

Thema: Sauleckerer Wildbret – Tipps und Tricks zum Start in die Grillsaison vom wilden Metzger

Beitrag: 1:27 Minuten

Anmoderationsvorschlag: Na, haben Sie es auch schon getan? Angegrillt, meine ich natürlich. Es gibt ja nix Schöneres, als im Frühjahr endlich wieder den Grill anzuzünden und das auf den Rost zu legen, was man am liebsten mag. Natürliches und gesundes Wildbret zum Beispiel. 84 Prozent – und damit ein Fünftel mehr als noch vor 20 Jahren – haben das inzwischen zu schätzen gelernt. Jessica Martin verrät Ihnen, warum und wie man es auf dem Grill so zubereitet, dass es auf der Zunge zergeht.

Sprecherin: Conny Baierl gibt als wilder Metzger Wildbret-Seminare und ist von den Vorteilen dieses Fleisches total überzeugt.

O-Ton 1 (Conny Baierl, 16 Sek.): „Bei Wildbret sprechen wir über das natürlichste Fleisch der Welt. Aufgewachsen in einer natürlichen Umgebung, ohne leistungsoptimiertes Futter: Tiere, die sich aus der Natur ernähren. Das wiederum macht sich im Geschmack bemerkbar: Das Fleisch hat eine feinfaserige Muskelstruktur, es ist mager und schmeckt besonders gut.“

Sprecherin: Weitere Vorteile sind: Wildbret stammt nicht aus einer Massentierhaltung und ist außerdem überall regional verfügbar.

O-Ton 2 (Conny Baierl, 11 Sek.): „Meine Quellen für das Wildbret sind natürlich die Jäger hier in meiner näheren Umgebung. Über die Seite wild-auf-wild.de vom Deutschen Jagdverband kann man über die Postleitzahlen-Suchfunktion auch einen Jäger in der Nähe seines Wohnorts suchen.“

Sprecherin: Sehr gut zum Grillen geeignet sind Rücken- und Filet-Teilstücke von Hirsch, Reh und Wildschwein,

O-Ton 3 (Conny Baierl, 11 Sek.): „... die dann als Steaks auf den Grill kommen. Dann sind da noch die Abschnitte von den Edelteilen, die beim Zerwirken anfallen und eine super Verwendung als Gehacktes für Burger, Bolognese oder eine leckere Wildbratwurst finden.“

Sprecherin: Wildschwein beispielsweise wird besonders zart, wenn es mit der Sous-Vide-Methode vorgegart und erst nach dem Grillen aufgeschnitten wird. Einfach mal ausprobieren!

O-Ton 4 (Conny Baierl, 19 Sek.): „Und nichts geht über einen zart-rosa gegrillten Reh- oder Hirsch-Rücken. Ein bisschen Olivenöl, ein paar Meersalzflöckchen, guten Pfeffer aus der Mühle: Das reicht! Als Beilagen natürlich, was Wald und Wiese anbieten: Pilze, Wald-, Wiesenkräuter. Und dann hole ich sie alle an den Tisch und kann mit einem Top-Wildfleischgericht die Leute begeistern. Mehr Natur pur geht nicht!“

Abmoderationsvorschlag: Mehr als 400 sauleckere Rezepte und die Postleitzahlensuche für regionale Wildbret-Anbieter finden Sie auf der Internetseite des Deutschen Jagdverbands unter wild-auf-wild.de. Und mehr über Conny Baierl gibt's bei Facebook und Instagram unter dem Stichwort „Der wilde Metzger“.

Thema: Sauleckereres Wildbret – Tipps und Tricks zum Start in die Grillsaison vom wilden Metzger

Interview: 2:33 Minuten

Anmoderationsvorschlag: Na, haben Sie es auch schon getan? Angegrillt, meine ich natürlich. Es gibt ja nix Schöneres, als im Frühjahr endlich wieder den Grill anzuzünden und das auf den Rost zu legen, was man am liebsten mag. Natürliches und gesundes Wildbret zum Beispiel. 84 Prozent – und damit ein Fünftel mehr als noch vor 20 Jahren – haben das inzwischen zu schätzen gelernt. Warum und wie man es auf dem Grill so zubereitet, dass es auf der Zunge zergeht, verrät Ihnen jetzt der wilde Metzger Conny Baierl, hallo,

Begrüßung: „Hallo und guten Tag, ich grüße euch!“

1. Conny, immer mehr Menschen essen Wildbret. Welche Gründe gibt's aus deiner Sicht dafür?

O-Ton 1 (Conny Baierl, 22 Sek.): „Bei Wildbret sprechen wir über das natürlichste Fleisch der Welt. Aufgewachsen in einer natürlichen Umgebung, ohne leistungsoptimiertes Futter: Tiere, die sich aus der Natur ernähren. Das wiederum macht sich im Geschmack bemerkbar: Das Fleisch hat eine feinfaserige Muskelstruktur, es ist mager und schmeckt besonders gut. Ein wesentlicher Teil für mich ist, dass Wildbret regional verfügbar ist und nicht aus einer Massentierhaltung kommt.“

