



Wildfleisch richtig verarbeiten

Vom Lebewesen zum Lebensmittel





Von der Keule zum küchenfertigen Schnitzel

Wildbret liegt im Trend: Immer mehr Menschen kochen natürlich, nachhaltig und gesund. Das Fleisch heimischer Wildtiere eignet sich dafür hervorragend. Für Wildbret gibt es viele gute Gründe: Neben dem aromatischen Geschmack und der vielseitigen Zubereitung sind das vor allem Regionalität, Frische und Verfügbarkeit. Metzgereien, Forstämter und Jäger bieten heimisches Wildbret aus der Region an.

Nach einer erfolgreichen Jagd wird das erlegte Stück Wild versorgt, aus der Decke geschlagen und zerwirkt. Jägerinnen und Jäger sind durch ihre Aus-

bildung kundige Personen, viele haben sich zudem als Lebensmittelunternehmer registrieren lassen. Es gelten strenge hygienische Regeln. Das Fach Wildbreygiene ist fester Bestandteil der jagdlichen Ausbildung. Denn Jagd bedeutet, Verantwortung für das Nahrungsmittel Wild zu übernehmen.

Wir erklären, worauf es beim Zerwirken und Zerlegen ankommt, geben Tipps für das küchenfertige Verarbeiten und zeigen, wie sich welche Cuts aus den verschiedenen Teilen des Wildbrets schneiden lassen.

Alle mögen's Wild

Immer mehr Menschen entscheiden sich dafür, Wildfleisch auf dem Rost, im Ofen oder in der Pfanne zuzubereiten. Aus gutem Grund: Heimisches Wildbret ist natürlich, regional, nachhaltig und qualitativ hochwertig. Zudem ist das Fleisch fettarm und bietet einen hohen Anteil an Eisen, Eiweiß, Phosphor, Calcium und Vitaminen aus der B-Gruppe sowie wertvolle ungesättigte Fettsäuren.



Qualität von Anfang an

Um Wildbret als erstklassiges Lebensmittel anbieten zu können, ist ein besonders sorgfältiger Umgang vom Erlegen des Stückes über Aufbrechen, Transport und Lagerung bis hin zur Portionierung unerlässlich. Wichtig für die Qualität ist dabei die Wildbrethygiene. Jägerinnen und Jäger achten darauf und lernen dies auch während ihrer Ausbildung. Etwa den Schuss sauber anzutragen und das Stück danach schnellstmöglich korrekt zu versorgen: bei sehr guten Lichtverhältnissen, mit fließendem Wasser, kopfüber hängend, mit einem sehr scharfen Messer und unter bestmöglichen Hygieneverhältnissen.

Hygiene als oberstes Prinzip

Nach dem Erlegen untersuchen Jägerinnen und Jäger das Wild und achten bei der Entnahme der Organe auf Veränderungen. Schwarzwild wird darüber hinaus grundsätzlich auf Trichinen untersucht. Das Wildbret des Schwarzwilds darf nur dann zur Lebensmittelgewinnung freigegeben werden, wenn kein Befall festgestellt wird. Zudem greifen die EU-Vorgaben zur Lebensmittelhygiene.

Fleisch muss reifen

Der wesentliche Faktor für den perfekten Geschmack ist die Fleischreife. Das Abhängen sorgt nicht nur für eine zarte und saftige Konsistenz, sondern auch für eine längere Haltbarkeit. Dabei sinkt der pH-Wert im Muskel ab – meist aus dem ursprünglichen alkalischen Bereich von über 7 in den sauren Bereich, im günstigsten Fall auf 5,4. Dieser Vorgang dauert etwa 24 bis 36 Stunden. Muskeleigene Enzyme bewirken anschließend einen Muskeleiweißabbau, wodurch das Wildbret zarter wird.

Wichtig ist dabei, dass das Fleisch bei konstanter Temperatur gekühlt wird – und zwar nicht direkt nach dem Schuss, sondern möglichst erst nach dem Auskühlen.

Haarwild sollte mindestens drei Tage bei plus 7 Grad Celsius temperiert werden (je nach Größe), Federwild und kleines Haarwild sollten mindestens zwei Tage bei plus 4 Grad Celsius reifen.

