

# Wild veredeln

Pökeln, Räuchern, Trocknen





# Wilde Worte vorweg

Vom ursprünglichen zum veredelten Lebensmittel

**H**eimisches Wildbret rückt immer mehr in den Fokus ernährungsbewusster Verbraucherinnen und Verbraucher. Es besitzt eine ausgezeichnete Ökobilanz, ist gesund und schmackhaft. Obendrein lässt es sich vielfältig zubereiten und veredeln – ganz gleich ob pökeln, brühen, räuchern oder trocknen. Was früher dazu diente, Fleisch haltbar zu machen, ist heute nicht mehr nötig. Dennoch sprechen viele Gründe dafür – etwa der feine Geschmack. Das Fleisch wird durch einige Konservierungsmethoden auch bekömmlicher.

**Und das Beste:** Delikatessen wie Pfefferbeißer, Salami und Co. lassen sich ganz einfach mit wenig Aufwand und Gerätschaften selbst herstellen. In dieser Broschüre zeigen wir Schritt für Schritt, was es alles für die Wildveredelung braucht – von der Grundausstattung über verschiedene Methoden bis zu erprobten Rezepten mit Gelinggarantie.

Der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt. So kann nicht nur mit Gewürzen, sondern beim Räuchern auch mit verschiedenen Holzaromen experimentiert werden.



# Bewusst genießen

Wissen, was man isst: Wild aus der Region kaufen und zubereiten

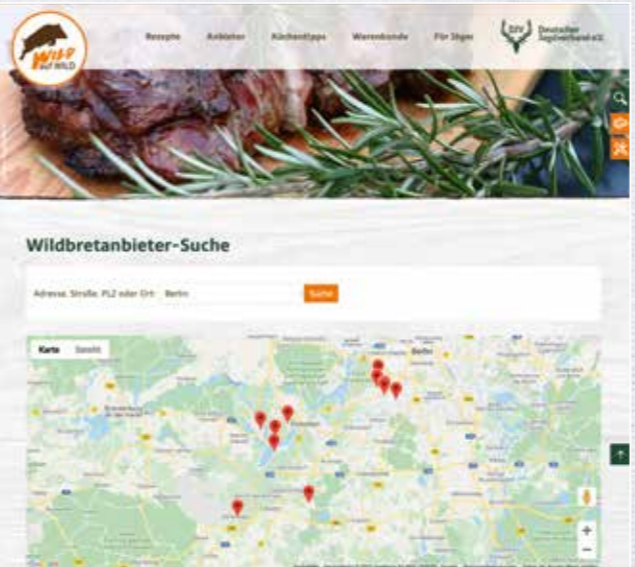
Eine deftige Brotzeit mit Schinken und Salami, ein paar Pfefferbeißer auf die Hand – Wildbret überzeugt vor allem durch seine Qualität: Es ist vitamin- und nährstoffreich, zugleich cholesterin- und fettarm. Zudem ist es reich an essenziellen Omega-3-Fettsäuren. Somit passt Wildbret in eine moderne, regionale wie saisonale Ernährung.



Das Herkunftszeichen „Wild aus der Region“ steht für heimisches Wildbret von Jägern, Restaurants und Metzgereien.

## Gut informiert mit „Wild auf Wild“

Auf der Internetseite [www.wild-auf-wild.de](http://www.wild-auf-wild.de) finden sich neben Tipps zu Lagerung und Zubereitung mehr als 400 leckere Rezepte für jede Jahreszeit, jeden Anlass und Geschmack. Darüber hinaus gibt es hier wertvolle Tipps zum Zerwirken, zur Lagerung und Hygiene sowie Aktions- und Lehrmittel.



## Auf der Suche nach Wild?

Über 4.000 Wildbretanbieter sind bereits registriert. Über eine Postleitzahlensuche lassen sich Jäger oder Restaurants finden, die regionales Wild anbieten. Dafür einfach im Suchfeld die Postleitzahl oder Adresse eingeben. Es werden alle Jäger, Händler und Jagdgemeinschaften in der Umgebung angezeigt, die Wildbret verkaufen.

