

**Thema:** Wild auf Wild – Grilltipps von TV-Gourmet-Spitzenkoch Sören Anders

**Beitrag:** 1:31 Minuten

**Anmoderationsvorschlag:** Für viele Deutsche ist der Wonnemonat Mai ja der schönste Monat des Jahres. Da kann man wieder mehr Zeit draußen verbringen – beim Spaziergehen, Radeln, Picknicken und natürlich beim Grillen. Und weil auch die Jäger jetzt wieder mit ihrer Arbeit beginnen, gibt's in diesen Tagen auch endlich wieder frisches Wildfleisch. Oliver Heinze verrät Ihnen, wie Sie damit auf dem Grill ein leckeres Essen zaubern können.

**Sprecher: Wild wird hierzulande immer beliebter, sagt der aus vielen TV-Shows bekannte Gourmet-Spitzenkoch und Autor eines „Wild“-Kochbuchs Sören Anders:**

**O-Ton 1 (Sören Anders, 0:17 Min.):** „Eine Studie des Deutschen Jagdverbandes hat ergeben, dass 60 Prozent der Befragten mindestens einmal im Jahr Wild essen oder sogar selbst zubereiten – was ich natürlich als Koch gut finde, wenn sie ihr Wild selber zuhause zubereiten. Und acht von zehn Deutschen sagen zum Beispiel, dass Wildfleisch ein gesundes und natürliches Lebensmittel ist.“

**Sprecher: In seinem Restaurant Anders auf dem Turmberg in Karlsruhe-Durlach ist frisches Wildfleisch auf jeden Fall immer ein Thema, denn...**

**O-Ton 2 (Sören Anders, 0:17 Min.):** „Das ist das einzige Fleisch, was wirklich noch Bio ist, kommt natürlich jetzt nicht aus der Massentierhaltung. Man weiß meistens, wo man es herbekommt, weil meistens wohnt man vielleicht im Ort oder in der Stadt neben irgendeinem Jäger. Dort kann man natürlich dann das Wildfleisch sehr frisch herbeiziehen. Und es ist einfach ein einzigartiger Geschmack.“

**Sprecher: Darüber hinaus lässt sich Wildfleisch auch prima grillen – also im Prinzip so...**

**O-Ton 3 (Sören Anders, 0:21 Min.):** „...wie jedes andere Fleisch auch. Und man braucht auch gar keine Angst haben vor Wildfleisch, weil die Handhabung vom Fleisch her ist genau dasselbe, wie ob man jetzt ein Rind oder ein Schwein hat. Natürlich ist immer schön, wenn man irgendein Wildfleisch so ein bisschen einlegt, so ein bisschen mit Zitrone und Thymian und ein bisschen Olivenöl. Aber im Endeffekt kann man die selben Marinaden nehmen, die man sonst auch zum Grillen verwendet hat.“

**Sprecher: Und wenn Sie das jetzt mal ausprobieren wollen mit dem Wildfleischgrillen, dann hat Anders noch einen ganz heißen Tipp:**

**O-Ton 4 (Sören Anders, 0:11 Min.):** „Also ich würde anfangen mit so einem ganz klassischen Wild-Burger, weil so einen Burger isst man immer gerne – und beim Burger kann man nicht viel falsch machen. Und da einen leckeren Burger-Patty gemacht und den dann auf dem Grill gegrillt, das ist immer gut.“

**Abmoderationsvorschlag:** Mehr leckere Grill-Rezepte sowie jede Menge Hintergrundwissen rund ums Wildbret finden Sie im Internet unter [wild-auf-wild.de](http://wild-auf-wild.de) – und natürlich in Sören Anders aktuellem „Wild“-Kochbuch. Das können Sie auf seiner Homepage [www.anders-turmberg.de](http://www.anders-turmberg.de) bestellen.

**Thema:** Wild auf Wild – Grilltipps von TV-Gourmet-Spitzenkoch Sören Anders

**Interview:** 1:34 Minuten

**Anmoderationsvorschlag:** Für viele Deutsche ist der Wonnemonat Mai ja der schönste Monat des Jahres. Da kann man wieder mehr Zeit draußen verbringen – beim Spaziergehen, Radeln, Picknicken und natürlich beim Grillen. Und weil auch die Jäger jetzt wieder mit ihrer Arbeit beginnen, gibt's in diesen Tagen auch endlich wieder frisches Wildfleisch. Wie Sie damit auf dem Grill ein leckeres Essen zaubern können, weiß der aus vielen TV-Shows bekannte Gourmet-Spitzenkoch und Autor eines „Wild“-Kochbuchs Sören Anders, hallo.