Alle Faktoren stellen sicher, dass Endverbraucher Wildbret in bester Qualität erhalten. Das schmeckt man.





TIPP

Wildbret lässt sich sehr gut einfrieren. Vorher sollte es den Reifeprozess durchlaufen haben.

Richtig zubereiten

Wichtig ist, eingefrorenes Wildbret früh genug aus dem Eisfach zu holen. Je nach Größe kann es zwölf Stunden (bei Zimmertemperatur) bis zu zwei Tage (im Kühlschrank) dauern, bis das Fleischstück aufgetaut ist. Das abtropfende Wasser sollte dabei nicht mit anderen Lebensmitteln in Berührung kommen. Außerdem sollten Sie jedes Fleischstück unter fließendem kaltem Wasser abspülen und dann mit Küchenpapier trocken tupfen.

Schonendes Garen bei Niedertemperatur oder die Anwendung der Sous-vide-Methode sorgen dafür, dass das Wildbret saftig bleibt. Beim Grillen gilt: Grill gut vorheizen und den Deckel während des Grillens schließen – er reflektiert und verteilt die Hitze für ein tolles, wohlschmeckendes Ergebnis.



Das sollten Sie wissen:

Wildtiere

- leben artgerecht in freier Natur
- fressen, was ihnen schmeckt

Wildbret

- stammt aus heimischen Gefilden
- ist fast das ganze Jahr über frisch verfügbar
- hat eine gute CO₂-Bilanz
- hat einen niedrigen Fettgehalt
- hat einen hohen Anteil an Omega-3-Fettsäuren
- ist eiweißreich und daher leicht bekömmlich
- ist vitamin- und mineralstoffreich
- ist reich an Spurenelementen wie Eisen, Zink und Selen



Sechs von zehn Deutschen essen mindestens einmal im Jahr Wildbret. Das sind 25 Prozent mehr als noch im Jahr 2008.



Im Jagdjahr 2019/20 wurden insgesamt 34 000 Tonnen Wildbret aus heimischen Wäldern verspeist.



Das Wildschwein ist Spitzenreiter: Mehr als 20 000 Tonnen wurden im Jagdjahr 2019/20 verzehrt.

INFO

Als „Vlies“ bezeichnet man die Membranen, Nähte und das Bindegewebe, die das Fleisch durchziehen.

Wildbret richtig zerlegen

Wildschwein küchenfertig zu zerteilen ist ganz leicht, wenn man ein paar Dinge berücksichtigt. „Der wilde Metzger“ Conrad Baiertl aus dem niedersächsischen Bad Rothenfelde zeigt Ihnen, wie es geht.

Rücken

Der Rücken liefert sehr feines Wildbret, das sich perfekt zum Braten und Grillen eignet. An der Innenseite des Rückens sitzen die zarten Filets, die kurz gebraten ein wahrer Genuss sind.



1 Rückensattel – ohne Speck



2 Filet an der Innenseite der Wirbelsäule heraustrennen



3 Filet von den Lendenwirbelknochen abtrennen



4 Filet enthäuten und sauber zurechtschneiden



5 An der Wirbelsäule bis zum unteren Knochen einschneiden



6 Lachs nun vom Rücken entlang des Knochens sauber abtrennen



7 Abgetrennten Wildschweinlachs zur Seite klappen



8 Wildschweinlachs/Rücken – schier, mit Kette



9 Wildschweinlachs parieren



10 Kette entlang des Vlieses vorschneiden



11 Lachs – ohne Kette



12 Silberhaut vorschneiden



13 Sehne in die Hand nehmen und mit dem Messer abziehen



14 Lachs – küchenfertig



15 Lachs – Medaillons, Schmetterlingssteaks, Filets

Keule

Egal, ob Hüfte, Ober-, Unterschale oder Nuss – alle diese Begriffe beziehen sich auf die Keule. Das Fleisch wird vom Knochen gelöst und kann beispielsweise als Schnitzel verwendet werden. Es eignet sich auch gut für Schmorgerichte.