2. Woher beziehst du als Metzger das Wildbret?

O-Ton 2 (Conny Baierl, 34 Sek.): „Meine Quellen für das Wildbret sind natürlich die Jäger hier in meiner näheren Umgebung. Über die Seit wild-auf-wild.de vom Deutschen Jagdverband kann man über die Postleitzahlen-Suchfunktion auch einen Jäger in der Nähe seines Wohnorts suchen. Hier kenne ich sie alle persönlich und weiß, woher mein Fleisch für meine Wild-Seminare kommt: regional und in einer Top-Qualität. Ich habe mit den Jägern hier einen kongenialen Partner gefunden. Er kennt sein Revier, die darin lebenden Wildtiere, und er weiß genau, was zu welcher Zeit Saison hat und kann die besten Stücke aus der Natur nehmen. Und jetzt geht's bald wieder los: Am 1. Mai ist Rehbockjagd und ich freue mich wieder, so gutes Wildfleisch zu bekommen“

3. Welches Wildbret ist denn besonders gut zum Grillen geeignet?

O-Ton 3 (Conny Baierl, 27 Sek.): „Da eignen sich die Teilstücke vom Wildschwein, von Hirsch, Reh, Dam oder auch der Sikahirsch. Vorzugsweise werden meist auf dem Markt Rücken und Filet angeboten. Aber auch bei einem feinfaserigen Fleisch wie vom Rehwild, Damwild oder Hirsch zerwirke ich die Keule in sieben Stücke, in High-End-Qualität, die dann als Steaks auf den Grill kommen. Dann sind da noch die Abschnitte von den Edelteilen, die beim Zerwirken anfallen und eine super Verwendung als Gehacktes für Burger, Bolognese oder eine leckere Wildbratwurst finden.“

4. Muss man was Besonderes beachten, wenn man Wildbret fürs Grillen zubereitet?

O-Ton 4 (Conny Baierl, 24 Sek.): „Oh ja, da gibt es wirklich einige Sachen, die man beherzigen sollte. Wildschwein sollte wirklich gut abgehangen sein, damit es zart ist. Und ich gare es immer mit der Sous-Vide-Garmethode vor, um es anschließend erst zu grillen. Das hat wiederum den Vorteil, dass das Fleisch auf den Punkt gegart ist und ich eine gewisse

Geling-Garantie habe. Da das Fleisch von Reh, Dam, Hirsch sehr mager ist, grille ich die Teilstücke im Ganzen bei nicht so hohen Temperaturen und schneide sie erst dann nach dem Grillen auf.“

5. Wenn du jemanden überzeugen möchtest, wie saulecker Wildbret schmeckt: Wie schwer ist das und was legst du dann auf den Grill?

O-Ton 5 (Conny Baierl, 28 Sek.): „Das ist gar nicht mal so schwer. Bei den Wild-Seminaren habe ich oft viele Teilnehmer, die seit langer Zeit kein konventionelles Fleisch mehr essen und sich für Wildfleisch aus der Natur interessieren. Und nichts geht über einen zart-rosa gegrillten Reh- oder Hirsch-Rücken. Ein bisschen Olivenöl, ein paar Meersalzflocken, guten Pfeffer aus der Mühle: Das reicht! Als Beilagen natürlich, was Wald und Wiese anbieten: Pilze, Wald-, Wiesenkräuter. Und dann hole ich sie alle an den Tisch und kann mit einem Top-Wildfleischgericht die Leute begeistern. Mehr Natur pur geht nicht!“

Der wilde Metzger Conny Baierl mit Tipps und Tricks für alle, die mal natürliches, gesundes Wildbret grillen möchten. Besten Dank für die Infos!

Verabschiedung: „Dankeschön, gerne!“

Abmoderationsvorschlag: Mehr als 400 sauleckere Rezepte und die Postleitzahlensuche für regionale Wildbret-Anbieter finden Sie auf der Internetseite des Deutschen Jagdverbands unter wild-auf-wild.de. Und mehr über Conny Baierl gibt's bei Facebook und Instagram unter dem Stichwort „Der wilde Metzger“.

Thema: Sauleckereres Wildbret – Tipps und Tricks zum Start in die Grillsaison vom wilden Metzger

Umfrage: 0:38 Minuten

Anmoderationsvorschlag: Deutschland startet gerade mal wieder in die Grillsaison. Und die Jäger sorgen mit frischem Wildbret für jede Menge Nachschub und Abwechslung auf dem Rost. Wir haben uns mal auf der Straße umgehört, welches wilde Tier Sie schon mal gegrillt haben und welches Sie nie im Leben grillen würden ...

Frau: „Ich habe noch gar nichts an Wild probiert, weil, ich glaube, das würde mir gar nicht schmecken. Also ich esse gerne so Lammfleisch und so, aber nix ‚Wildes‘ (lacht).“

Mann: „Also als ich oben in Skandinavien war, da fand ich ganz klasse Rentierfleisch. Das wurde ja in mehreren Varianten angeboten. Aber das als Geschnetzeltes, das war eine wahre Wonne.“

Frau: „Gegrillt haben wir schon mal Reh. Das haben wir von einem bekannten Jäger mal bekommen, um zu probieren, wie eben halt Wild im Allgemeinen schmeckt.“

Mann: „Filets vom Wildschwein, die haben wir mal gegrillt. Und was ich nicht grillen würde an Wild? Eichhörnchen zum Beispiel würde ich nicht grillen.“

Frau: „Ich würde alles essen, also das schmeckt alles gut: Hirsch, Wildschwein, super gut, ja.“

Abmoderationsvorschlag: Mehr sauleckere Wildbret-Grill-Rezepte und gute Tipps für eine perfekte Zubereitung verrät Ihnen gleich der wilde Metzger Conny Baierl.