

Thema: Wilder Weihnachtsbraten! – Leckerer Festtagsschmaus mal ganz anders und mit gutem Gewissen!

Umfrage: 0:22 Minuten

Anmoderationsvorschlag: Schlemmen gehört in der Weihnachtszeit einfach dazu! Gebrannte Mandeln, Plätzchen, Lebkuchen und natürlich der Festtagsbraten. Doch neben Gans und Ente, landet auch immer häufiger Wild auf dem Teller. Wir haben uns mal auf der Straße umgehört, welche Wildgerichte bei Ihnen zu Hause zum Fest auf den Tisch kommen...

Frau: „Wildschwein, weil es einfach nur lecker schmeckt, schön deftig zubereitet.“

Mann: „Bei uns gibt's Weihnachten eigentlich immer einen richtig schönen Rehbraten mit einer Rotweinsauce.“

Frau: „Bei uns ist Weihnachten: Kaninchen, eine Gans, ja sowas alles.“

Mann: „Ich bin fürs Reh – sehr lecker.“

Frau: „Bei uns gibt's jedes Jahr zu Weihnachten Wildhase. Meine Mama macht das immer total lecker, mit so verschiedenen Kräutern und mit so einer Rotweinsauce.“

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

Thema: Wilder Weihnachtsbraten! – Leckerer Festtagsschmaus mal ganz anders und mit gutem Gewissen!

Beitrag: 1:36 Minuten

Anmoderationsvorschlag: Das Schönste an Weihnachten ist, wenn die ganze Familie zusammenkommt, gemeinsam am Tisch sitzt und sich den liebevoll zubereiteten Festtagsschmaus schmecken lässt. Ganz traditionell landen meist Weihnachtskarpfen, Entenbraten, knusprige Gans oder Roastbeef auf dem Teller. Das geht aber auch anders und vor allem wilder! Denn gerade Wildbret bietet tolle Möglichkeiten, und das Beste: Da können Sie sogar mit gutem Gewissen schlemmen. Mein Kollege Oliver Heinze verrät uns, warum!

Sprecher: Wildbret ist das perfekte Festtagsessen, sagt Katharina Heß vom Deutschen Jagdverband, kurz DJV.

O-Ton 1 (Katharina Heß, 27 Sek.): „Wildbret kommt aus der Region und ist frei von künstlichen Zusätzen und besonders fettarm. Rehfleisch zum Beispiel enthält im Winter nur ungefähr zwei Gramm Fett pro 100 Gramm Muskeln. Und zudem stecken darin total viele Mineralstoffe wie Eisen und Zink, aber auch Vitamin B. Und außerdem haben die Tiere ihr ganzes Leben in der freien Wildbahn verbracht, in der Natur. Und dadurch ist das Fleisch natürlich besonders nachhaltig.“

Sprecher: Ein weiterer Pluspunkt: Wildbret lässt sich ganz leicht zubereiten.

O-Ton 2 (Katharina Heß, 14 Sek.): „Das Wildbret kann man grillen, schmoren und braten. Das Wildfleisch steht jetzt zum Beispiel Rindfleisch und Schweinefleisch in der Zubereitungsform in nichts nach. Also, es ist genauso simpel, kann genauso gewürzt werden und eben genauso zubereitet werden.“

Sprecher: Fehlt eigentlich nur noch das passende, frische Stück Wildfleisch.

O-Ton 3 (Katharina Heß, 18 Sek.): „Frisches Wildbret bekommen Sie am besten beim Metzger oder beim Jäger oder Förster aus der Region. Wir haben die Seite Wild-auf-wild.de da haben wir eine Postleitzahl-Suche, da kann man regionale Jäger und Metzger finden, die Wildbret anbieten, sowie spannende Wild-Rezepte.“

Sprecher: Übrigens: Bei Katharina Heß vom DJV kommt zum Fest natürlich auch Wild auf den Teller.

O-Ton 4 (Katharina Heß, 15 Sek.): „Bei mir gibt es an Weihnachten eigentlich jedes Jahr ganz klassisch Rehrücken. Der muss so kurz in der Pfanne gebraten werden und dazu gibt es eine schöne Rotwein-Joule und handgeschabte Spätzle von meiner Großmutter und noch Preiselbeeren.“

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: **Wilder Weihnachtsbraten! – Leckerer Festtagsschmaus mal ganz anders und mit gutem Gewissen!**

Interview: 1:32 Minuten

Anmoderationsvorschlag: Das Schönste an Weihnachten ist, wenn die ganze Familie zusammenkommt, gemeinsam am Tisch sitzt und sich den liebevoll zubereiteten Festtagsschmaus schmecken lässt. Ganz traditionell landen meist Weihnachtsschmaus, Entenbraten, knusprige Gans oder Roastbeef auf dem Teller. Das geht aber auch anders und vor allem wilder! Denn gerade Wildbret bietet tolle Möglichkeiten, und das Beste: Da können Sie sogar mit einem guten Gewissen schlemmen, sagt Katharina Heß vom Deutschen Jagdverband, kurz DJV, hallo.

Begrüßung: „Hallo!“

1. Frau Heß, warum ist Wildbret das perfekte Festtagsessen?

O-Ton 1 (Katharina Heß, 27 Sek.): „Wildbret kommt aus der Region und ist frei von künstlichen Zusätzen und besonders fettarm. Rehfleisch zum Beispiel enthält im Winter nur ungefähr zwei Gramm Fett pro 100 Gramm Muskeln. Und zudem stecken darin total viele Mineralstoffe wie Eisen und Zink, aber auch Vitamin B. Und außerdem haben die Tiere ihr ganzes Leben in der freien Wildbahn verbracht, in der Natur. Und dadurch ist das Fleisch natürlich besonders nachhaltig.“

2. Für alle, die sich nicht so gut auskennen: Wie lässt sich Wildbret zubereiten?

O-Ton 2 (Katharina Heß, 17 Sek.): „Das ist ein weiterer Pluspunkt von Wildbret. Das Wildbret kann man grillen, schmoren und braten. Das Wildfleisch steht jetzt zum Beispiel Rindfleisch und Schweinefleisch in der Zubereitungsform in nichts nach. Also, es ist genauso simpel, kann genauso gewürzt werden und eben genauso zubereitet werden.“

3. 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 3 (Katharina Heß, 18 Sek.): „Frisches Wildbret bekommen Sie am besten beim Metzger, oder beim Jäger oder Förster aus der Region. Wir haben die Seite Wild-auf-wild.de da haben wir eine Postleitzahl-Suche, da kann man regionale Jäger und Metzger finden, die Wildbret anbieten, sowie spannende Wild-Rezepte.“

4. Apropos Rezept: Was landet bei Ihnen Weihnachten eigentlich auf dem Teller?

O-Ton 4 (Katharina Heß, 15 Sek.): „Bei mir gibt es an Weihnachten eigentlich jedes Jahr ganz klassisch Rehrücken. Der muss so kurz in der Pfanne gebraten werden und dazu gibt es eine schöne Rotwein-Joule und handgeschabte Spätzle von meiner Großmutter und noch Preiselbeeren.“

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

Verabschiedung: „Vielen Dank! Viel Freude beim Kochen und 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.