

Thema: Deutsche verspeisen fast 34.000 Tonnen Wildbret – Wildschwein ist besonders beliebt

Beitrag: 1:41 Minuten

Anmoderationsvorschlag: Mindestens einmal im Jahr kommt bei den Deutschen Wildbret auf den Tisch. Meistens im Restaurant, aber das geht zurzeit ja bekanntlich nicht. Wer jetzt Heißhunger darauf hat, sollte einfach mal beim Metzger seines Vertrauens nachfragen oder direkt beim Jäger. Über 4.000 regionale Wildanbieter gibt es hierzulande – und Jessica Martin verrät Ihnen jetzt mehr über die aktuelle Wildbret-Statistik und das besonders beliebte Wildschwein.

Sprecherin: Wildbret ist ein besonders hochwertiges Lebensmittel und wird bei den Deutschen immer beliebter. Fast 34.000 Tonnen haben sie im vergangenen Jahr verspeist. Das ist ein Anstieg um knapp 24 Prozent.

O-Ton 1 (Jannik Hennefarth, 17 Sek.): „Wenn ich mir die aktuelle Wildbret-Statistik anschau, war unser Wildschwein mit knapp 20.000 Tonnen das beliebteste Wildbret. Danach folgt unser heimisches Reh mit knapp 9.000 Tonnen sowie Rot- und Damwild mit insgesamt 4.000 Tonnen. Das meiste Wildbret stammt hierbei vom Wildschwein aus Bayern, Brandenburg und Rheinland-Pfalz.“

Sprecherin: Sagt der ausgebildete Jäger und WildRebell-Hobbykoch Jannik Hennefarth und erklärt, warum Wildschwein besonders oft auf dem Teller landet:

O-Ton 2 (Jannik Hennefarth, 10 Sek.): „Nun ja, es ist einfach zu handhaben und gelingt auch dem unerfahrenen Hobbykoch. Besonders hervorzuheben ist dabei, dass das Fleisch sehr mager ist und dennoch saftig in der Zubereitung bleibt.“

Sprecherin: Ein weiterer Pluspunkt ist: Mit Wildschwein kann man unzählige Lieblingsgerichte zaubern.

O-Ton 3 (Jannik Hennefarth, 18 Sek.): „Egal, ob als Gyros, Nackensteak, klassisches Medaillon vom Schwein, Schmorgericht oder als ausgefallene Einlage im asiatischen Wok: Die beste Devise ist hierbei, was ich auch meinen befreundeten Jägern mitgebe: Kombinieren, Experimentieren und Ausprobieren! Generell lässt sich Wildschwein genauso einfach zubereiten wie unser Hausschwein.“

Sprecherin: Probieren Sie es doch einfach mal aus – zum Beispiel mit Jannik Hennefarths´ wilder Rezeptidee für das anstehende Fest der Feste:

O-Ton 4 (Jannik Hennefarth, 20 Sek.): „Wenn es nach meiner diesjährigen Weihnachtsplanung geht, gibt es einen Salat auf einem Wildschweinschinken-Mangotranchen-Spiegel mit gerösteten Pinienkernen und einem einfachen Balsamico-Dressing dazu. Gefolgt mit einem Braten vom Wildschwein, der dann an einer Lebkuchen-Rotwein-Jus das Gericht komplettiert – und dann natürlich, typisch schwäbisch, handgeschabte Spätzle dazu.“

Abmoderationsvorschlag: Mir knurrt schon jetzt der Magen! Mehr als 200 Rezeptideen zum einfachen Nachkochen und die über 4.000 regionalen Wildanbieter finden Sie im Netz unter Wild-auf-Wild.de.

Thema: Deutsche verspeisen fast 34.000 Tonnen Wildbret – Wildschwein ist besonders beliebt

Interview: 2:08 Minuten

Anmoderationsvorschlag: Mindestens einmal im Jahr kommt bei den Deutschen Wildbret auf den Tisch. Meistens im Restaurant, aber das geht zurzeit ja bekanntlich nicht. Wer jetzt Heißhunger darauf hat, sollte einfach mal beim Metzger seines Vertrauens nachfragen oder direkt beim Jäger. Über 4.000 regionale Wildanbieter gibt es hierzulande – und darüber sprechen wir jetzt mit dem Jäger und WildRebell-Hobbykoch Jannik Hennefarth, hallo.

Begrüßung: „Hallo – und vielen herzlichen Dank für die Einladung!“

1. Herr Hennefarth, was fasziniert Sie besonders am Jagen?

O-Ton 1 (Jannik Hennefarth, 26 Sek.): „Die Leidenschaft und die Faszination für die Jagd teile ich eigentlich schon seit Kindesbeinen an mit meinem Großvater. Seit 2017 bin ich aktiv dabei. Und die Jagd ist eigentlich für mich viel mehr als nur ein Hobby: Sie ist Leidenschaft und Lebenseinstellung zugleich. Die Jagd erlaubt mir, Abstand vom Alltag zu bekommen, an unberührten Plätzen der Natur. Und während der Ausübung kann ich natürlich ein hochwertiges Lebensmittel generieren, welches ich dann auch dementsprechend selber verarbeite und zubereiten kann.“

2. Laut der aktuellen Wildbret-Statistik des Jagdverbands haben die Deutschen im vergangenen Jagd-Jahr fast 34.000 Tonnen Wildbret verspeist – knapp 24 Prozent mehr als im Jagdjahr zuvor. Welches Fleisch ist denn besonders beliebt?

