

Thema: **Wilde Weihnachten! – Festtagsschmaus mal ohne Gans und anders**

Beitrag: 1:37 Minuten

Anmoderationsvorschlag: Zu Weihnachten wird geschlemmt, was das Zeug hält. Traditionell landen meist der Weihnachtsschmaus, Entenbraten, knusprige Gans oder Roastbeef auf dem Teller. Doch es geht auch anders und vor allem wilder! Denn gerade Wildbret bietet tolle Möglichkeiten, die eigene Familie mit einem außergewöhnlichen Festtagsschmaus zu verwöhnen. Mehr dazu von meiner Kollegin Helke Michael.

Sprecherin: Wildbret ist ein sehr ursprüngliches und regionales Produkt, erklärt Torsten Reinwald vom Deutschen Jagdverband, kurz DJV.

O-Ton 1 (Torsten Reinwald, 13 Sek.): „Die Tiere fressen einfach nur, was ihnen schmeckt, draußen vom Wald oder von der Wiese. Und Wild kann ich vakuumieren oder ich kann es auch einfrieren, ich kann es im Gefrierschrank bis zu ein Jahr ohne Qualitätsverluste aufbewahren.“

Sprecherin: Und das Beste: Es kann ohne schlechtes Gewissen geschlemmt werden.

O-Ton 2 (Torsten Reinwald, 18 Sek.): „Wild ist besonders eiweiß- und nährstoffreich und gleichzeitig fett- und cholesterinarm. Ich kann Wild je nach Teilstück braten, schmoren, grillen, dünsten oder räuchern. Und bitte, bitte, bitte nicht in Rotwein oder Buttermilch ertränken, das war im 19. Jahrhundert Standard, als es noch keine Kühlschränke gab.“

Sprecherin: Das frische Wildfleisch bekommt man übrigens...

O-Ton 3 (Torsten Reinwald, 24 Sek.): „... am besten beim Jäger oder Förster aus der Region, bei der lokalen Metzgerei oder eben auch auf dem Markt. Wir haben auf der Seite wild-auf-wild.de eine Postleitzahlen-Suche und dort können Verbraucher Jäger, Metzgereien oder auch Restaurants in der Nähe suchen, die regionales Wildbret anbieten. Und wir haben auf dieser Seite auch über 400 moderne, einfach nachkochbare Rezepte.“

Sprecherin: Wem das noch nicht reicht, der kann sich von echten Profis inspirieren lassen.

O-Ton 4 (Torsten Reinwald, 21 Sek.): „Wir haben renommierte Köche nach ihrem Lieblingsrezept gefragt und elf davon haben wir jetzt zusammengefasst in der Broschüre ‚Wilde Festtagsküche‘. Die gibt es bei uns im Internet zum Runterladen, kostenlos. Und da finden sich dann Rezepte wie klassischer Wildschweinbraten, aber auch ein raffiniertes Saltimbocca vom Reh oder Souvas-Kebab vom Rotwild.“

Abmoderationsvorschlag: Da läuft einem ja beim Zuhören schon das Wasser im Mund zusammen! Alle Informationen rund ums Thema „Wildbret“ sowie viele leckere Rezeptideen finden Sie im Netz unter www.wild-auf-wild.de.

Thema: **Wilde Weihnachten! – Festtagsschmaus mal ohne Gans und anders**

Interview: 2:18 Minuten

Anmoderationsvorschlag: Zu Weihnachten wird geschlemmt, was das Zeug hält. Traditionell landen meist der Weihnachtsschmaus, Entenbraten, knusprige Gans oder Roastbeef auf dem Teller. Doch es geht auch anders und vor allem wilder! Denn gerade Wildbret bietet tolle Möglichkeiten, die eigene Familie mit einem außergewöhnlichen Festtagsschmaus zu verwöhnen, sagt Torsten Reinwald vom Deutschen Jagdverband, kurz DJV, hallo.

Begrüßung: „Hallo!“

1. Herr Reinwald, warum eignet sich Wildbret so gut als Festtagsessen?

O-Ton 1 (Torsten Reinwald, 25 Sek.): „Wildbret ist ursprünglich, regionales Produkt und sehr gesund! Also, die Tiere fressen einfach nur, was ihnen schmeckt, draußen vom Wald oder von der Wiese. 84 Prozent der Deutschen wissen das inzwischen, das ist ein Fünftel mehr als noch vor 20 Jahren. Und Wild kann ich vakuumieren oder ich kann es auch einfrieren, ich kann es im Gefrierschrank bis zu ein Jahr ohne Qualitätsverluste aufbewahren.“

