

Thema: Wilder Genuss – Perfekte Wildbret-Zubereitungstipps vom Fleischsommelier und passionierten Jäger Michael Keller

Beitrag: 1:55 Minuten

Anmoderationsvorschlag: Immer mehr Menschen greifen aus Klima- und Umweltschutzgründen inzwischen zu nachhaltigen Lebensmitteln aus der Region. Zum Beispiel auch zu Wildbret aus der heimischen Jagd. Bei rund 60 Prozent der Deutschen kommt schon mindestens einmal im Jahr Wildschwein, Reh oder Hirsch auf den Teller. Warum das eine gute Wahl ist und wie Sie Wildbret perfekt zubereiten können, verrät Ihnen Helke Michael.

Sprecherin: Für den passionierten Jäger, Metzger und Fleischsommelier Michael Keller ist Wildbret immer eine gute Wahl:

O-Ton 1 (Michael Keller, 20 Sek.): „Wir reden hier von Superfood, Superfood aus heimischen Revieren, aus den Wäldern hier bei uns in Deutschland. Hier haben wir ein Naturprodukt, mit dem wir wunderbar arbeiten können, was wir entsprechend nutzen können. Wir haben sehr fettarmes Fleisch, es ist sehr eiweißreich, wir haben einen hohen Eisengehalt. Und das entsprechend zubereitet, ist einfach ein super Produkt.“

Sprecherin: Perfekt zubereiten, darauf schwört der Experte, kann man es mit Sous-Vide-Garen.

O-Ton 2 (Michael Keller, 30 Sek.): „Sous-Vide-Garen bedeutet, dass ich unter Vakuum, unter Druck arbeite, im Wasserbad. Ganz wichtig sind die richtigen Temperaturen: Rehwild, Rotwild 58 Grad Kerntemperatur, Wildschwein 62 Grad. Wichtig sind Aromatisierungen im Vakuum, also ich kann Thymian, Rosmarin, Salbei, Zitronenabrieb mit integrieren im Beutel. Und ich muss halt die entsprechende Länge der Garzeiten bedenken – als Beispiel Rehoberschale eine Stunde 15 Minuten.“

Sprecherin: Gesalzen wird übrigens erst nach dem Durchgaren, also bevor das Wildfleisch dann bei 250 Grad nachgegrillt wird.

O-Ton 3 (Michael Keller, 16 Sek.): „Also jetzt muss ich Röstaromen erzeugen, die sogenannte Maillard-Reaktion, um richtig Geschmack im Fleisch zu haben. Und danach kann ich es aufschneiden und servieren – und ich habe ein topsaftiges Ergebnis. Das gilt übrigens auch, wenn ich Wildspieße mache, oder Wildburger, oder andere Produkte vom Wild auf dem Grill.“

Sprecherin: Probieren Sie es doch einfach mal aus. Wildbret aus der heimischen Jagd bekommen Sie jetzt gerade wieder überall frisch auf den Tisch.

O-Ton 4 (Michael Keller, 22 Sek.): „Da gibt es ja eine Kampagne vom deutschen Jagdverband, die nennt sich ‚Wild auf Wild‘. Das ist dann auch entsprechend über Plakate gekennzeichnet in den Metzgereien, die haben dann auf jeden Fall heimisches Wild. Und darüber hinaus kann man sich auch im Internet informieren. Es gibt in allen Ortschaften Hegeringe, das sind regionale Jägervereinigungen. Da kann man dann bestellen oder auch hinfahren und direkt selbst aussuchen, meistens haben die was im Lager.“

Abmoderationsvorschlag: Mehr über Michael Keller und seine Arbeit als Fleischsommelier erfahren Sie im Netz unter keller-promotion.de. Und wenn Sie mehr über Wildbret aus der heimischen Jagd wissen möchten, sind Sie bei wild-auf-wild.de genau richtig.