1 Keule – Hamburger (rund)



8 ...und Oberschale abschneiden



9 Links und rechts am Knochen entlang einschneiden



10 Knochen sauber vom Fleisch abschneiden



2 Haxe im Gelenk trennen



3 Gelenk aufspannen, von oben den Knochen einschneiden



4 Mit der Messerspitze den Knochen vom Fleisch lösen



11 Nuss/Kugel entlang des Vlieses abschneiden



12 Hüfte von der Unterschale abschneiden



13 Rosenstück aus der Unterschale herausschneiden...



5 Knochen abschneiden



6 Oberschale abtrennen: Entlang des Vlieses mit dem Messer...



7 ...bis zum Knochen auftrennen...



14 ...und parieren (sauber zuschneiden)



15 Oberschalendeckel entlang des Vlieses abschneiden



16 Küchenfertiger Zuschnitt: Hüfte, Ober-/Unterschale, Nuss, Haxe

Schulter (Blatt)

Für einen saftigen Braten verwendet man klassischerweise das Schulterblatt. Auch als Rollbraten oder Ragout eignet es sich nach dem Zerteilen hervorragend.



1 Schulter (Blatt) – mit Vorderbein (Tennis)



8 Schaufelknochen mit Knorpel sauber abschneiden



9 Eng am Röhrenknochen einschneiden



10 Mit dem Messer unter dem Knochen einschneiden...



2 Druck auf den Schaufelknochen geben, um das Gelenk zu heben



3 Zwischen Röhrenknochen und Schaufelknochen einschneiden



4 Die nach innen gebogene Seite am Knochen einschneiden...



11 ... und so den Knochen vom Fleisch lösen



12 Knochen anheben



13 Schulter parieren, oberen Teil abschneiden



5 ... und den Deckel vom Schaufelknochen lösen



6 Dabei das Messer unter den Blattknochen führen...



7 ... und mit einem Ruck den Schaufelknochen herausziehen



14 Dickes Bugstück abschneiden (Braten)



15 Schwammiges Bindegewebe abschneiden und parieren



16 Dickes Bugstück und Schaufelstück (mit falschem Filet)

Nacken

Das Wildbret aus dem Nacken hat einen geringen Fettanteil. Je nach Größe lassen sich daraus Kammsteaks (zum Grillen) herauschneiden, oder man verwendet es für Gulasch.



1 Nacken – mit Knochen im Ganzen (Seitenansicht)



8 Jetzt die Wirbelsäule mit der Hand greifen...



9 ...und den Knochen herauslösen



10 Knochen zur Seite legen (eignet sich für Wildfond)



2 Nacken – mit Knochen im Ganzen (Vorderansicht)



3 Nacken links entlang des Knochens einschneiden



4 Dabei das Messer immer eng entlang der Wirbelsäule führen



11 Nacken – doppelt, ohne Knochen



12 Nacken – schier, doppelt



13 Nacken in der Mitte mit einem Schnitt trennen



5 Das Fleisch vorsichtig zur Seite klappen und nicht abschneiden



6 Das Wildbretstück drehen...



7 ...und den Nacken rechts entlang des Knochens einschneiden



14 Nacken – küchenfertiger Zuschnitt (Braten)



15 Nackensteaks schneiden (quer zur Faser)



16 Nackensteaks – küchenfertig

„Ich will Natur pur schmecken“

Conrad „Conny“ Baierl, bekannt als „der wilde Metzger“, ist Metzgermeister und Wildfleischexperte. Er bietet Seminare zum Zerwirken und Zubereiten von Wildbret an.

Wenn es um das Wildbret des Wildschweins geht...

Conrad Baierl: „...dann ist eine Sache ganz besonders wichtig: Es muss gut gereift sein, die Tiere machen schließlich den ganzen Tag Sport. Oft wird jedoch aus Zeitdruck das Wildbret zu früh zerwirkt und zu schnell eingefroren. Das ist dann unreife Ware, die zäh schmeckt.“

Ich empfehle eine Fellreifung von fünf bis sechs Tagen in einem guten Kühlraum, eine weitere Woche unter Vakuum, sodass das Fleisch

mürbe und zart wird. Ob mit oder ohne Knochen (je nach Teilstück und späterer Verwendung), ist eine Woche bei sauberer Versorgung und Hygiene kein Problem. Das ergibt echten Genuss zum Kurzbraten.