## Mit Geschmack in den sozialen Medien

Dass sich Wildbret modern zubereiten lässt, zeigen wir regelmäßig auf YouTube, Facebook und Instagram. Dort veröffentlichen wir zahlreiche Rezepte, geben Zubereitungstipps und blicken hinter die Kulissen von „Wild auf Wild“. Allein auf YouTube haben wir mehr als 100 saisonale Videorezepte veröffentlicht – von der ganzen Rehkeule bis zur selbst gemachten Wildbratwurst. Gerne reinschauen, wir freuen uns auf Feedback.



- [www.instagram.com/WildaufWild.de](https://www.instagram.com/WildaufWild.de)
- [www.facebook.com/Jagdverband.WildaufWild](https://www.facebook.com/Jagdverband.WildaufWild)
- [www.youtube.com/DeutscherJagdverband](https://www.youtube.com/DeutscherJagdverband)

# Wild veredeln

Grundausrüstung, Utensilien, Räumlichkeiten

**B**ei der Verarbeitung von rohem Fleisch ist Hygiene das A und O – egal ob in der heimischen Küche oder in der Wildkammer. Zur Grundausrüstung für die Wildveredelung gehören: saubere Arbeitsumgebung, Küchenwaage, großes Schneidebrett aus lebensmittelechtem Kunststoff, scharfes

Ausbein- und Fleischmesser, Schüsseln, Fleischwolf und Wurstfüller. Für das sehr feine Zerkleinern und Vermengen von Brät ist zudem ein sogenannter Kutter oder eine Küchenmaschine nebst Schlesinger oder Teigschaber unabdingbar.

## Bunte Vielfalt

Räucherofen, -schrank oder -tonne eignen sich für die Veredelung von Wild – egal ob gekauft oder selbst gebaut. Auch wichtig: Räucherthermometer sowie Räuchermehl oder -späne. Ein elektrischer Kaltrauchgenerator oder ein Sparbrand vereinfachen die Arbeit. Natur- oder Kunstdärme für Wurst gibt es in verschiedenen Kalibern. Gewürze können nach individuellem Geschmack zusammengestellt werden oder sind bereits als fertige Mischung in gut sortierten Shops wie [Hausschlachtebedarf.de](http://Hausschlachtebedarf.de) erhältlich. Dort gibt es auch Pökelsalz zu kaufen.



Viele Utensilien braucht es nicht für die eigene Wildveredelung.



Holzchips (li.) eignen sich hervorragend zum Heiß-, Räuchermehl zum Kalträuchern.



Pökelsalz und Gewürzmischungen gibt es für den Hausbedarf auch fertig zu kaufen.



Zimt

Rosmarin

Roter Pfeffer

Weißer Pfeffer

Muskatnüsse

Thymian

Wacholderbeeren

# Richtig pökeln

Haltbar machen mit Nitritpökelsalz

**P**ökeln ist eine Methode, bei der das Wildbret mit sogenannten Pökelfstoffen wie Nitritpökelsalz versetzt wird. Dieses entzieht dem Fleisch Wasser, wodurch es weniger schnell verdirbt. Außerdem erhält Fleisch durch die chemischen Prozesse des Pökeln eine charakteristische rote bis rosa Farbe (Umrötung) und ein charakteristisches Aroma (Pökelaroma).

### Trocken oder Nasspökeln?

Fleisch kann entweder trocken oder nass gepökelt werden. Beim Trockenpökeln wird es mit Pökelsalz eingerieben, beim Nasspökeln in eine Salzlake eingelegt oder gespritzt. Darüber hinaus ist das Pökeln im Vakuumbbeutel in der Eigenlake ein einfaches, gängiges Verfahren. Hierfür wird das Wildbret trocken mit den Gewürzen eingerieben und vakuiert, die austretende Flüssigkeit fließt jedoch nicht ab.



Beim Spritzpökeln, einer Form des Nasspökeln, wird das Wildbret mittels einer Pökelspritze mit Salzlake geimpft. Anschließend ruht es zur Umrötung.

Nach der Pökelperiode wird das Wildbret gewässert und getrocknet, um es anschließend kalt oder heiß zu räuchern, zu garen oder an der Luft zu trocknen.

### Salzlake berechnen

Die Konzentration der Salzlake wird oft in Prozent angegeben. Wer Schwierigkeiten bei der Berechnung hat, kann die Salzmenge ganz einfach mit dem Rechner für Pökellake auf [www.raeucherwiki.de](http://www.raeucherwiki.de) bestimmen: Dafür Wassermenge und gewünschte Konzentration eingeben und automatisch umrechnen lassen.



