

WO BEKOMME ICH WILD HER?

Seit wir uns intensiv mit dem Thema beschäftigen, sind wir immer wieder erstaunt, dass viele Leute überhaupt nicht wissen, wo man Wildfleisch kaufen kann. Selbst wer einen Jäger kennt, hat damit nicht immer gleich einen zuverlässigen Fleischlieferanten. Viele Jäger verkaufen ihr erlegtes Wild nämlich direkt an Restaurants oder an den Wildhändler. Ihr werdet es nicht glauben: Sogar an Hundefutterproduzenten wird nicht wenig Wild verkauft.

Alles in allem ist es aber gar nicht so schwer, regelmäßig an gutes Wild zu kommen, auch wenn es natürlich kein Convenience-Produkt ist. Wir möchten euch einen Überblick geben, wo ihr in der Regel Wildfleisch beziehen könnt. Wildschwein-, Reh- und Hirschfleisch sollte überall erhältlich sein. Andere jagdbare Wildarten wie Hase, Kaninchen und Federwild wie Tauben und Fasane sind regional sehr unterschiedlich verfügbar.

Supermarkt

In vielen Supermärkten findet man mittlerweile Wildfleisch in der Kühltruhe. Da die Jagdzeiten streng geregelt sind, ist Wild in der Regel nur saisonal frisch verfügbar. Damit ihr es trotzdem ganzjährig kaufen könnt, ist tiefgekühltes Fleisch in diesem Fall total legitim, und das Einfrieren schadet der Qualität normalerweise nicht. Trotz regionaler Aufmachung stammt das Fleisch in Supermärkten aber meistens von größeren Produzenten. Vor allem bei Wild aus dem Ausland ist Vorsicht geboten: Produkte aus Neuseeland, aber auch aus Polen und Ungarn kommen häufig von halbindustriellen Farmen. Das Ursprungsland Deutschland weist hingegen darauf hin, dass das Tier in aller Regel in heimischen Wäldern aufgewachsen ist und sich bis zu seinem Tod frei bewegen konnte. Gerade in Großstädten lohnt es sich, in spezielle Fleischfach-



märkte reinzuschauen. Diese haben oft eine kleine Wildauswahl. Auch hier auf jeden Fall auf die Herkunft achten.

Direkt beim Jäger

Vielleicht kennt ihr schon einen Jäger persönlich, ansonsten lassen sich diese meistens durch Nachfragen schnell ausfindig machen. Oft verkaufen sie selbst erlegtes Wild ganz unkompliziert nach Verfügbarkeit. Nehmt Kontakt zu einem Jäger in eurer Nähe auf. Fragt, ob er auch Wild abgibt, und teilt ihm am besten schon mit, welche Teilstücke ihr gerne kaufen möchtet. Manche Jäger verarbeiten ihr Wild direkt selbst, portionieren und vakuumieren es und verkaufen es küchenfertig. Viele haben engen Kontakt zum örtlichen Metzger und lassen die Tiere dort verarbeiten, verkaufen das Wild dann aber aus der eigenen Tiefkühltruhe heraus. Oft werdet ihr direkt beim Jäger nur die großen Teilstücke – Keulen, Rücken, Schulter, Nacken – bekommen. Es lohnt sich aber, nach Gulasch, Würstchen oder Hackfleisch zu fragen. Manchmal gibt es auch Schinken oder Salami – hier auf jeden Fall zuschlagen!

Wer es sich zutraut, kann in der Regel auch ein ganzes Tier bestellen und selbst zerlegen.

Tipp

Manche Jäger organisieren ihren Wildverkauf in WhatsApp-Gruppen. Dort stellen sie ein, wenn Wild verfügbar ist, und ihr könnt direkt Interesse bekunden.

Metzgereien

Auch Metzgereien bieten hin und wieder frisches Wild an. Manche Metzger haben enge Kontakte zu Jägern und somit immer wieder Wild im Angebot, vor allem während der Haupt-Jagdsaison von September bis Januar.

Das entspricht natürlich nicht der Grillsaison (obwohl wir euch unbedingt ans Herz legen, das ganze Jahr über zu grillen). Fragt am besten nach, ob ihr das Fleisch bedenkenlos einfrieren könnt. Wild hält sich in der Regel mindestens ein halbes Jahr in der Tiefkühltruhe. Aber auch während des Sommers lohnt es sich, den Metzger auf sein Wildbret-Angebot anzusprechen.

Oft lassen sich auch komplette Tiere »bestellen«, der Metzger verarbeitet dann zum Beispiel ein ganzes Reh zu den Cuts, die ihr euch vorstellt, sobald er eines vom Jäger bekommt. Positiver Nebeneffekt: Ihr verwertet das ganze Tier, wisst genau, wo es herkam, und euer Fleischvorrat ist erst mal gesichert.

Hofläden der Bauernhöfe

Landwirte haben einen engen Kontakt zu Jägern. Jäger sind unter anderem dafür verantwortlich, Schäden durch Wild auf Wiesen und in Feldern zu verhindern oder einzudämmen, und tauschen sich dazu eng mit den Bauern aus. Viele Landwirte sind tatsächlich auch selbst Jäger. Das führt dazu, dass es in deren Hofläden nicht selten Wild zu kaufen gibt.