Rücken und Filet des Wildschweins eignen sich hervorragend zum Grillen. Aber: Aufgrund der Größe kann man nicht aus jedem Stück etwas Bestimmtes machen – aus einem Frischling wird kein T-Bone-Steak.“

Wie lässt sich Rehwild verwenden?

„Beim Rehwild finden eigentlich nur Keule und Rücken komplett Verwendung auf dem Grill. Wichtig ist hier, neu zu denken, weg vom DIN-A4-Format: Eine Rehkeule in sieben Steakstücken sieht vielleicht erst einmal komisch aus, weil die Steaks unterschiedlich groß sind. Aber dafür haben sie High-End-Qualität!“

Rehkeulen eignen sich im Ganzen hauptsächlich als Schmorbraten, das macht aber aus Zeitgründen kaum einer mehr – leider. Dabei schmeckt der super. Rehhaxen sind ebenfalls toll zum Schmoren. Ein

besonderes Schmankerl ist die Steakhüfte vom Reh beziehungsweise generell vom Schalenwild. Die landet aber oft im Gulasch. Doch die Zubereitung lohnt hier wirklich. Dazu wird die Hüfte von anhaftenden Sehnen befreit. Sie ist der fluffigste Teil vom Reh und verdoppelt auf dem Grill ihre Größe.“

Wie landet der König der Wälder auf dem Teller?

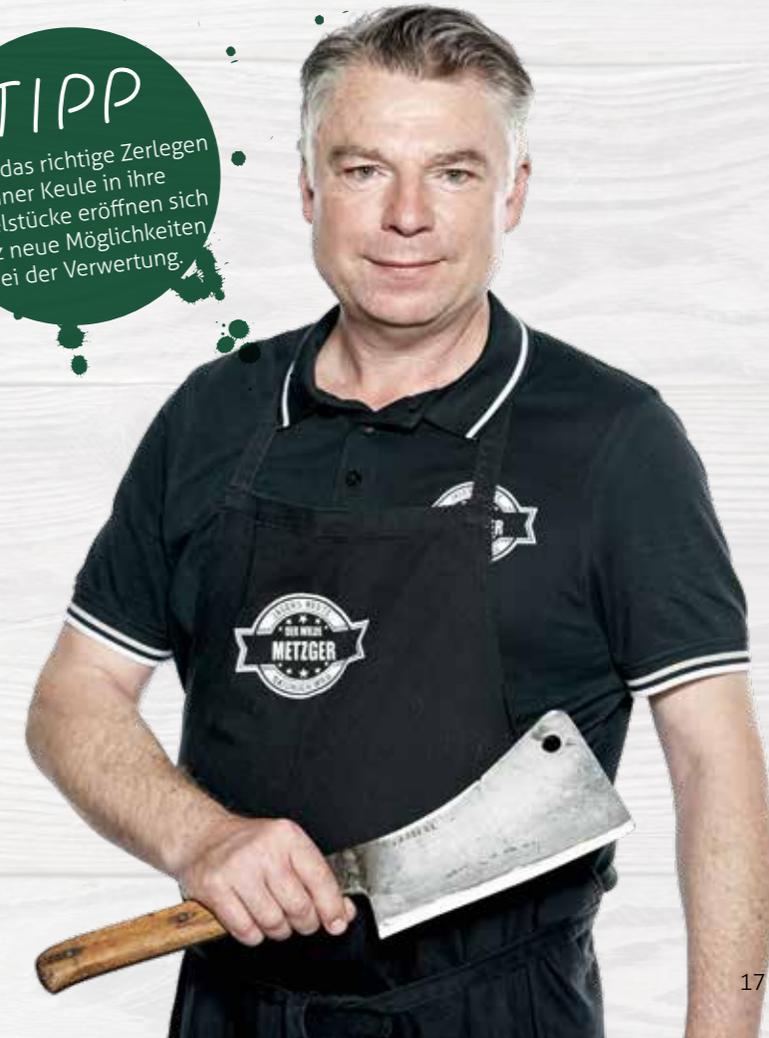
„Der Hirsch ist sehr groß – die Cuts bewegen sich im Bereich von Kalb und Rind. Das Fleisch sieht toll aus, hat einen Top-Charakter und schmeckt nussig-aromatisch. Wie beim Rehwild werden Ober- und Unterschale, Kugel und Hüfte zu Steaks geschnitten.“

Welche Gewürze sind unerlässlich?

