

Thema: Wildes auf den Grill – Jetzt gibt es endlich wieder frisches Wildbret

Umfrage: 0:35 Minuten

Anmoderationsvorschlag: Der Frühling ist da und viele Deutsche rollen endlich wieder den Grill vom Schuppen auf die Terrasse. Und das ist auch genau der richtige Zeitpunkt, denn pünktlich zur Grillsaison bieten Jäger frisches Wildbret an. Aber landet das Fleisch von Reh, Hirsch und Co. überhaupt bei deutschen Grillfans auf dem Rost und wie kommt es geschmacklich an? Wir haben uns mal zum Start in die Grillsaison auf der Straße umgehört:

Frau: „Also ich habe das mal vom Förster mitgenommen, um so der Familie das mal anzupreisen: Die waren sehr begeistert. Das war Wildschweinwurst, ist sehr schmackhaft, würzig...“

Mann: „Wildschwein schmeckt lecker, richtig angebraten, dann ist das richtig gut. Esse ich gerne!“

Kind: „Wenn Mama und Papa grillen, dann mag ich gerne Würstchen von Wild, aber nur mit Ketchup.“

Frau: „Rehrücken finde ich sehr lecker. Nur es sollte halt regional sein, also wirklich hier aus der Gegend, dann weiß ich, wo es herkommt.“

Mann: „Also ich habe schon Wildschwein probiert, ich habe Reh probiert: Das war eine wahre Wonne.“

Frau: „Ja, mein Vater, der ist Jäger und der bringt regelmäßig Wildfleisch mit nach Hause. Sehr lecker!“

Abmoderationsvorschlag: Wildfleisch zu grillen wird also scheinbar immer beliebter. Wild ist nicht nur hervorragend zum Grillen geeignet, sondern schmeckt gerade jetzt im Frühling auch besonders aromatisch. Mehr dazu hören Sie gleich hier von Torsten Reinwald vom Deutschen Jagdverband, der jede Menge Tipps rund ums Grillen mit Wildfleisch hat.

Thema: Wildes auf den Grill – Jetzt gibt es endlich wieder frisches Wildbret

Beitrag: 2:01 Minuten

Anmoderationsvorschlag: Der Frühling ist da und viele Deutsche rollen endlich wieder den Grill vom Schuppen auf die Terrasse. Und das ist auch genau der richtige Zeitpunkt, denn pünktlich zur Grillsaison bieten Jäger frisches Wildbret an. Jessica Martin verrät Ihnen, warum das Fleisch von Reh, Hirsch und Co. gerade jetzt im Frühjahr besonders schmackhaft ist und wie Sie damit ein leckeres und gesundes Frühlingessen auf dem Grill zaubern können.

Sprecherin: Für 84 Prozent der Deutschen ist Wild längst ein hochwertiges Lebensmittel, das sich auch noch prima grillen lässt.

O-Ton 1 (Torsten Reinwald, 27 Sek.): „Wild eignet sich hervorragend für den Grill, egal, ob Gas oder Holzkohle, braucht auch keine ausgefallene Marinade. Es reicht ein gutes Olivenöl. Wild ist sehr mager, sehr feinfaserig und deswegen lieber indirekte Hitze als direkte Hitze

 **na-news aktuell**
im Auftrag von Ein Unternehmen der dpa-Gruppe

verwenden beim Grillen. Man kann Rücken, man kann Filet grillen. Man kann auch Steaks aus der Keule auf den Grill werfen. Oder man macht eben Hackfleisch und macht daraus Burger-Patties und Bratwürstchen.“

Sprecherin: Sagt Torsten Reinwald vom Deutschen Jagdverband und erklärt, warum Wildfleisch jetzt im Frühling gerade besonders zu empfehlen ist.

O-Ton 2 (Torsten Reinwald, 18 Sek.): „Im April, spätestens im Mai beginnt die Jagdzeit, auf Rehe, auf Rothirsche und auf Dammhirsche und dann gibt es einfach frisches Fleisch. Und die Pflanzenfresser, die fressen eben im Frühjahr schmackhafte Kräuter und Pflanzentriebe – und das macht sich eben auch im Fleischgeschmack bemerkbar.“

Sprecherin: Regionales Wildbret gibt´s direkt beim Jäger, dem Metzger ihres Vertrauens, auf Wochenmärkten sowie in vielen Forstämtern.

O-Ton 3 (Torsten Reinwald, 20 Sek.): „Auf der Internetseite wild-auf-wild.de bieten wir eine Postleitzahlensuche an. Dort können Verbraucher Anbieter und Restaurants in der Nähe suchen, über 3.000 sind es insgesamt, die sich bereits registriert haben. Dort gibt es auch Rezepte, über 400 inzwischen – und dort können auch Rezept-Broschüren bestellt werden.“

Sprecherin: Probieren Sie es doch einfach mal aus – zum Beispiel mit Torsten Reinwalds derzeitigem Wild-Grill-Tipp Nummer eins:

O-Ton 4 (Torsten Reinwald, 25 Sek.): „Mein Lieblingsrezept fürs Frühjahr ist ausgelöster Rehrücken auf dem Grill. Und zwar mache ich eine Marinade mit gutem Olivenöl, etwas Zitronenabrieb, ein bisschen Honig und frisch gehackten Rosmarin dazu. Dann einreiben damit, ab in den Kühlschrank damit über Nacht und dann auf den Grill. Dazu gibt es dann bei mir so einen Frühlingssalat, einen knackigen, etwas Baguette und einen leckeren Weißwein.“

Abmoderationsvorschlag: Sind Sie jetzt auch wild auf Wild für ihren nächsten Grillabend? Viele leckere Grill-Rezepte für den Frühling sowie jede Menge Hintergrundwissen rund ums Wildbret finden Sie im Internet unter wild-auf-wild.de.