Thema: **Wilder Genuss – Perfekte Wildbret-Zubereitungstipps vom Fleischsommelier und passionierten Jäger Michael Keller**

Interview: 3:00 Minuten

Anmoderationsvorschlag: Immer mehr Menschen greifen aus Klima- und Umweltschutzgründen inzwischen zu nachhaltigen Lebensmitteln aus der Region. Zum Beispiel auch zu Wildbret aus der heimischen Jagd. Bei rund 60 Prozent der Deutschen kommt schon mindestens einmal im Jahr Wildschwein, Reh oder Hirsch auf den Teller. Warum das eine gute Wahl ist und wie Sie Wildbret perfekt zubereiten können, verrät Ihnen der passionierte Jäger, Metzger und Fleischsommelier Michael Keller, hallo.

Begrüßung: „Hallo!“

1. Herr Keller, ich wusste gar nicht, dass es auch Fleischsommeliers gibt: Was machen die eigentlich so?

O-Ton 1 (Michael Keller, 27 Sek.): „Also das gibt’s erst seit 2016, in der Fleischerschule in Augsburg hat man damit angefangen. Das ist, aufbauend auf den Metzgermeister, eine zweiwöchige Weiterbildung mit entsprechender Prüfung. Also wir verstehen uns als Genussbotschafter Fleisch. Die alten Rassen wiederbeleben, weniger ist mehr, tierethischer produziert, Garprozesse, Zubereitungsarten: Alles das spielt eine Rolle. Sensorik ist ganz wichtig, alte Zuschnittsformen wiederentdecken – und das funktioniert sehr, sehr gut.“

2. Sie sind auch passionierter Jäger und kennen sich super gut mit Wildbret aus. Warum ist das im Rahmen einer nachhaltigen und gesunden Ernährung immer eine gute Wahl?

O-Ton 2 (Michael Keller, 20 Sek.): „Wir reden hier von Superfood, Superfood aus heimischen Revieren, aus den Wäldern hier bei uns in Deutschland. Hier haben wir ein Naturprodukt, mit dem wir wunderbar arbeiten können, was wir entsprechend nutzen können. Wir haben sehr fettarmes Fleisch, es ist sehr eiweißreich, wir haben einen hohen Eisengehalt. Und das entsprechend zubereitet, ist einfach ein super Produkt.“

3. Wie bereiten Sie es denn zu, damit es am Ende auch wirklich perfekt ist?

O-Ton 3 (Michael Keller, 24 Sek.): „Da gibt es viele Methoden, eine davon ist das Sous-Vide-Garen. Sous-Vide-Garen bedeutet, dass ich unter Vakuum, unter Druck arbeite, im Wasserbad. Und das ist eine ganz tolle Methode, wenn man dann passend nacharbeitet. Es lässt sich super gut vorbereiten für Gäste und finishen dann auf dem heißen Grill. Nachgrillen, tolle Methode, um den Saft im Fleisch zu behalten. Egal, ob Reh, Wildschwein oder Hirsch.“

4. Worauf sollte man bei Sous-Vide-Garen unbedingt achten, wenn man keinen Schiffbruch erleiden will?

O-Ton 4 (Michael Keller, 36 Sek.): „Ganz wichtig sind die richtigen Temperaturen: Rehwild, Rotwild 58 Grad Kerntemperatur, Wildschwein 62 Grad. Wichtig sind Aromatisierungen im Vakuum, also ich kann Thymian, Rosmarin, Salbei, Zitronenabrieb mit integrieren im Beutel, Salzen erst später nach dem Angrillen. Und ich muss halt die entsprechende Länge der Garzeiten bedenken – als Beispiel Rehoberschale eine Stunde 15 Minuten. Und um die Temperatur richtig zu halten, gibt es super Hilfsmittel, einen sogenannten Sous-Vide-Stick. Der kommt ins Wasserbad und hält dann genau die Temperatur, die ich brauche.“

