

**Thema:** **Wilde Sommerküche – Leckere Gerichte mit Wild aus der Region**

**Beitrag:** 1:50 Minuten

**Anmoderationsvorschlag:** Die Deutschen sind wild auf Wildfleisch. Jedes Jahr landen rund 21.000 Tonnen Wild aus der Region in unseren Töpfen, Öfen oder Grills. Und die Nummer eins auf den Tellern ist und bleibt der Wildschweinbraten. Sollte Ihnen das zu dieser Jahreszeit allerdings ein bisschen zu deftig sein: Kein Problem! Jessica Martin hat sich mit dem Profi-Koch Artur Renz getroffen und sich von ihm ein paar leckere Rezepte für eine lockere Sommerküche mit heimischem Wildbret geholt.

**Sprecherin: Da kann es draußen so heiß sein wie in den Tropen: Wild kommt bei Artur Renz auch im Sommer auf den Tisch – und das aus gutem Grund:**

**O-Ton 1 (Artur Renz, 0:13 Min.):** „Wildfleisch ist arm an Fett, weil sich Tiere in der Natur viel bewegen. Und reich an Eiweiß ist es natürlich auch, mineralstoffhaltig und Vitamine – deshalb ein idealer Bestandteil der leichten Küche aus der Region für die Region.“

**Sprecherin: Das Wildbret holt sich der Profi-Koch in der Regel übrigens direkt beim Jäger, manchmal aber auch beim Metzger seines Vertrauens. Dabei sind für ihn allerdings zwei Dinge besonders wichtig.**

**O-Ton 2 (Artur Renz, 0:16 Min.):** „Man muss natürlich schon ein bisschen nachfragen, woher er das Wild hat und wie alt es ist und so. Und natürlich nicht in der Zeit zwischen Februar und April Reh-Fleisch kaufen wollen: Da ist Schonzeit, da geht nix. Wenn da einer Reh anbietet, dann ist es garantiert gefrorene Ware und auch keine Ware aus unserer Region.“

**Sprecherin: Und die schmeckt auch garantiert nicht so gut wie das frische Wildfleisch, das bei Artur Renz im Gasthof zum Hirsch auf dem Teller landet.**

**O-Ton 3 (Artur Renz, 0:26 Min.):** „Wir machen dort zum Beispiel butterweiches Reh-Nüsschen, wird nur rechts und links kurz angebraten, das ist ja sehnenfrei, fettfrei und alles, kurz im Ofen fertiggeschmort, mit Gnocchis, Sommersalat dazu. Oder wir machen Hackfleischküchle vom Reh. Da machen wir einfach ein Teil Schwein, zwei Teile Reh-Fleisch. Das Schwein brauchen wir einfach zwecks der Bindung, sonst wird das Ganze zu trocken auch. Und da dazu passt ein toller Sommersalat oder auch ein Waldorfsalat: eine richtig tolle, leichte Sommerküche.“

**Sprecherin: Aber auch eingefleischte Grill-Fans können aufatmen: Wildbret schmeckt traditionell auch sehr lecker vom Rost oder aus dem Smoker.**

**O-Ton 4 (Artur Renz, 0:21 Min.):** „Früher die Jäger, die haben es einfach auf den Grill oder aufs offene Feuer geschmissen und dann losgelegt. Und zugleich ist es eigentlich auch die gesündeste Form des Bratens. Reh-Schulter zum Beispiel, bei uns Schäufole genannt, genauso wie Steak und Reh-Bratwürste. Also, mein Lieblings-Grill-Rezept ist eigentlich das magere Fleisch aus der Reh-Keule, kurz gebraten drauf, und da dazu eine Holunder-Balsamico-Sauce: Das schmeckt natürlich voll lässig.“

**Abmoderationsvorschlag:** Mehr „Wilde Sommerküche“-Rezepte, aber auch Wildbret-Lieferanten bei Ihnen direkt um die Ecke, finden Sie im Internet unter [www.wild-auf-wild.de](http://www.wild-auf-wild.de).

**Thema:** **Wilde Sommerküche – Leckere Gerichte mit Wild aus der Region**

**Interview:** 2:30 Minuten

**Anmoderationsvorschlag:** Die Deutschen sind wild auf Wildfleisch. Jedes Jahr landen rund 21.000 Tonnen Wild aus der Region in unseren Töpfen, Öfen oder Grills. Und die Nummer eins auf den Tellern ist und bleibt der Wildschweinbraten. Sollte Ihnen das zu dieser Jahreszeit allerdings ein bisschen zu deftig sein: Kein Problem! Der Profi-Koch Artur Renz weiß, wie man mit heimischem Wildbret auch im Sommer eine gute Figur macht, hallo.

