

**Thema:** **Wilde Weihnachten – Tipps vom experimentierfreudigen Berliner Koch Stefan Eggert**

**Beitrag:** 1:32 Minuten

**Anmoderationsvorschlag:** Knuspriger Braten, zarter Fisch oder einfach eine Bockwurst mit Kartoffelsalat: Beim Weihnachtessen werden je nach Region gerne auch uralte Traditionen gepflegt. Dazu zählt natürlich auch die Zubereitung von Wildbret. Damit haben schon unsere Vorfahren nach der Jagd superleckere Gerichte gezaubert – und heute schätzen es fast 80 Prozent der Deutschen als besonders hochwertiges, natürliches Lebensmittel. Oliver Heinze berichtet.

**Sprecher: Stefan Eggert ist Koch und betreibt mit seinem Bruder in Berlin den In-Cateringservice „Gebrüder Eggert“. An Wildbret schätzt er vor allem, ...**

**O-Ton 1 (Stefan Eggert, 13 Sek.):** „... dass es eins der letzten wirklichen, ursprünglichen Lebensmittel ist, die wir so zu uns nehmen, ja: keine Medikamente, keine Mast. Das macht es zu einem Wellness-Food meines Erachtens nach. Hoher Proteingehalt, kein Fett, na ja, und last but not least ist es vor allen Dingen der Geschmack: Wir haben hier ein Charakterfleisch.“

**Sprecher: Das haben die experimentierfreudigen Brüder, wie unsere Vorfahren, auch schon mal in einem Erdloch gegart:**

**O-Ton 2 (Stefan Eggert, 23 Sek.):** „Das heißt, wir haben ein Loch ausgehoben, circa einen Meter tief, da drin ein Holzfeuer entfacht und dicke Natursteine mit reingegeben, als Hitzespeicher. Dann hatten wir eine ganze Dammhirschkeule, haben die gewürzt und dann eingepackt in Laub und Zweige, die waren ein bisschen feucht. Dann haben wir das Ganze mit reingegeben ins Loch und zugeschüttet. Und dann heißt es abwarten und Bier trinken. Ob das früher schon so lief, wer weiß... (lacht).“

**Sprecher: Geschmeckt hat's auf jeden Fall. Deutlich bequemer geht's allerdings mit Grill, Smoker, Pfanne und Ofen. Kleiner Wildbret-Zubereitungs-Tipp noch:**

**O-Ton 3 (Stefan Eggert, 11 Sek.):** „Ganz generell würde ich sagen, nicht ganz durchgaren, nicht unbedingt. Einfach weil es trocken wird, weil wir zu wenig Fett im Fleisch haben. Und ich persönlich würde es auch nicht zu stark würzen oder marinieren. Ganz einfach, weil ich ja den tollen Eigengeschmack verfälschen würde damit.“

**Sprecher: Und welches wilde Menü kommt bei den Eggerts dieses Jahr zu Weihnachten auf den Tisch?**

**O-Ton 4 (Stefan Eggert, 09 Sek.):** „Hauptgang wird klassisch, mit einer Wildente. Und in der Vorspeise werden wir so ein bisschen moderner. Da wird's ein Tartarki vom Rehrücken geben, mit Gin-Gurken und knusprigem Ingwer.“

**Sprecher: Mehr wilde Weihnachtsgerichte zum Nachkochen und eine Liste mit Wildbret-Anbietern gibt's im Netz unter wild-auf-wild.de.**

**Abmoderationsvorschlag:** Und unter [gebruedereggert.de](http://gebruedereggert.de) erfahren Sie mehr über die Küchenakrobaten Stefan und Matthias.

**Thema:** **Wilde Weihnachten – Tipps vom experimentierfreudigen Berliner Koch Stefan Eggert**

**Interview:** 1:44 Minuten

**Anmoderationsvorschlag:** Knuspriger Braten, zarter Fisch oder einfach eine Bockwurst mit Kartoffelsalat: Beim Weihnachtessen werden je nach Region gerne auch uralte Traditionen gepflegt. Dazu zählt natürlich auch die Zubereitung von Wildbret. Damit haben schon unsere Vorfahren nach der Jagd superleckere Gerichte gezaubert – und heute schätzen es fast 80 Prozent der Deutschen als besonders hochwertiges, natürliches Lebensmittel. Zum Beispiel auch der experimentierfreudige Koch und Küchenakrobat Stefan Eggert. Er betreibt zusammen mit seinem Bruder in Berlin den In-Cateringservice „Gebrüder Eggert“, hallo.

