie damit nach den Hobbykoch-Sternen.

Als Gewinne winken eine Genussreise, ein Besuch der Internationalen Grünen Woche in Berlin sowie weitere attraktive Preise rund um sächsische Köstlichkeiten.



[www.ran-an-den-herd.de](http://www.ran-an-den-herd.de)

SACHSEN  
genießen

**Herausgeber:**

Sächsisches Staatsministerium für Umwelt und Landwirtschaft (SMUL),

Postfach 10 05 10, 01076 Dresden

Bürgertelefon: +49 351 5646814 | E-Mail: [info@smul.sachsen.de](mailto:info@smul.sachsen.de) | [www.smul.sachsen.de](http://www.smul.sachsen.de)

**Redaktion:**

SMUL, Ref. Markt und Absatz, Ernährungsnotfallvorsorge, Ref. Wald und Forstwirtschaft,  
Forst- und Jagdbehörde

**Gestaltung und Satz:**

Heimrich & Hannot GmbH

**Fotos:**

[www.fotolia.com](http://www.fotolia.com): Les Cunliffe (Titel/2/16), HLPhoto (Titel/9), Nejrón Photo (2),  
Mara Zemgaliete (3), Nik\_Merkulov (3), SSilver (3/4/7/12), Jiri Hera (4/7), windu (5),  
Angel Simon (5), Angel Simon (5), Dani Vincek (5), Andrea Wilhelm (6), Visionsi (6),  
Natika (6), Rutā Saulyte (8), Apart Foto (8), jd-photodesign (10), Jacek Chabraszewski  
(11), photocrew (11), Digitalpress (10/11), emer (12), Serghei Velusceac (12),  
Visionsi(13), Zerbor (14); Zeichnung Deutscher Jagdverband e. V. (7)

**Druck:**

VDD AG

**Redaktionsschluss:**

30. März 2015

**Auflagenhöhe:**

92.000 Exemplare

**Papier:**

Gedruckt auf 100 % Recycling-Papier

**Verteilerhinweis**

Diese Informationsschrift wird von der Sächsischen Staatsregierung im Rahmen ihrer  
verfassungsmäßigen Verpflichtung zur Information der Öffentlichkeit herausgegeben. Sie  
darf weder von Parteien noch von deren Kandidaten oder Helfern im Zeitraum von sechs  
Monaten vor einer Wahl zum Zwecke der Wahlwerbung verwendet werden. Dies gilt für  
alle Wahlen.