



Wildfleisch – natürlich genießen



Aus der Natur auf den Tisch

Mit Wildbret wird ausschließlich Fleisch von heimischen, frei lebenden Wildtieren bezeichnet, die dem Jagdrecht unterliegen. Dazu gehören u.a. Rot-, Reh-, Schwarzwild und Wildgeflügel. Der größte Teil des Wildbrets wird von Reh- und Schwarzwild gewonnen. Damit Wildbret in hygienisch einwandfreiem Zustand auf den Teller gelangt, leistet zunächst der Jäger einen wichtigen und verantwortungsvollen Beitrag. Dieser beginnt beim Erlegen des Wildes.

Erlegen

Mit einem gut platzierten Schuss wird das Wild erlegt. Dieser Schuss erspart dem Tier langes Leiden. Zum anderen sollte der gut gezielte Schuss keine wertvollen Teile wie Rücken oder Keule zerstören.

Aufbrechen

Unverzüglich nach dem Erlegen des Tieres bricht der Jäger den Wildkörper auf. Das heißt, er öffnet die Bauchdecke des Tieres und entnimmt sämtliche Innereien. Die Organe werden sorgfältig auf auffällige Veränderungen hin in Augenschein genommen. Nur Wildbret von gesunden Tieren darf in den Verkauf gebracht werden.

Auskühlen

Nach dem Aufbrechen wird das Wild in eine Kühlkammer transportiert. Dort wird der Wildkörper auf +7°C bis +4°C heruntergekühlt. Forstbezirke, Jagdpächter, Eigenjagdbesitzer und Wildbretanbieter verfügen über gut ausgestattete Wildkammern, in denen das Wild sachgemäß gelagert wird. Regelmäßige Kontrollen durch die Veterinärämter gewährleisten einen einwandfreien Zustand. Zudem muss bei jedem Allesfresser, wie beispielsweise Wildschwein, eine Untersuchung auf Trichinen vorgenommen werden, bevor es zum menschlichen Verzehr freigegeben wird.

Abhängen

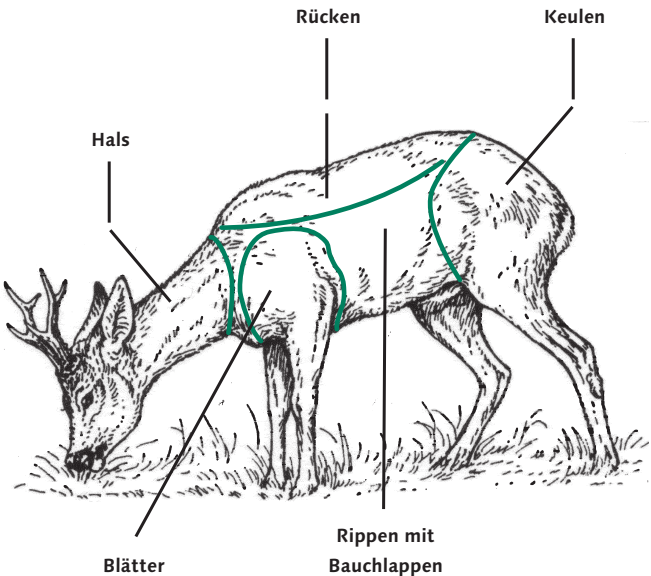
In der gut gekühlten Wildkammer sollte das Wild drei bis vier Tage abhängen. Während dieser Zeit wird im Tierkörper Glykogen, die muskeleigene Energiereserve, abgebaut und in Milchsäure umgewandelt. Dieser Prozess wird als Fleischreifung bezeichnet und bewirkt die Zartheit des Fleisches.

Küchenfertiges Portionieren

Schritt 1 Wild wird aus der Decke geschlagen (Reh-, Rotwild) bzw. abgeschwartet (Schwarzwild), d.h. das Fell wird abgezogen

Schritt 2 Wild wird grob zerwirkt (zerteilt) in Rücken, Keulen, Blätter, Hals, Rippen teilweise mit Bauchlappen

Schritt 3 Viele Wildhändler bieten natürlich auch ausgelöste Bratenstücke und Gulasch an. Veredelt können Sie Wild auch als Salami, Knacker oder Schinken sowie in vielen anderen Variationen genießen.



Verwendung

Rücken

Der Rücken liefert die feinsten Stücke Wildbret. Ob ausgelöst oder im Ganzen mit Knochen, eignet sich der Rücken zum Braten, Schmoren, für Kurzgebratenes oder zum Grillen. Als Carpaccio ist Wildrücken eine Delikatesse, genauso wie die an den Innenseiten des Rückens liegenden Filets (Lenden) als Kurzgebratenes vorzüglich munden.

Keule

Auch die Keule liefert mit ihren vielen Muskelpartien feinste Stücken Wildbret. In einigen Rezepten ist häufig die Rede von Schlegel, Ober- und Unterschale sowie Nuss. Die einzelnen Muskelpartien erleichtern das Zerteilen. Wildbret aus der Keule eignet sich zum Braten, Schmoren, für Kurzgebratenes und zum Grillen.

Blätter

Mit Blatt wird das Schulterblatt bezeichnet. Es liefert einen saftigen Braten und kann zum Schmoren, Grillen und für Ragout oder Rollbraten genutzt werden.

Hals (Nacken)

Der Hals wird auch als „Träger“ bezeichnet. Das Wildbret des Trägers kann im Ganzen geschmort werden oder wird ausgelöst und geschnitten als Ragout oder Gulasch zubereitet.