O-Ton 2 (Jannik Hennefarth, 18 Sek.): „Wenn ich mir die aktuelle Wildbret-Statistik anschau, war unser Wildschwein mit knapp 20.000 Tonnen das beliebteste Wildbret. Danach folgt unser heimisches Reh mit knapp 9.000 Tonnen sowie Rot- und Damwild mit insgesamt 4.000 Tonnen. Das meiste Wildbret stammt hierbei vom Wildschwein aus Bayern, Brandenburg und Rheinland-Pfalz.“

3. Warum ist Wildschwein eigentlich so beliebt in den heimischen Küchen?

O-Ton 3 (Jannik Hennefarth, 19 Sek.): „Nun ja, Wildschwein ist speziell für den Einstiegs-Hobbykoch geeignet. Egal, ob als Gyros, Nackensteak, klassisches Medaillon vom Schwein oder aber als Schmorgericht: Es ist einfach zu handhaben und gelingt auch dem unerfahrenen Hobbykoch. Besonders hervorzuheben ist dabei, dass das Fleisch sehr mager ist und dennoch saftig in der Zubereitung bleibt.“

4. Welche Gerichte kann man mit Wildschweinfleisch denn besonders gut zaubern?

O-Ton 4 (Jannik Hennefarth, 25 Sek.): „Die Frage wäre wohl eher, welches Gericht eignet sich denn nicht mit Wildschwein? Egal, ob als klassisches Schnitzel oder als wildes Schnitzel, als Sonntagsbraten oder als ausgefallene Einlage im asiatischen Wok: Dem Einsatzbereich ist beim Wildschwein eigentlich keine Grenze gesetzt. Die beste Devise ist hierbei, was ich auch meinen befreundeten Jägern mitgebe: Kombinieren, Experimentieren und Ausprobieren! Generell lässt sich Wildschwein genauso einfach zubereiten wie unser Hausschwein.“

5. Vermutlich werden wir Weihnachten wegen Corona nur im engsten Familienkreis feiern können: Welches Wildschwein-Festmahl planen Sie als Überraschung für Ihre Liebsten?

O-Ton 5 (Jannik Hennefarth, 20 Sek.): „Wenn es nach meiner diesjährigen Weihnachtsplanung geht, gibt es einen Salat auf einem Wildschweinschinken-Mangotranchen-Spiegel mit gerösteten Pinienkernen und einem einfachen Balsamico-Dressing dazu. Gefolgt mit einem Braten vom Wildschwein, der dann an einer Lebkuchen-Rotwein-Jus das Gericht komplettiert – und dann natürlich, typisch schwäbisch, handgeschabte Spätzle dazu.“

Jannik Hennefarth, Jäger und WildRebell-Hobbykoch über die aktuelle Wildbret-Statistik und das bei den Deutschen sehr beliebte Wildschweinfleisch. Besten Dank für das Gespräch!

Verabschiedung: „Vielen herzlichen Dank!“

Abmoderationsvorschlag: Mehr als 200 Rezeptideen zum einfachen Nachkochen und die über 4.000 regionalen Wildanbieter finden Sie im Netz unter Wild-auf-Wild.de

Thema: Deutsche verspeisen fast 34.000 Tonnen Wildbret – Wildschwein ist besonders beliebt

Umfrage: 0:39 Minuten

Anmoderationsvorschlag: Wildbret von Hirsch, Wildschwein und Reh wird immer beliebter: Fast 34.000 Tonnen haben die Deutschen davon im letzten Jagd-Jahr verspeist. Wir haben uns mal auf der Straße umgehört, welches Wildgericht Sie am liebsten essen!

Frau: „Rehbraten mit Rotkohl.“

Mann: „Am liebsten esse ich ein Wildschweingulasch. Weil es einfach herzhaft lang wärmt und passend zur Jahreszeit ist.“

Frau: „Ja, ich esse tatsächlich total gerne Rehrücken, weil das Fleisch so schön zart ist. In so einer leckeren Rotweinsauce: Das schmeckt richtig gut.“

Junge: „Wildschweinbratwurst. Meine Schwester isst das auch gerne. Also es schmeckt so ähnlich halt wie normale Bratwurst – nur halt anders.“

Frau: „Vom Wildschwein den Sauerbraten: Der ist schön zart, der zerfällt. Der ist einfach lecker – und dazu Klöße und Rotkohl.“

Mann: „Am liebsten Wildschweinrippchen, so geräucherte Wildschweinrippchen. Die werden dann so im Sauerkraut geschmort – und dazu Kartoffelchips. Oh, ein Traum.“

Abmoderationsvorschlag: Über 4.000 regionale Wildanbieter gibt es in Deutschland. Und welches Rezept Sie mal ausprobieren könnten, darüber spreche ich gleich mit dem Jäger und WildRebell-Hobbykoch Jannik Hennefarth.