5. Und wenn das Fleisch durchgegart ist, wie geht es dann weiter?

O-Ton 5 (Michael Keller, 27 Sek.): „Also jetzt muss ich Röstaromen erzeugen, die sogenannte Maillard-Reaktion, um richtig Geschmack im Fleisch zu haben. Das heißt, ich habe den Grill vorgeheizt, ziemlich heiß, 250 Grad plus, okay. Und dann kommt das Fleisch leicht angesalzen auf den Grill, ich erzeuge diese Röst-Aromatik. Und danach kann ich es aufschneiden und servieren – und ich habe ein topsaftiges Ergebnis. Das gilt übrigens auch, wenn ich Wildspieße mache, oder Wildburger, oder andere Produkte vom Wild auf dem Grill.“

6. Wer das jetzt mal ausprobieren möchte: Wie kann man sicherstellen, dass man auch garantiert Wildbret aus der heimischen Jagd auf dem Teller hat?

O-Ton 6 (Michael Keller, 26 Sek.): „Da gibt es ja eine Kampagne vom deutschen Jagdverband, die nennt sich ‚Wild auf Wild‘. Das ist dann auch entsprechend über Plakate gekennzeichnet in den Metzgereien, die haben dann auf jeden Fall heimisches Wild. Und darüber hinaus kann man sich auch im Internet informieren. Es gibt in allen Ortschaften Hegeringe, das sind regionale Jägervereinigungen. Da gibt es auch immer Jäger und Metzger, die vor Ort heimisches Wild anbieten. Das kann man dann bestellen oder auch hinfahren und direkt selbst aussuchen, meistens haben die was im Lager.“

Jäger und Fleischsommelier Michael Keller über die perfekte Zubereitung von Wildbret. Besten Dank für diese Tipps!

Verabschiedung: „Danke und Tschüss zusammen!“

Abmoderationsvorschlag: Mehr über Michael Keller und seine Arbeit als Fleischsommelier erfahren Sie im Netz unter keller-promotion.de. Und wenn Sie mehr über Wildbret aus der heimischen Jagd wissen möchten, sind Sie bei wild-auf-wild.de genau richtig.

Thema: Wilder Genuss – Perfekte Wildbret-Zubereitungstipps vom Fleischsommelier und passionierten Jäger Michael Keller

Umfrage: 0:49 Minuten

Anmoderationsvorschlag: Zurzeit ist Jagdsaison und es wird wieder frisches Wildbret angeboten. Wir haben uns mal auf der Straße umgehört, wie das bei Ihnen auf den Tisch kommt und was Sie an Wildbret besonders schätzen.

Frau: „Also, ich schätze an Wildbret, dass es so regional ist und dass man auch genau verfolgen kann, wo es herkommt. Und ich wollte in Zukunft auch mal selbst so einen Kochkurs belegen, damit ich das Fleisch auch mal selber für uns zubereiten kann.“

Mann: „Wildbret esse ich echt ganz gerne, weil es ist halt würziger als anderes Fleisch. Es schmeckt einfach anders. Es ist mal was Spezielles.“

Frau: „Dass das aus der Natur kommt. Das ist einfach echtes Fleisch, ohne Chemie und ohne Impfung, ohne irgendwelche Sachen und so.“

Mann: „Ja, ist schön saftig das Fleisch – schön lecker mit Rotweinsauce und dann schön Knödel dabei.“

Frau: „Der typische Geschmack. Besonders Hirschgulasch und Rehrücken oder auch Aufschnitt vom Wildschwein. Da ist nicht viel zu übertünchen mit Gewürzen und so, sondern der Geschmack kommt auch durch.“

Mann: „Ist mal was anderes wie Gyros. Die Abwechslung macht es doch, oder?“

Abmoderationsvorschlag: Tipps für eine perfekte Zubereitung von Wildbret gibt Ihnen gleich der passionierte Jäger und Fleischsommelier Michael Keller.