Onlineshops und Apps

Rind- und Schweinefleisch kann man schon länger online kaufen und sich ganz unkompliziert gekühlt nach Hause liefern lassen. Mittlerweile gibt es auch einige Onlineversandhändler, die Wildfleisch versenden. Wir haben uns beispielsweise mit www.grillen-mit-wild.de (Werbung) auf den passiv gekühlten Versand von Wildfleisch spezialisiert. Das funktioniert problemlos mit speziellen Isoliermatten und Eis-Packs. Wenn das Fleisch tiefgekühlt versandt wird, kommt es normalerweise noch gefroren oder nur leicht angetaut bei euch an. Ihr könnt es dann in der Regel sofort wieder einfrieren. Einmal gefrorenes und dann aufgetautes Fleisch solltet ihr allerdings nur noch im Kühlschrank lagern und innerhalb weniger Tage zubereiten. Eine Lieferung per Standardversand wird fast immer schon am nächsten Tag zugestellt, sofern das Versandlager des Onlineshops sich im näheren Umkreis eures Wohnorts befindet. Wenn ihr euch unsicher seid, könnt ihr aber in den meisten Onlineshops auch Expressversand auswählen. Dann lohnen sich größere Bestellungen, um die Tiefkühltruhe aufzufüllen.

Tipp

Viele Shops beschäftigen sich nicht nur mit dem Fleisch, sondern auch mit sorgfältig abgestimmten Gewürzen, Getränken und mehr. Es lohnt sich, auch diese Produkte auszuprobieren.



TOMAHAWK-STEAKS VOM HIRSCH

Auf die Frage, wie denn Hirschfleisch schmeckt, antworten wir stets: »Richtig gut!« Unserer Meinung nach schmeckt Hirsch clean, leicht metallisch und nach rotem Fleisch. Deshalb passen natürlich pikante Chutneys mit roten Beeren oder Früchten perfekt dazu, aber auch sauer Eingelegtes sowie kräftige Aromen von Grillgemüse.

FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

4 Tomahawk-Steaks vom Hirsch
(etwa 3–4 cm dick, à 350 g)
Salz, schwarzer Pfeffer aus der
Mühle

FÜR DIE HEIDEL- BEER-PICKLES

800 g Heidelbeeren
3 frische Lorbeerblätter
(optional)
1 Zimtstange (optional)
150 ml Essig
60 g Zucker

AUSSERDEM

1 sterilisiertes Einmachglas mit
Twist-off-Deckel (1 l)

FÜR DAS GRILLGEMÜSE

3–4 kleinere rote Spitzpaprika
1–2 Fenchelknollen

ZUBEREITUNG

Mit den Heidelbeeren beginnen: Die Beeren gründlich waschen, vorsichtig trockentupfen und zusammen mit Lorbeer und Zimt (falls verwendet) in ein sterilisiertes Einmachglas geben. Den Essig mit 100 ml Wasser in einem Topf aufkochen und den Zucker in der heißen Flüssigkeit sorgfältig auflösen.

Den kochend heißen Sud über die Heidelbeeren gießen, so dass alles bedeckt ist, aber das Glas nicht ganz bis zum Rand füllen. Das Glas sofort fest verschließen, dann auf den Deckel drehen und so auskühlen lassen. Nach dem Abkühlen wieder umdrehen. Die fertigen Beeren an einem kühlen und dunklen Ort 1–2 Wochen durchziehen lassen.

Die Grillplatte für direktes Grillen auf hoher Temperatur vorheizen (250–300 °C). Paprika und Fenchel putzen und in Stücke schneiden. Fingermöhren und Petersilienwurzeln schälen und halbieren, die Zwiebel abziehen und in Spalten schneiden. Den Knoblauch abziehen, durchpressen und mit etwas Salz und etwas Öl in eine Schüssel geben. Das Gemüse hinzufügen und alles sorgfältig mischen, bis Knoblauch und Salz gut am Gemüse haften. Das so vorbereitete Gemüse auf dem Grill goldbraun braten, es sollte aber noch etwas Biss behalten. Das fertige Gemüse vom Grill nehmen und warm halten.



8 Fingermöhren
3–4 Petersilienwurzeln
1–2 große rote Zwiebeln
8 Knoblauchzehen
Salz
1 Bund Minze
1 Bund Majoran
1 Handvoll grüne Oliven
10 EL Bratöl
1 TL abgeriebene Schale von
einer unbehandelten Zitrone

Während das Gemüse gart, die Kräuter und die Oliven fein hacken und mit etwas Öl in einer kleinen Schale vermengen. Die abgeriebene Zitronenschale hinzufügen.

Die Hirschsteaks auf dem Grill über direkter Hitze von jeder Seite gut 3–4 Minuten scharf anbraten (geöffneter Deckel) und danach indirekt bei geschlossenem Deckel garen, bis eine Kerntemperatur von 54–58°C erreicht ist.

Das Grillgemüse auf Teller verteilen. Jeweils ein Steak darauflegen und mit dem Kräuteröl beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Heidelbeer-Pickles als Sauce reichen.