**Begrüßung:** „Ja, hallo! Grüß Gott!“

**1. Herr Renz, Feinschmecker lieben Wild: Was macht das Fleisch eigentlich so besonders?**

**O-Ton 1 (Artur Renz, 0:13 Min.):** „Wildfleisch ist arm an Fett, weil sich Tiere in der Natur viel bewegen. Und reich an Eiweiß ist es natürlich auch, mineralstoffhaltig und Vitamine – deshalb ein idealer Bestandteil der leichten Küche aus der Region für die Region.“

**2. Wie kommt denn jetzt im Sommer bei Ihnen im „Gasthof zum Hirsch“ Wild auf den Tisch?**

**O-Ton 2 (Artur Renz, 0:17 Min.):** „Wir machen dort zum Beispiel butterweiches Reh-Nüsschen, wird nur rechts und links kurz angebraten, das ist ja sehnenfrei, fettfrei und alles, kurz im Ofen fertiggeschmort, mit Gnocchis, Sommersalat dazu: Das ist ein ganz tolle Sache. Oder wir machen dann auch einen Spieß, auf einem Rosmarinstängel, mit ein wenig Salat: was ganz Leichtes und Lockeres.“

**3. Wo bekommen Sie denn Ihr Wildbret her?**

**O-Ton 3 (Artur Renz, 0:27 Min.):** „Das kriegen wir aus der Region – das ist natürlich schon auch mein Slogan: ‚Von der Region für die Region‘ – direkt vom Jäger, kann aber auch von einem Förster oder von einem Fleischer, Metzger seines Vertrauens sein. Man muss natürlich schon ein bisschen nachfragen, woher er das Wild hat und wie alt es ist und so. Und natürlich nicht in der Zeit zwischen Februar und April Reh-Fleisch kaufen wollen: Da ist Schonzeit, da geht nix. Wenn da einer Reh anbietet, dann ist es garantiert gefrorene Ware und auch keine Ware aus unserer Region.“

**4. Im Sommer sind eher leichte Gerichte gefragt, die nicht so schwer im Magen liegen: Was empfehlen Sie da unseren Hörern konkret?**

**O-Ton 4 (Artur Renz, 0:15 Min.):** „Hackfleischküchle vom Reh. Da machen wir einfach ein Teil Schwein, zwei Teile Reh-Fleisch. Das Schwein brauchen wir einfach zwecks der Bindung, sonst wird das Ganze zu trocken auch. Und da dazu passt ein toller Sommersalat oder auch ein Waldorfsalat: eine richtig tolle, leichte Sommerküche.“

**5. Wie sieht's aus mit Grillen: Ist Wildbret dafür auch geeignet ?**

**O-Ton 5 (Artur Renz, 0:18 Min.):** „Ja, Grillen ist eigentlich ganz wichtig für das Wildbret, fast das Urtümlichste. Früher die Jäger, die haben es einfach auf den Grill oder aufs offene Feuer geschmissen und dann losgelegt. Und zugleich ist es eigentlich auch die gesündeste Form des Bratens. Reh-Schulter zum Beispiel, bei uns Schäufole genannt, genauso wie Steak und Reh-

Bratwürste: passt eigentlich alles.“

**6. Was ist beim Grillen von Wild wichtig, damit es hinterher auch richtig gut schmeckt?**

**O-Ton 6 (Artur Renz, 0:18 Min.):** „Nachdem das Wildfleisch eigentlich relativ mager ist und deshalb auch schnell trocken wird, sollte es vorsichtig gebraten werden, also nicht zu lange auf dem Grill, auch nicht zu heiß. Deshalb kann man das Ganze auch im Smoker machen, da geht das eigentlich relativ langsam. Man kann das Ganze auch mit Speck umwickeln, dann geht der Fleischsaft nicht so schnell raus, passt eigentlich super.“

**7. So, dann verraten Sie uns zum Abschluss doch bitte noch Ihr wildestes Lieblings-Grill-Rezept!**

**O-Ton 7 (Artur Renz, 0:19 Min.):** „Also, mein Lieblings-Grill-Rezept ist eigentlich das magere Fleisch aus der Reh-Keule, kurz gebraten drauf, und da dazu eine Holunder-Balsamico-Sauce, jetzt wenn die Holunderblüten kommen, mit denen eine Sauce machen. Oder auch im Spätherbst, wenn dann die Beeren da sind, dann mache ich eine Sauce daraus, mit Balsamico-Essig und Zucker und ein wenig Rotwein: Das schmeckt natürlich voll lässig.“

**Profi-Koch Artur Renz mit Tipps für eine leckere Sommerküche mit Wild aus der Region. Besten Dank dafür!**

**Verabschiedung:** „Ja, danke, freut mich!“

**Abmoderationsvorschlag:** Mehr „Wilde Sommerküche“-Rezepte, aber auch Wildbret-Lieferanten bei Ihnen direkt um die Ecke, finden Sie im Internet unter [www.wild-auf-wild.de](http://www.wild-auf-wild.de).