„Ich würze immer nach dem Grillen, und das nur sehr sparsam: grobe Meersalzflocken und guter Pfeffer aus der Mühle, ein Spritzer Olivenöl, vielleicht etwas Thymian oder Rosmarin. Toll ist auch eine schöne selbst gemachte Kräuterbutter. Ich will Natur pur schmecken.“

TIPP

Durch das richtige Zerlegen einer Keule in ihre Einzelstücke eröffnen sich ganz neue Möglichkeiten bei der Verwertung.



Cuts vom Rehwild

Kohlenhydrate: 0g,
davon Zucker: 0g

Cholesterin: 65 mg

Eiweiß: 22 g

Fett: 2 g

Ballaststoffe: 0g

Brennwert: 122 kcal



Klein, aber fein: Rehe sind die kleinste Hirschart in unseren Wäldern und wahre Feinschmecker. Sie ernähren sich selektiv und äsen nur das Beste, was die Natur zu bieten hat: junge Triebe, frisches Gras, zarte Knospen und frische Kräuter. Somit ist das Wildbret vom Reh besonders zart und zählt zu den schmackhaftesten Wildbretarten von heimischen Wildtieren.

REHWILD

Das zarte Wildbret des Rehwilds zeichnet sich durch seinen geringen Fettgehalt und seinen hohen Anteil an ungesättigten Fettsäuren (insbesondere an Omega-3-Fettsäuren) aus. Die Muskelstruktur ist feinfaserig mit einem geringen Bindegewebsanteil, was das Rehwildfleisch leicht verdaulich macht.

Patty



Racks



Hüfte



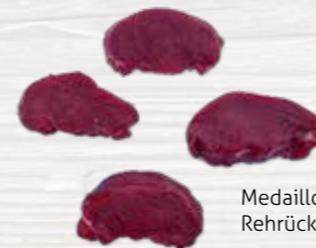
Nuss



Rücken im Ganzen



Oberschale im Ganzen



Medaillons vom Rehrücken



Oberschale Steak

Cuts vom Schwarzwild

Eiweiß: 21 g

Kohlenhydrate: 0 g,
davon Zucker: 0 g

Cholesterin: 63 mg

Ballaststoffe: 0 g

Brennwert: 147 kcal

Fett: 7 g

Vielseitig und facettenreich: Das Nahrungsspektrum des Schwarzwilds umfasst sowohl pflanzliche als auch tierische Nahrung und reicht von Waldfrüchten wie zum Beispiel Bucheckern, Eicheln, Pilzen, Knollen und Kräutern bis hin zu Würmern und Insekten. Der Geschmack des Wildbrets ist angenehm würzig und intensiv, jedoch ohne einen ausgeprägten Wildgeschmack. Es ist von fester Konsistenz.

SCHWARZWILD

Das Wildbret des Wildschweins ist in der Küche beliebt, da es äußerst saftig, kernig und würzig schmeckt. Es enthält viele lebensnotwendige Nähr- und Mineralstoffe. Das zarte und leicht verdauliche Fleisch eignet sich für Diäten und Schonkost und ist durch seinen natürlichen Fett- und Bindegewebsanteil ideal zum Grillen.

Rücken



T-Bone



Patty



Nackensteak



Racks



Spareribs



Bauchfleisch



Filet



Medaillons



Cuts vom Rotwild

Cholesterin: 110 mg

Eiweiß: 21 g

Ballaststoffe: 0 g

Brennwert: 102 kcal



Fett: 2 g

**Kohlenhydrate: 0 g,
davon Zucker: 0 g**

Macht was her: Das Rotwild ist die größte frei lebende Hirschart in unseren Wäldern und nicht sehr wählerisch, was seine Nahrung betrifft. Es kann sich gut an die verfügbare Äsung anpassen und ernährt sich hauptsächlich von Gräsern, Kräutern, Beeren, Baumfrüchten, Rinde, Nadeln und Blättern. Aufgrund seiner Größe und seines hervorragenden Geschmacks bietet das Wildbret des Rotwilds viele Möglichkeiten für die Zubereitung.