Thema: Wildes auf den Grill – Jetzt gibt es endlich wieder frisches Wildbret

Interview: 2:16 Minuten

Anmoderationsvorschlag: Der Frühling ist da und viele Deutsche rollen endlich wieder den Grill vom Schuppen auf die Terrasse. Und das ist auch genau der richtige Zeitpunkt, denn pünktlich zur Grillsaison bieten Jäger frisches Wildbret an. Warum das Fleisch von Reh, Hirsch und Co. gerade jetzt im Frühjahr besonders schmackhaft ist und wie Sie damit ein leckeres und gesundes Frühlingssessen auf dem Grill zaubern können, verrät uns Torsten Reinwald vom Deutschen Jagdverband, kurz DJV, hallo.

Begrüßung: „Hallo!“

1. Herr Reinwald, Wildfleisch auf dem Grill wie beliebt ist das bei deutschen Grillfans überhaupt?

O-Ton 1 (Torsten Reinwald, 18 Sek.): „Wild auf dem Grill, das wird immer beliebter. Grundsätzlich ist es so, dass 84 Prozent der Deutschen inzwischen sagen, ja, Wild ist wirklich ein gutes Lebensmittel. Das ist ein Fünftel mehr, als vor 20 Jahren. Jeder zweite Deutsche isst

mindestens einmal im Jahr Wild und die Hälfte davon bereitet es auch selbst zu – und das natürlich auch auf dem Grill.“

2. Ist Wildfleisch zum Grillen denn gut geeignet?

O-Ton 2 (Torsten Reinwald, 27 Sek.): „Wild eignet sich hervorragend für den Grill, egal, ob Gas oder Holzkohle, braucht auch keine ausgefallene Marinade. Es reicht ein gutes Olivenöl. Wild ist sehr mager, sehr feinfaserig und deswegen lieber indirekte Hitze als direkte Hitze verwenden beim Grillen. Man kann Rücken, man kann Filet grillen. Man kann auch Steaks aus der Keule auf den Grill werfen. Oder man macht eben Hackfleisch und macht daraus Burger-Patties und Bratwürstchen.“

3. Warum ist denn das Wildfleisch gerade jetzt im Frühling besonders zu empfehlen?

O-Ton 3 (Torsten Reinwald, 19 Sek.): „Im April, spätestens im Mai beginnt die Jagdzeit, auf Rehe, auf Rothirsche und auf Dammhirsche und dann gibt es einfach frisches Fleisch. Und die Pflanzenfresser, die fressen eben im Frühjahr besonders schmackhafte Kräuter und Pflanzentriebe – und das macht sich eben auch im Fleischgeschmack bemerkbar.“

4. Wie komme ich denn am besten an frisches Wildbret für den Grill?

O-Ton 4 (Torsten Reinwald, 28 Sek.): „Regionales Wildbret gibt es beim Jäger vor Ort, beim Metzger, in Forstämtern oder eben auch auf dem Markt. Und auf der Internetseite wild-auf-wild.de bieten wir eine Postleitzahlensuche an. Dort können Verbraucher Anbieter und Restaurants in der Nähe suchen, über 3.000 sind es insgesamt, die sich bereits registriert haben. Dort gibt es auch Rezepte, über 400 inzwischen – und dort können auch Rezept-Broschüren bestellt werden.“

5. Was ist denn Ihr persönliches Lieblingsrezept, um jetzt mit Wildfleisch auf dem Grill durchzustarten?

O-Ton 5 (Torsten Reinwald, 25 Sek.): „Mein Lieblingsrezept fürs Frühjahr ist ausgelöster Rehrücken auf dem Grill. Und zwar mache ich eine Marinade mit gutem Olivenöl, etwas Zitronenabrieb, ein bisschen Honig und frisch gehackten Rosmarin dazu. Dann einreiben damit, ab in den Kühlschrank damit über Nacht und dann auf den Grill. Dazu gibt es dann bei mir so einen Frühlingssalat, einen knackigen, etwas Baguette und einen leckeren Weißwein.“

**Torsten Reinwald vom Deutschen Jagdverband über Wild auf dem Grill.
Besten Dank für das Gespräch!**

Verabschiedung: „Sehr gern geschehen!“

Abmoderationsvorschlag: Sind Sie jetzt auch wild auf Wild für Ihren nächsten Grillabend? Viele leckere Grill-Rezepte für den Frühling sowie jede Menge Hintergrundwissen rund ums Wildbret finden Sie im Internet unter wild-auf-wild.de.