2. Viele hängen an ihrer Weihnachtsgans: Wieso sollten die lieber mal auf Wild umsteigen?

O-Ton 2 (Torsten Reinwald, 25 Sek.): „Na, Wild ist besonders eiweiß- und nährstoffreich und gleichzeitig fett- und cholesterinarm. Ich kann Wild je nach Teilstück braten, schmoren, grillen, dünsten oder räuchern. Und bitte, bitte, bitte, nicht in Rotwein oder Buttermilch ertränken, das war im 19. Jahrhundert Standard, als es noch keine Kühlschränke gab. Wenn es um die Beilagen geht, sind der Fantasie eigentlich keine Grenzen gesetzt, es gibt deutlich mehr als Rotkohl und Klöße.“

3. Für alle, die sich da nicht so gut auskennen: Was kann man mit Wildbret alles zubereiten?

O-Ton 3 (Torsten Reinwald, 21 Sek.): „Wir haben renommierte Köche nach ihren Lieblingsrezepten gefragt und elf davon haben wir jetzt zusammengefasst in der Broschüre ‚Wilde Festtagsküche‘. Die gibt es bei uns im Internet zum Runterladen, kostenlos. Und da finden sich dann Rezepte wie klassischer Wildschweinbraten, aber auch ein raffiniertes Saltimbocca vom Reh oder Souvas-Kebab vom Rotwild.“

4. Bevor es an den Herd oder den Grill gehen kann, muss allerdings noch das Fleisch besorgt werden. Wo bekomme ich das möglichst frisch her?

O-Ton 4 (Torsten Reinwald, 26 Sek.): „Frisches Wildbret bekommen Sie am besten beim Jäger oder Förster aus der Region, bei der lokalen Metzgerei oder eben auch auf dem Markt. Wir haben auf der Seite wild-auf-Wild.de eine Postleitzahlen-Suche und dort können Verbraucher Jäger, Metzgereien oder auch Restaurants in der Nähe suchen, die regionales Wildbret anbieten. Und wir haben auf dieser Seite auch über 400 moderne, einfach nachkochbare Rezepte.“

5. Und was landet bei Ihnen Weihnachten auf dem Teller?

O-Ton 5 (Torsten Reinwald, 20 Sek.): „Rehragout auf Italienisch, das heißt: Ich benutze Weißwein zum Kochen, Orange für die Fruchtnote. Ich garniere das Ganze nachher auf Bandnudeln mit frischer Petersilie und mit Parmesankäse. Und das Schöne ist, dieses Ragout schmeckt am zweiten Tag noch mal besser, das heißt, ich kann sogar zwei Feiertage davon essen.“

Torsten Reinwald vom Deutschen Jagdverband über Wildbret und warum das unbedingt auf die Festtagstafel gehört. Vielen Dank für das Gespräch!

Verabschiedung: „Ich danke auch und ich wünsche allen Hörerinnen und Hörern eine schöne Adventszeit!“

Abmoderationsvorschlag: Da läuft einem ja beim Zuhören schon das Wasser im Mund zusammen! Alle Informationen rund ums Thema „Wildbret“ sowie viele leckere Rezeptideen finden Sie im Netz unter www.wild-auf-wild.de.

Thema: **Wilde Weihnachten! – Festtagsschmaus mal ohne Gans und anders**

Umfrage: 0:31 Minuten

Anmoderationsvorschlag: Weihnachten steht vor der Tür und damit wieder die große Schlemmerzeit. Neben Plätzchen, gebrannten Nüssen und Bratäpfeln gehören natürlich auch richtige deftige Weihnachtsbraten dazu. Immer häufiger landen da neben Ente, Gans und Karpfen auch Reh und Co. auf dem Teller. Wir haben uns mal auf der Straße umgehört, welche Wildgerichte bei Ihnen zu Hause zum Fest auf den Tisch kommen...

Mann: „Heilig Abend, traditionell auch schon von meinen Eltern, gibt’s Kaninchen. Natürlich auch mit Klößen und Rotkohl.“

Frau: „Rehrücken in so einer leckeren Rotweinsauce. Das schmeckt richtig gut!“

Mann: „Wildschwein.“

Frau: „Also bei mir zu Hause gibt es zu Heilig Abend Kaninchen, Klöße, Rotkohl, Rosenkohl.“

Mann: „Reh mit Rotkohl, selbstgemachte Knödel.“

Frau: „Ja, Kaninchen mit Rotkohl und Klößen. Ja, Super lecker!“

Mann: „Wildschweingulasch, weil es halt einfach herzhaft, lang wärmend und passend zur Jahreszeit ist.“

Kind: „... und noch ein bisschen Gemüse.“

Abmoderationsvorschlag: Wenn Sie Ihre Liebsten dieses Jahr zu Weihnachten mal mit einem außergewöhnlichen Festtagsschmaus verwöhnen wollen, dann hat Torsten Reinwald vom Deutschen Jagdverband gleich die richtigen Tipps für Sie.