ROTWILD

In der Küche wird das fettarme und aromatische Wildbret des Rotwilds besonders geschätzt. Es zeichnet sich durch seine kräftige rotbraune Färbung und seinen hohen Eisen-gehalt aus. Eisen ist unter anderem für den Sauerstofftransport im Blut verantwortlich. Es stärkt die Konzentrations- und Leistungs-fähigkeit des menschlichen Körpers.



T-Bone



Rücken im Ganzen



Rücken Steak



Hüfte



Nuss



Patty

Oberschale Steak



Karree

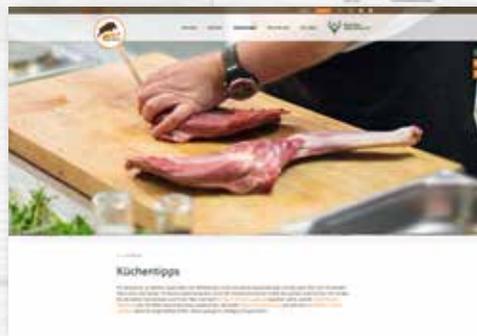
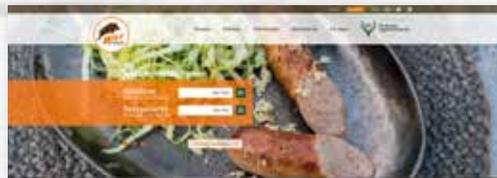


Oberschale im Ganzen



Porterhouse

Auf der Suche nach Wild?



Wildbret aus Ihrer Region:

Das Fleisch von Wildschwein, Reh, Hirsch und Co. ist nicht nur lecker und gesund, sondern ein nachhaltiges, ursprüngliches Lebensmittel. Auf der Seite www.wild-auf-wild.de finden sich – neben Tipps zu Lagerung und Zubereitung – mehr als 350 Rezepte für jede Jahreszeit, jeden Anlass und Geschmack.

Auf www.wild-auf-wild.de finden Sie mehr als 2.000 Wildbretanbieter- und Restauranteinträge. Über eine Postleitzahlensuche lassen sich Jäger oder Restaurants finden, die regionales Wild anbieten.

Geben Sie im Suchfeld Ihre Postleitzahl oder Adresse ein. Ihnen werden daraufhin alle Jäger, Händler und Jagdgemeinschaften in Ihrer Umgebung angezeigt.

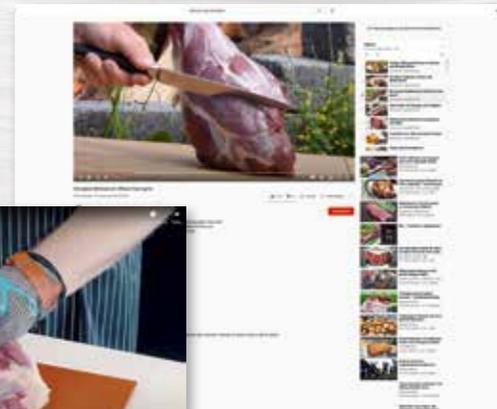
Schritt-für-Schritt-Anleitung

Anschauen, Appetit holen, nachkochen! Auf dem YouTube-Kanal des Deutschen Jagdverbandes finden Sie Videoanleitungen zu mehr als 80 saisonalen Wildrezepten: von der ganzen Rehkeule über die selbst gemachte Wildbratwurst bis hin zur geräucherten Gänsebrust.

Mit Geschmack in den sozialen Medien

Dass sich Wildbret modern zubereiten lässt, zeigen wir regelmäßig auf Facebook und Instagram. Dort veröffentlichen wir zahlreiche Rezepte, informieren zum Thema Wildbret und zeigen einen Blick hinter die Kulissen von „Wild auf Wild“.

 [@Jagdverband.WildaufWild](https://www.facebook.com/Jagdverband.WildaufWild)
 [@wildaufwild.de](https://www.instagram.com/wildaufwild.de)



Die Landesjagdverbände



Landesjagdverband Baden-Württemberg e. V.

Felix-Dahn-Straße 41
70597 Stuttgart
Telefon: (0711) 26 84 36-0
info@landesjagdverband.de
www.landesjagdverband.de



Landesjagdverband Berlin e. V.

Sundgauer Straße 41
14169 Berlin
Telefon: (030) 8 11 65 65
lvj-berlin@t-online.de
www.lvj-berlin.de



Landesjagdverband Brandenburg e. V.