Dank eines Rollbratennetzes bleibt das Fleisch bei allen Prozessen in Form.

# Damwild-Aufschnitt

mit Pistazien

**Zutaten:** (für 5 kg Wurst)

- Budenheimer Sterildarm, Kaliber 40/30
- 5 kg Wildbret (hauptsächlich Damwild, möglichst 35 % Fettanteil vom Wildschwein)
- Gewürzmischung (je kg Brät): 20 g Nitritpökelsalz, 3 g Pfeffer, 1 g Muskat, 3 g Zucker, 30 g gehackte Pistazien
- Wasser für 10-prozentige Pökellake (110 g Nitritpökelsalz pro 1 l Wasser); Faustformel: 1 l Pökellake je 10 kg Brät



Pistazien verleihen dem Brät schöne Farbtupfer und einen mandelartigen Geschmack.

**Zubereitung**

Das Wildbret in Würfel schneiden und zweimal durch die 3-mm-Scheibe des Fleischwolfs drehen. Das feine Brät mit den Gewürzen und der Lake gründlich



Sterildärme gibt es in verschiedenen Kalibern – ganz nach persönlichem Geschmack.

vermengen. Zuletzt die gehackten Pistazien untermengen. Nun straff in die Kunststoff-Därme füllen, mit Garn verschließen und eine Schlaufe binden. Wasser in einem großen Kessel auf 80 Grad Celsius erhitzen



Durch den Brühvorgang kommt es zur Umrötung und die Wurst bekommt eine schöne Farbe.

und die Würste darin brühen, bis sie eine Kerntemperatur von 72 Grad Celsius erreicht haben. Faustformel: Je Kaliberzahl des Darms eine Minute brühen – bei Kaliber 40 etwa 40 Minuten.



Ein selbst gemachter Wildaufschnitt wertet jede Brotzeit auf.

# Kochschinken vom Reh

Selbst gepökelt und gebrüht

**Zutaten:** (für 4 Personen)

- Oberschale vom Reh
- die 13-prozentige Pökellake (pro l 150 g Nitritpökelsalz und 5 g Zucker), Faustformel: pro 1 kg Fleisch 1 l Lake
- lebensmittelechte und hitzebeständige Vakuumbierbeutel



Schinken kann man aus allen Wildteilen herstellen – wie zum Beispiel aus der Schulter oder Keule.

**Zubereitung**

Zu Beginn eine 13-prozentige Pökellake herstellen. Das Wasser aufkochen, erst dann Nitritpökelsalz und Zucker hinzugeben. Die Lake abkühlen lassen und mit der Pökelspritze aufziehen. Nun das Fleisch intensiv impfen, bis es gesättigt ist. Das Fleisch unter Druck in Form bringen – zum Beispiel mit



Bevor das Wildbret in den Brühkessel kommt, wird es mit Salzlake geimpft.

Wildkochschinken lässt sich einfach selbst herstellen.

einer entsprechenden Form, Küchengarn oder einem Bratennetz. Anschließend vakuumieren. 24 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Wasser in einem Topf auf etwa 75 Grad Celsius erhitzen und das vakuumierte Fleisch darin garen, bis es eine Kerntemperatur von mindestens 72 Grad Celsius hat. Dies dauert etwa eine Stunde.



Das Fleisch kann in einer speziellen Form oder im Vakuumbierbeutel gebrüht werden.



# Richtig räuchern

Haltbar machen mit Holzrauch

**R**äuchern ist eine Technik, um Fleisch oder Fisch mit Holzrauch zu konservieren und geschmacklich zu veredeln – ohne den ursprünglichen Charakter zu überdecken. Durch den Vorgang wird dem Räuchergut Wasser entzogen und es dringen Stoffe ein, die Keime abtöten. Um die Haltbarkeit zusätzlich zu erhöhen, kann das Fleisch vor dem Räuchern gepökelt werden.

