



Deutscher  
Jagdverband

## Pressemeldung

---

Sehr geehrte Damen und Herren,

hiermit erhalten Sie eine aktuelle Pressemeldung des Deutschen Jagdverbandes (DJV) zur Veröffentlichung und weiteren Verwendung. Für ein druckbares Foto klicken Sie bitte auf die Ansicht unten.

# Grill' doch mal Wild

## Videos zeigen einfache und leckere Zubereitung von Wildfleisch

(Berlin, 22. Juli 2016) Der Höhepunkt der Grillsaison steht bevor: Der Deutsche Jagdverband (DJV) startet heute eine vierteilige Videoserie zur Zubereitung von Wildfleisch im Freien. Die passenden Rezepte zum Nachlesen und Ausdrucken gibt es jeweils auf [wild-auf-wild.de](http://wild-auf-wild.de).

Die Zubereitung von Wild ist schwierig? Keineswegs: Hotel-Koch Christian Dudka und Jägerin Anna Lena Kaufmann zeigen im ersten [Video](#) wie aus einem Rehrücken saftige Medaillons für den Grill werden. Diese benötigen nur wenige Minuten in der Vor- und Zubereitung. Angeschnitten und leicht rosa serviert sind sie nicht nur ein Hingucker auf dem Teller, sondern ein kulinarischer Hochgenuss.

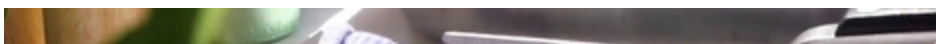
Wildprodukte sind eine leckere und nachhaltige Alternative zu herkömmlichen Grillwaren, die es beim Jäger, Feinkosthändler oder beim Fleischer des Vertrauens zu kaufen gibt. Über die Postleitzahl-Suche auf der Internetseite [wild-auf-wild.de](http://wild-auf-wild.de) finden Interessierte regionale Wildbretanbieter.

Etwa 24.400 Tonnen heimisches Wildbret von Wildschwein, Hirsch und Reh haben die Deutschen in der Jagdsaison 2014/2015 verspeist (1. April 2014 bis 31. März 2015). Mit 12.300 Tonnen ist Fleisch vom Wildschwein am begehrtesten. Das geht aus einer aktuellen DJV-Statistik hervor. Übrigens: Das heutige Wort "Bret" leitet sich ab aus dem Mittelhochdeutschen "bræt" und bedeutet Fleisch.

### weiterführende Links:

Video - [Wild grillen: Medaillons vom Rehrücken in Oliven-Kräuteröl](#)

Rezepte und Informationen zu Wildfleisch - [www.wild-auf-wild.de](http://www.wild-auf-wild.de)





Videoausschnitt: Koch und Jägerin bereiten frische Reh-Medaillons zu.  
(Quelle: Kapuhs/DJV)

[Pressemeldung als PDF herunterladen](#)