**Begrüßung:** „Hallo!“

**1. Herr Eggert, was schätzen Sie besonders an Wildbret?**

**O-Ton 1 (Stefan Eggert, 15 Sek.):** „Vor allen Dingen bin ich der Meinung, dass es eins der letzten wirklichen, ursprünglichen Lebensmittel ist, die wir so zu uns nehmen, ja: keine Medikamente, keine Mast. Das macht es zu einem Wellness-Food meines Erachtens nach. Hoher Proteingehalt, kein Fett, na ja, und last but not least ist es vor allen Dingen der Geschmack: Wir haben hier ein Charakterfleisch.“

**2. Das wussten schon unsere Vorfahren. Wie die Wild zubereitet haben, haben Sie und Ihr Bruder ja mal versuchsweise getestet...**

**O-Ton 2 (Stefan Eggert, 26 Sek.):** „Was wir mal gemacht haben, ist, im Erdloch gegart. Das heißt, wir haben ein Loch ausgehoben, circa einen Meter tief, da drin ein Holzfeuer entfacht und dicke Natursteine mit reingegeben, als Hitzespeicher. Dann hatten wir eine ganze Dammhirschkeule, haben die gewürzt und dann eingepackt in Laub und Zweige, die waren ein bisschen feucht. Dann haben wir das Ganze mit reingegeben ins Loch und zugeschüttet. Und dann heißt es abwarten und Bier trinken. Ob das früher schon so lief, wer weiß... (lacht).“

**3. Und wenn man kein Erdloch im Garten graben will: Wie bereitet man Wildbret dann am besten zu?**

**O-Ton 3 (Stefan Eggert, 17 Sek.):** „Ah, mir wäre am liebsten dann ein Grill oder Smoker natürlich, aber Pfanne und Ofen tun es genauso. Ganz generell würde ich sagen, nicht ganz durchgaren, nicht unbedingt. Einfach weil es trocken wird, weil wir zu wenig Fett im Fleisch haben. Und ich persönlich würde es auch nicht zu stark würzen oder marinieren. Ganz einfach, weil ich ja den tollen Eigengeschmack verfälschen würde damit.“

**4. Sie und Ihr Bruder haben den Ruf, besonders experimentierfreudige Köche zu sein: Was heißt das konkret?**

**O-Ton 4 (Stefan Eggert, 21 Sek.):** „ja, also danke fürs Kompliment erst mal. Aber da muss ich ganz ehrlich sagen, was für den einen experimentierfreudig ist, ist für den anderen ganz einfach die konsequente Verarbeitung von allem, was da ist. Ich muss mir natürlich überlegen, ob ich mein Produkt zu einem Drittel oder zur Hälfte verarbeite oder eben im Ganzen und damit Geld verdiene. Na ja, und summa summarum, wir lieben halt auch ganz einfach, was wir tun. Und ich denke, das schmeckt man auch.“

## 5. Welches „wilde“ Weihnachtsgericht kochen Sie denn in diesem Jahr für Ihre Familie?

**O-Ton 5 (Stefan Eggert, 09 Sek.):** „Hauptgang wird klassisch, mit einer Wildente. Und in der Vorspeise werden wir so ein bisschen moderner. Da wird’s ein Tartarki vom Rehrücken geben, mit Gin-Gurken und knusprigem Ingwer.“

**Stefan Eggert vom Berliner In-Cateringservice „Gebrüder Eggert“ mit Tipps für alle, die zu Weihnachten wild auf Wild sind. Besten Dank für das Gespräch!**

**Verabschiedung:** „Ja, ich danke – und ich wünsche allen natürlich leckere Weihnachten. Tschüss!“

**Abmoderationsvorschlag:** Mehr über die Küchenakrobaten Stefan und Matthias erfahren Sie im Netz unter [gebruedereggert.de](http://gebruedereggert.de) – und mehr leckere Wildbret-Weihnachtsgerichte gibt’s unter [wild-auf-wild.de](http://wild-auf-wild.de).

**Thema:** **Wilde Weihnachten – Tipps vom experimentierfreudigen Berliner Koch Stefan Eggert**

**Umfrage:** 0:28 Minuten

**Anmoderationsvorschlag:** Zurzeit ist wieder Jagdsaison. Das freut natürlich alle, die gerne mit frischem Wildfleisch leckere Weihnachts-Menüs zaubern. Wir haben uns mal auf der Straße umgehört, welche Wildgerichte bei Ihnen zu Hause zum Fest traditionell auf den Tisch kommen und warum...

**Frau:** „Wildschwein. Ja, weil es einfach nur lecker schmeckt. Das Zeug ist gut, auf jeden Fall. Schön deftig zubereitet, ja, ist lecker.“

**Mann:** „Bei uns gibt es Weihnachten eigentlich immer einen richtig schönen Rehbraten mit einer Rotweinsauce. Mein Vater ist Jäger, ne?“

**Frau:** „Bei uns gibt es jedes Jahr zu Weihnachten Wildhase. Meine Mama macht das immer total lecker mit so verschiedenen Kräutern.“

**Mann:** „Hirschbraten und was haben wir noch auf der Pfanne? Wildschweinbraten gibt es auch noch, ja.“

**Frau:** „Oh, schönen Rehrücken oder Rehulasch, gibt’s auch bei uns auf der Weihnachtsfeier.“

**Abmoderationsvorschlag:** Wenn Sie zu Weihnachten mal was Neues probieren wollen, dann hat der experimentierfreudige Berliner Koch Steffan Eggert gleich ein paar tolle „Wild auf Wild“-Tipps für Sie.