## Räuchermethoden

Räuchergut wird kalt, warm oder heiß geräuchert. Das Kalträuchern erfolgt bei Temperaturen von 15 bis etwa 25 Grad Celsius bei einer Luftfeuchtigkeit von 75 bis 80 Prozent und dauert am längsten. Beim Warmräuchern liegt die Temperatur zwischen 30 und 50 Grad Celsius.



**Krakauer und Kassler werden heiß geräuchert.**

Diese Methode ist zum Beispiel typisch für Frankfurter Würstchen. Übliche Temperaturen fürs Heißräuchern sind 70 bis 120 Grad Celsius. So werden etwa Kassler oder Krakauer hergestellt.

## Eine Frage des Holzes

Neben der Temperatur ist das Holz entscheidend für das Aroma vom Räuchergut. Infrage kommen verschiedene unbehandelte Holzarten, die über einen geringen Harzanteil verfügen. Obsthölzer besitzen einen eher milden und zum Teil auch fruchtigen Geschmack. Harthölzer stehen eher für ein intensives und herzhaftes Aroma.



**Durch das Räuchern bekommt Wild eine klassische Farbe und vielfältige Aromen.**



# Rotwild-Pfefferbeißer

Kalt geräuchert und abgehangen

**Zutaten:** (für 5 kg Wurst)

- Naturdärme/Schafsaitlinge (20/22)
- 5 kg Wildbret (hauptsächlich vom Rotwild, möglichst 35 % Fettanteil vom Wildschwein)
- Gewürzmischung (je kg Brät): 22 g Nitritpökelsalz, 1 g schwarzer Pfeffer – fein gemahlen, 2 g grober roter Pfeffer, 2 g granulierter Knoblauch, 2 g Zucker, 1 g Muskat



Grob gestoßener Pfeffer verleiht der Rauchwurst einen kräftigen Charakter.

**Zubereitung**

Wildbret in Würfel schneiden und durch die 3-mm-Scheibe des Fleischwolfs drehen. Das gewolfte Brät mit den Gewürzen gründlich vermengen. Die Naturdärme wässern und befüllen. In gleichmäßigen Abständen (20 cm) eindrehen, zum Trocknen und Umröten für etwa zehn Stunden bei Raumtemperatur aufhängen. Acht Stunden kalt räuchern. Nun bis zur gewünschten Festigkeit bei Zimmertemperatur abhängen lassen.



Der dünne Schafsaitling hält die Wurst in Form und kann bedenkenlos verzehrt werden.



Nachdem das Brät in den Darm gefüllt wurde, muss die Wurst nur noch abgedreht werden.

Pfefferbeißer sind ein würziger Snack für zwischendurch oder zur Brotzeit mit Freunden.



# Wildschweinschinken

Geräuchert und klassisch gewürzt

- Zutaten:** (für 1 kg Schinken)
- Schinkenstück (aus der Keule)
  - Gewürzmischung (je kg Brät):  
50 g Nitritpökelsalz, 2 g Pfeffer,  
3 g Zucker, 1 zerstoßenes  
Lorbeerblatt,  
1 g Muskat, 2 g Knoblauch



Traditionell werden für Schinken Fleischteile aus der Keule verwendet.

**Zubereitung**  
Wildbret mit der Gewürzmischung gründlich einreiben, nun vakuumieren und im Kühlschrank drei Wochen ruhen lassen. Alle zwei Tage den Beutel wenden und etwas durchkneten. Nach der Pökelzeit das Fleisch warm abspülen, vollständig trocknen lassen und anschließend zwölf Stunden kalt räuchern.



Das Schinkenfleisch wird trocken gepökelt und nach der Ruhezeit kalt geräuchert.



Wird der Räucherschrank einmal angeheizt, lohnt sich die Herstellung mehrerer Rauchwaren.



Wildschinken ist sowohl als Zutat in Gerichten als auch pur ein Genuss.

# Reh-Krakauer

Wilde Variante eines polnischen Klassikers

**Zutaten:** (für 5 kg Wurst)

- Naturdärme (32er Schweinedarm)
- 5 kg Wildbret – hauptsächlich vom Rehwild, Fettanteil etwa 40 % vom Wildschwein
- Gewürzmischung (je kg Brät), 20 g Nitritpökelsalz, 3 g gemahlener weißer Pfeffer, 1 g Muskat, 3 g Zucker, 4 g Senfkörner
- Wasser für die 13-prozentige Pökellake (110 g Nitritpökelsalz auf 1 l Wasser); Faustformel: 1 l Pökellake je 10 kg Brät



Das Besondere der Rehkrakauer ist die Grobeinlage mit Wildschweinfett.