Saamunder Straße 35
14552 Michendorf
Telefon: (033205) 21 09-0
info@lvj-brandenburg.de
www.lvj-brandenburg.de



Landesjägerschaft Bremen e. V.

Carl-Schurz-Straße 26 a
28209 Bremen
Telefon: (0421) 3 41 94-0
info@lj-bremen.de
www.lj-bremen.de



Landesjagd- und Naturschutzverband der Freien und Hansestadt Hamburg e. V.

Hansastraße 5
20149 Hamburg
Telefon: (040) 44 77 12
lvj-hamburg@t-online.de
www.lvj-hamburg.de



Landesjagdverband Hessen e. V.

Am Römerkastell 9
61251 Bad Nauheim
Telefon: (06032) 93 61-0
info@lvj-hessen.de
www.lvj-hessen.de



Landesjagdverband Mecklenburg-Vorpommern e. V.

Forsthof 1
19374 Damm
Telefon: (03871) 63 12-0
info@lvj-mecklenburg-vorpommern.de
www.lvj-mecklenburg-vorpommern.de



Landesjägerschaft Niedersachsen e. V.

Schopenhauerstraße 21
30625 Hannover
Telefon: (0511) 5 30 43-0
info@ljn.de
www.ljn.de



Landesjagdverband Nordrhein-Westfalen e. V.

Gabelsbergerstraße 2
44141 Dortmund
Telefon: (0231) 28 68-600
info@lvj-nrw.de
www.lvj-nrw.de



Landesjagdverband Rheinland-Pfalz e. V.

Egon-Anheuser-Haus
55457 Gensingen
Telefon: (06727) 89 44-0
info@lvj-rlp.de
www.lvj-rlp.de



Vereinigung der Jäger des Saarlandes

Jägerheim-Lachwald 5
66793 Saarwellingen
Telefon: (06838) 86 47 88-0
info@saarjaeger.de
www.saarjaeger.de



Landesjagdverband Sachsen e. V.

Hauptstraße 156 a
09603 Großschirma
Telefon: (037328) 12 39 14
info@jagd-sachsen.de
www.lvj-sachsen.de



Landesjagdverband Sachsen-Anhalt e. V.

Halberstädter Straße 26
39171 Langenweddingen
Telefon: (039205) 41 75-70
info@lvj-sachsen-anhalt.de
www.lvj-sachsen-anhalt.de



Landesjagdverband Schleswig-Holstein e. V.

Bönnhusener Weg 6
24220 Flintbek
Telefon: (04347) 90 87-0
info@lvj-sh.de
www.lvj-sh.de



Landesjagdverband Thüringen e. V.

Frans-Hals-Straße 6 c
99099 Erfurt
Telefon: (0361) 3 73 19 69
info@lvj-thueringen.de
www.lvj-thueringen.de

Bestellmöglichkeit:
DJV-Service GmbH
Friesdorfer Straße 194 a, 53175 Bonn
Telefon: 0228 38 72 90-0
Fax: 0228 38 72 90-25
E-Mail: info@djv-service.de
Internet: www.djv-shop.de

Umsetzung:
www.con-vergence.de
Bildnachweise:
con-vergence: S. 1, S. 2, S. 5, S. 7-15, S. 19, S. 21, S. 23,
S. 26-27
iStock: S. 1-2, S. 18, S. 20, S. 22
Frank Braun: S. 3, S. 16-17
Darryl Pace: S. 4, S. 6

Mit freundlicher Unterstützung von:
Conrad Bäcker – „Der wilde Metzger“
@derwildemetzger





Deutscher Jagdverband e.V.

Vereinigung der deutschen Landesjagdverbände
für den Schutz von Wild, Jagd und Natur

Deutscher Jagdverband e. V.

Chausseestraße 37

10115 Berlin

Telefon: (030) 2 09 13 94-0

Fax: (030) 2 09 13 94-30

pressestelle@jagdverband.de

www.jagdverband.de

Der DJV in den sozialen Medien:



Premiumpartner des DJV

Göthaer



SAUER
ÜBERLEGENE WÜRTE



GRUBE



FENDT

LIEMKE
THERMAL OPTICS