



LANDESJAGDVERBAND RHEINLAND-PFALZ E. V.
ANERKANNTER NATURSCHUTZVERBAND

Pressemeldung

07.11.2016

Klassiker neu interpretieren

Herbst und Winter sind typische Jahreszeiten für den Genuss von feinem Wildfleisch. Doch muss es nicht immer der klassische Braten mit Sauce und Rotkraut sein. Jagende Food-Blogger zeigen, wie sich Wildgerichte modern interpretieren lassen. Auch auf der Internetseite Wild-auf-Wild.de können Verbraucher entdecken, wie abwechslungsreich Wildfleisch ist.

Rhea Fell-Rathmacher und Paul Steiner aus Obrigheim (Landkreis Bad Dürkheim) sind passionierte Jäger und Hobby-Köche. In ihrem Blog „koch-passion.de“ gehen die Pfälzer ihrer Leidenschaft nach und zeigen eine moderne und leichte Wildküche. „Wildfleisch ist unglaublich vielseitig“, sagt die aus einer Jägerfamilie stammende 30-jährige Rhea Fell-Rathmacher. „Es ist sehr spannend auszuprobieren, was mit diesem wunderbaren Naturprodukt alles möglich ist.“ „Der Bezug zu einem Nahrungsmittel ist ein anderer, wenn man es nicht einfach aus einer Kühltheke nimmt“, erklärt Paul Steiner. Die Kochbegeisterung führte den 42-Jährigen an das Waidwerk.

Ein Anliegen der Food-Blogger ist es, Wildbret – wie Wildfleisch auch genannt wird – anderen ernährungsbewussten und experimentierfreudigen Hobby-Köchen näher zu bringen. „Im Herbst und Winter ist das Angebot an Wildbret mit Reh, Wildschwein und Hirsch aber auch Hase, Fasan und Ente sehr vielseitig“, so Steiner. „Die Zubereitung von Wildfleisch ist nicht schwerer als die von Rind-, Schweine- oder Hühnerfleisch“, ergänzt Jägerin Fell-Rathmacher. „Unser Tipp: Einfach mutig sein und Wildbret in der Küche ausprobieren.“ Ideen wie „Wilder Schweinerücken Gyros Art“, „Wild-Currywurst“ oder „Kaninchen im Bierteig mit Kartoffel-Gurkensalat“ finden Interessierte unter www.koch-passion.de.

Mehr „wilde“ Rezepte für die simple und schnelle Wildküche können Hobby-Köche auf www.wild-auf-wild.de entdecken. In kurzweiligen Videos ist die Zubereitung der Wildgerichte zu sehen. Neben Rezepten, Küchentipps und Warenkunde, finden Interessierte Bezugsquellen für Wildbret.

Wildbret erfreut sich großer Beliebtheit. Im Jagdjahr 2015/2016 landeten nahezu 3.000 Tonnen Wildfleisch auf rheinland-pfälzischen Tellern. Allein etwa 1.732 Tonnen Wild-

Landesjagdverband Rheinland-Pfalz e.V.

Egon-Anheuser-Haus - 55457 Gensingen - Tel. 06727/89440 - Fax. 06727/894422
info@ljev-rlp.de - www.ljev-rlp.de

Günther Diether Klein, Referat Presse- und Öffentlichkeitsarbeit, E-Mail: g.d.klein@ljev-rlp.de

Der Landesjagdverband Rheinland-Pfalz e. V. ist eine nach § 38 Landesnaturschutzgesetz anerkannte Naturschutzorganisation. Aufgaben und Ziele des Verbandes sind die Pflege und Förderung aller Zweige des Jagdwesens, insbesondere der Schutz und die Sicherung der natürlichen Lebensgrundlagen sowie die Förderung des Natur- und Umweltschutzes, der Landschaftspflege und des Tierschutzes. Im 1949 gegründeten Landesjagdverband Rheinland-Pfalz sind die Jäger des Landes zusammengeschlossen. Er hat zurzeit rund 18.000 Mitglieder.



LANDESJAGDVERBAND RHEINLAND-PFALZ E. V.

ANERKANNTER NATURSCHUTZVERBAND

fleisch lieferten die heimischen Wildschweine. Gefolgt werden die Schwarzkittel von Rehwild mit 850 Tonnen und Rotwild mit rund 331 Tonnen Wildfleisch. Doch nicht nur das Trio Wildschwein, Reh- und Rotwild liefert das hervorragende Naturprodukt Wildfleisch. Auch die sogenannten Nieder- und Federwildarten wie Hase und Kaninchen sowie Ente und Fasan eignen sich bestens für eine moderne und gesunde Küche. Vor allem in den klassischen Niederwild-Revieren der Vorderpfalz und Rheinhessens sind diese Arten heimisch und stellen eine Bereicherung des Menüs dar. In Rheinland-Pfalz lieferten Kaninchen, Fasan und Co. zusammen mehr als 52 Tonnen Wildfleisch.

Weitere Daten und Fakten zu Wildbret:

Wussten Sie schon, ...

... dass, besonders das Fleisch im Herbst und frühen Winter sehr zart ist, weil das Muskelfleisch der Tiere prozentual mehr „gute“ Fette enthält

... dass das Fleisch heimischer Wildtiere einen ähnlich hohen Anteil (14 – 21 Prozent) der gesunden Omega-3-Fettsäuren enthält wie der allzeit gepriesene Lachs (20 Prozent)?

... dass es einen statistisch signifikanten Zusammenhang zwischen dem Anteil von Omega-6-Fettsäuren und der maximalen Laufgeschwindigkeit des Wildtieres gibt? Kurz: Je schneller das Wildtier, desto gesünder dessen Braten.

Wofür wir mehrfach ungesättigte Omega-3-Fettsäuren und Omega-6-Fettsäuren brauchen:

Omega-3-Fettsäuren sind essenzielle Nahrungsbestandteile, da sie der menschliche Körper nicht selbst herstellen kann. Sie verbessern das Augenlicht, senken das Risiko für Herz-/Kreislaufkrankungen oder Typ-2-Diabetes. Auch Omega-6-Fettsäuren benötigt der Körper für wichtige Funktionen. Sie helfen gegen Bluthochdruck, Allergien und Hautprobleme.

Landesjagdverband Rheinland-Pfalz e.V.

Egon-Anheuser-Haus - 55457 Gensingen - Tel. 06727/89440 - Fax. 06727/894422
info@ljev-rlp.de - www.ljev-rlp.de

Günther Diether Klein, Referat Presse- und Öffentlichkeitsarbeit, E-Mail: g.d.klein@ljev-rlp.de

Der Landesjagdverband Rheinland-Pfalz e. V. ist eine nach § 38 Landesnaturschutzgesetz anerkannte Naturschutzorganisation. Aufgaben und Ziele des Verbandes sind die Pflege und Förderung aller Zweige des Jagdwesens, insbesondere der Schutz und die Sicherung der natürlichen Lebensgrundlagen sowie die Förderung des Natur- und Umweltschutzes, der Landschaftspflege und des Tierschutzes. Im 1949 gegründeten Landesjagdverband Rheinland-Pfalz sind die Jäger des Landes zusammengeschlossen. Er hat zurzeit rund 18.000 Mitglieder.