**Zubereitung**

Das Wildbret würfeln und durch die 3-mm-Scheibe wolfen – ein Drittel einmal wolfen, zwei Drittel zweimal wolfen. Das gewolfte Brät mit den Gewürzen und der Lake gründlich vermengen.

Die Därme wässern, gleichmäßig befüllen und in gleichen Abständen (etwa 14 cm) eindrehen. Die Würste aufhängen und etwa 45 Minuten trocknen lassen, anschließend etwa eineinhalb Stunden heiß räuchern, bis sie eine Kerntemperatur von 55 Grad Celsius



Durch das Räuchern und Brühen bekommt die Wurst ihre charakteristische rote Farbe.

erreicht haben. Dann ohne abzukühlen in 75 Grad Celsius heißem Wasser für 30 Minuten brühen. In kaltem Wasser kurz abschrecken. Die Würste sind nun fertig und können nach dem Auskühlen vakuumiert und tiefgefroren werden. Die Krakauer schmecken geschmort in Grünkohl oder Sauerkraut ebenso wie aus der Pfanne.



Krakauer machen auch solo mit Senf und Brot auf dem Teller eine gute Figur.

# Wildschwein-Kassler

Gepökelte und geräucherte Spezialität

**Zutaten:** (für 1 kg Kassler-Braten)

- 1 kg Bratenstück aus der Schulter oder dem Nacken
- für die Pökellake (pro Liter 150 g Nitritpökelsalz), Faustformel besagt: 1 l Lake für 1 kg Fleisch

**Zubereitung**

Das Fleisch in ein Bratennetz schieben, um es in Form zu bringen. Eine 13-prozentige Pökellake herstellen: Dazu Wasser aufkochen und 150 Gramm Nitritpökelsalz in einem Liter Wasser auflösen. Die Lake abkühlen lassen und mit einer Pökelspritze in das Fleisch spritzen, bis es gesättigt ist.



Im ersten Schritt das Fleisch von Sehnen und Silberhäuten befreien und zuschneiden.



Das Bratennetz hält das Kassler in Form und verleiht dem Fleisch eine schöne Optik.

Fleisch vakuumieren und über Nacht im Kühlschrank aufbewahren. Am Folgetag das Fleisch aus der Tüte nehmen, aufhängen und trocknen lassen. Nun im Räucherofen heiß räuchern bis zu einer Kerntemperatur von 55 Grad Celsius. Das Fleisch im nächsten Schritt beispielsweise in Sauerkraut oder im Wildfond schmoren.



Durch das Räuchern ist das Kassler bereits vorgegart und benötigt später nur noch eine kurze Garzeit.

Klassiker der heimischen Küche – hausgemacht und mit Wildfleisch doppelt so gut.



# Richtig lufttrocknen

Temperaturen und Reifezeiten

**E**ine weitere Konservierungsmethode, um Fleisch länger haltbar zu machen, ist das Lufttrocknen. Dafür braucht es lediglich Salz und Luft. Salz entzieht dem Fleisch Wasser, wodurch der Trocknungsprozess beschleunigt wird. Gleichzeitig konserviert es. Für das Reifeklima entscheidend ist ein Zusammenspiel aus Temperatur und Luftfeuchtigkeit. Als Faustregel gilt: 10 bis 12 Grad Celsius und eine relative Luftfeuchtigkeit von rund 75 Prozent.

### Passende Bedingungen

Wird beispielsweise Salami zu schnell getrocknet, bekommt sie einen Trockenrand. Das bedeutet: Die Außenschicht trocknet zu stark ab, was zur Folge hat, dass die Feuchtigkeit im Kern nicht mehr nach außen dringen kann. Im schlimmsten Fall erstickt das Fleischerzeugnis und wird ungenießbar.



Pökelsalze bestehen aus Speisesalz und Kalium- oder Natriumnitrat, manchmal Nitrit. Fleisch- oder Wurstwaren werden dadurch haltbar.