**Begrüßung:** „Hallo, servus!“

### **1. Herr Anders, mögen die Deutschen überhaupt Wildfleisch?**

**O-Ton 1 (Sören Anders, 0:25 Min.):** „Selbstverständlich mögen die Deutschen Wildfleisch. Also ich merke es immer mehr bei mir hier im Restaurant hier oben auf dem Turmberg, dass die Deutschen nach Wild greifen. Und interessant ist auch: Eine Studie des Deutschen Jagdverbandes hat ergeben, dass 60 Prozent der Befragten mindestens einmal im Jahr Wild essen oder sogar selbst zubereiten – was ich natürlich als Koch gut finde, wenn sie ihr Wild selber zuhause zubereiten. Und acht von zehn Deutschen sagen zum Beispiel, dass Wildfleisch ein gesundes und natürliches Lebensmittel ist.“

### **2. Für die meisten beginnt jetzt gerade die Grillsaison: Kann man Wild dafür auch nehmen?**

**O-Ton 2 (Sören Anders, 0:12 Min.):** „Ja, selbstverständlich! Wild kann man ganz normal grillen, wie jedes andere Fleisch auch. Und man braucht auch gar keine Angst haben vor Wildfleisch, weil die Handhabung vom Fleisch her ist genau dasselbe, wie ob man jetzt ein Rind oder ein Schwein hat.“

### **3. Was spricht denn aus Ihrer Erfahrung für Wild auf dem Grill?**

**O-Ton 3 (Sören Anders, 0:20 Min.):** „Oh, da spricht vieles dafür. Erstens mal ist es absolut Bio: Das ist das einzige Fleisch, was wirklich noch Bio ist, kommt natürlich jetzt nicht aus der Massentierhaltung. Man weiß meistens, wo man es herbekommt, weil meistens wohnt man vielleicht im Ort oder in der Stadt neben irgendeinem Jäger. Dort kann man natürlich dann das Wildfleisch sehr frisch herbeziehen. Und es ist einfach ein einzigartiger Geschmack.“

### **4. Worauf muss man achten, wenn man Wildfleisch grillt?**

**O-Ton 4 (Sören Anders, 0:11 Min.):** „Natürlich ist immer schön, wenn man irgendein Wildfleisch so ein bisschen einlegt, so ein bisschen mit Zitrone und Thymian und ein bisschen Olivenöl. Aber im Endeffekt kann man die selben Marinaden nehmen, die man sonst auch zum Grillen verwendet hat.“

### **5. Wer bisher noch keine Erfahrung mit Wild auf dem Grill gemacht hat: Mit welchem Lieblingsrezept würden Sie versuchen, denjenigen zu überzeugen?**

**O-Ton 5 (Sören Anders, 0:11 Min.):** „Also ich würde anfangen mit so einem ganz klassischen Wild-Burger, weil so einen Burger isst man immer gerne – und beim Burger kann man nicht viel

falsch machen. Und da einen leckeren Burger-Patty gemacht und den dann auf dem Grill gegrillt, das ist immer gut.“

**Spitzenkoch Sören Anders über Wild auf dem Grill. Besten Dank für das Gespräch!**

**Verabschiedung:** „Ja, gern geschehen!“

**Abmoderationsvorschlag:** Mehr leckere Grill-Rezepte sowie jede Menge Hintergrundwissen rund ums Wildbret finden Sie im Internet unter wild-auf-wild.de – und natürlich in Sören Anders aktuellem „Wild“-Kochbuch. Das können Sie auf seiner Homepage [www.anders-turmberg.de](http://www.anders-turmberg.de) bestellen.

**Thema:** Wild auf Wild – Grilltipps von TV-Gourmet-Spitzenkoch Sören Anders

**Umfrage:** 0:30 Minuten

**Anmoderationsvorschlag:** Immer mehr Deutsche sind wild auf Wild. Einer aktuellen Umfrage des Deutschen Jagdverbandes zufolge sagen acht von zehn, Wild ist ein hochwertiges, natürliches Lebensmittel – und bei 60 Prozent kommt es auch mindestens einmal im Jahr auf den Teller. Aber wird es auch gegrillt? Wir haben uns mal zum Start in die Grillsaison auf der Straße umgehört:

**Frau:** „Ja, ich habe im letzten Jahr schon einmal Reh ausprobiert und das schmeckt so ein bisschen wie Rind.“

**Mann:** „Ne, noch gar nicht so. Also ich wüsste jetzt so direkt nicht, wo ich das hernehmen sollte – ob man das einfach so im Supermarkt kaufen kann. Aber, ja, ausprobieren würde ich jetzt schon mal.“

**Frau:** „Also, ich habe schon mal Wildschwein gegessen und das hat mir eigentlich ganz gut geschmeckt. Also ich könnte mir schon vorstellen, dass ich das auf den Grill packen würde.“

**Mann:** „Nein, ergab sich die Gelegenheit auch noch nicht. Man selber hat es nicht gekauft und, ja, die Gelegenheit war noch nicht da.“

**Frau:** „Ne, das habe ich noch nicht. Aber würde ich vielleicht mal gerne ausprobieren, weil ich sehr gerne Fleisch auch esse. Aber Wild war noch nie auf dem Speiseplan.“

**Abmoderationsvorschlag:** Beim Wildfleisch grillen haben die Deutschen anscheinend noch eine Menge Nachholbedarf. Dabei ist Wild wirklich super zum Grillen geeignet. Mehr dazu hören Sie gleich hier von TV-Gourmet-Spitzenkoch Sören Anders, dem Autor des Kochbuchs „Wild“.