Rippen/Bauchlappen

Als leckeres Grillgut und zum klassischen Braten in der Röhre bieten sich die Rippchen an. Bauchlappen eignen sich hervorragend für Wickelbraten.

Knochen

Die Knochen, die nach dem Auslösen von Rücken, Nacken, Keulen und Blättern verbleiben, eignen sich für die Zubereitung einer kräftigen Wildbrühe.

Rezepttipp

Wildsteaks mit Käsekräuterkruste

Zutaten:

- 4 Steaks vom Wildschwein, Hirsch oder Reh aus Blatt oder Keule
- 4 Scheiben Toastbrot
- 100 g Blauschimmelkäse
- ½ Bund Thymian
- 2 EL Bratfett
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 200 °C vorheizen.
2. Die Brotscheiben und den Blauschimmelkäse grob zerkleinern, die Blätter des Thymians abzupfen und alles zusammen in einer Küchenmaschine zu einer glatten Masse verarbeiten.
3. Das Bratfett in der Pfanne erhitzen und die Steaks darin ca. 4 Minuten von beiden Seiten braten. Die Steaks mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Die Steaks in eine Auflaufform geben und die Käsemasse darauf verteilen. Das Ganze ca. 10 Minuten überbacken.

Die Rezeptidee stammt aus dem Buch „Sächsisches Wildkochbuch“, des Landesjagdverbandes Sachsen e.V. Das Buch ist im Verlag J. Neumann-Neudamm AG, Melsungen (ISBN 978-3-788-1407-6) erschienen.



Natürlich gesund

Wildbret ist ...

- ein absolut natürliches Produkt
- fett-, cholesterin- und kalorienarm
- reich an Mineralstoffen
- frei von schädlichen Fremdstoffen wie Hormonen und Medikamenten



Nährwertangaben

je 100 g essbarer Anteil enthalten	Wasser (g)	Eiweiß (g)	Fett (g)	Kohlenhydrate (g)	kJ	kcal
Rehrücken	72,2	22,4	3,55	*	534	128
Rehkeule	75,7	21,4	1,25	*	429	103
Rothirsch	74,7	20,6	3,34	*	494	118
Damhirsch	75,0	20,0	2,50	1,0	485	116
Wildschwein	75,0	22,0	2,40	0,4	460	110
Hase	73,3	21,6	3,00	*	499	119
Kaninchen	69,9	20,8	7,62	0,6	669	160
Fasan	74,0	23,9	2,00	*	439	105
Wildente	73,0	23,0	3,00	0,5	519	124
Hauschwein	60,7	18,0	21,00	*	1155	276
Hausrind	66,3	15,0	18,00	*	996	238

* gar nicht oder nur in Spuren vorhanden; Quelle: DJV/nach Souci, Fachmann, Kraut und Documenta Geigy

Einkauf

Hier finden Sie Anbieter für Wildbret

- www.ljv-sachsen.de
- www.wild-auf-wild.de
- www.sachsenforst.de



Achten Sie beim Kauf von Wildbret auf das Logo **„Wild aus Sachsen“**. Verwender dieses Logos bieten nur Wild aus der freien Wildbahn an. Für Sie als Verbraucher wurde damit ein einheitliches Qualitätszeichen geschaffen. Der Landesjagdverband Sachsen e.V. und Sachsenforst verwenden das Logo gemeinsam.

Wildbret hat nicht nur zur Weihnachtszeit Saison. In Abhängigkeit von den Jagdzeiten, können Sie Wildbret fast ganzjährig frisch oder auch gefrostet bei vielen Anbietern erwerben. Gefrostetes Wild weist übrigens kaum Unterschiede im Vitamin- und Mineralstoffgehalt gegenüber frischem Wild auf.

**Herausgeber:**

Staatsbetrieb Sachsenforst
Bonnwitzter Str. 34, 01796 Pirna OT Graupa
Telefon: + 49 3501 542-0
Telefax: + 49 3501 542-213
E-Mail: poststelle.sbs@smul.sachsen.de
www.sachsenforst.de

Redaktion:

Staatsbetrieb Sachsenforst,
Referat Marketing/Produktmanagement
und
Landesjagdverband Sachsen e.V.

Fotos:

Titelfoto: Verlag J. Neumann-Neudamm AG Melsungen
Sachsenforst

Zeichnung:

Deutscher Jagdschutzverband e.V.

Druck:

Lausitzer Druckhaus GmbH

Redaktionsschluss:

September 2015

Auflage:

15.000 Stück

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.

Missbräuchlich ist insbesondere die Verteilung auf Wahlveranstaltungen, an Informationsständen der Parteien sowie das Einlegen, Aufdrucken oder Aufkleben parteipolitischer Informationen oder Werbemittel. Untersagt ist auch die Weitergabe an Dritte zur Verwendung bei der Wahlwerbung. Auch ohne zeitlichen Bezug zu einer bevorstehenden Wahl darf die vorliegende Druckschrift nicht so verwendet werden, dass dies als Parteinahme des Herausgebers zugunsten einzelner politischer Gruppen verstanden werden könnte.

Diese Beschränkungen gelten unabhängig vom Vertriebsweg, also unabhängig davon, auf welchem Wege und in welcher Anzahl diese Informationsschrift dem Empfänger zugegangen ist. Erlaubt ist jedoch den Parteien, diese Informationsschrift zur Unterrichtung ihrer Mitglieder zu verwenden.