**Tipp:** Rohwürste mit kleinerem Kaliber sind weniger anfällig. Ideal sind Räumlichkeiten mit möglichst gleichbleibender Temperatur, wenig Licht und viel Frischluft, jedoch ohne Durchzug. Früher waren vorwiegend Dachböden und Keller Reiferäume, heute gibt es spezielle Reifeschränke.

### Trocknen braucht Zeit

Die Trocknungsdauer für Rohfleisch, Rohschinken und Co. beträgt zwei bis vier Monate und der Trocknungsverlust liegt zwischen 30 und 50 Prozent des ursprünglichen Gewichts. Bei Rohwurstwaren wie Salami richtet sich die Trocknungszeit nach dem Kaliber. Sie beträgt zwischen zwei und acht Wochen. Der Gewichtsverlust: zwischen 20 und 40 Prozent.



Je länger die Salami reift, desto mehr Wasser verliert die Wurst – sie wird fester.

# Rotwild-Salami

Edle, würzige Rohwurst

## Zutaten: (für 5 kg Salami)

- Textildarm Kaliber 50/30
- Alternativ: Schweinedarm Kaliber 36/38 (zur Weiterverarbeitung bspw. für Edelschimmel-Salami)
- 5 kg Wildfleisch, hauptsächlich Rotwild, Fettanteil etwa 30 % vom Wildschwein
- Salami-Gewürzmischung von Hausschlachtebedarf.de (dazu je kg Brät: 22 g Nitritpökelsalz, 0,5 g Baktoferment 61 CL/AF-Starterkulturen)



Beim Wursten ist Handarbeit gefragt wie hier beim Vermengen des Bräts mit den Gewürzen.

## Zubereitung

Wildbrät würfeln und durch die 3-mm-Scheibe wölfen. Gewolfenes Brät mit den Gewürzen und der Starterkultur gründlich vermengen, Die Textildärme befüllen. Achtung: Je nach Hersteller sind diese trocken oder nass zu befüllen. Würste anschließend für etwa zwei Stunden abhängen lassen, dann zwei Tage bei einer Luftfeuchte von 95 Prozent. Alternativ in



Textildärme gibt es in verschiedenen Ausführungen – sogar mit festlichen und jagdlichen Dekors.

einem kühlen Raum aufhängen und dreimal täglich mit Wasser besprühen. Nun erneut die Würste für etwa zwei Stunden trocknen lassen, anschließend für acht Stunden kalt räuchern. Die Salami an einem kühlen Ort bei 12 bis 15 Grad Celsius für etwa zwei Wochen reifen lassen. In den Raum sollte stets Frischluft gelangen – ohne Durchzug. Die Salami muss von innen nach außen trocknen, also stets darauf achten, dass sie außen nicht antrocknet. Ggf. die Textildärme fein mit Wasser besprühen.



Beim Reifeprozess ist es wichtig, dass die Salami gleichmäßig von innen nach außen trocknet.

Salami kann vielfältig in der kalten und warmen Küche eingesetzt werden.



# Wildschweinspeck

Gepökelt und an der Luft gereift

**Zutaten:** (für 1 kg Speck)

- Wildschweinbauch
- Gewürzmischung (je kg Wildbret): 50 g Nitritpökelsalz, 2 g Pfeffer, 2 g Knoblauch, 1 g Thymian, 1 g Rosmarin, 1 g Piment, 3 g Zucker

**Zubereitung**

Den Speck mit der Gewürzmischung gründlich einreiben, nun vakuumieren und drei Wochen im Kühlschrank ruhen lassen. Alle zwei Tage den Beutel wenden und etwas durchkneten.



Fettiger Wildschweinbauch eignet sich für die Wurstherstellung und getrocknet als Speck.



Die Hauptzutaten unserer Gewürzmischung: Knoblauch (li.), Pfeffer, Zucker und Thymian.

Der fertige Speck ist ein wahrer Augen- und Gaumenschmaus.

Nach der Pökelperiode lediglich mit einem Küchentuch trocken tupfen. Nun den Speck an einem kühlen Ort bei 12 bis 15 Grad Celsius für drei bis vier Wochen reifen lassen. In den Raum sollte stets Frischluft gelangen, ohne dass dabei Durchzug entsteht.



Vorfreude ist die schönste Freude, denn nach dem Würzen heißt es erst einmal warten.



# Die Landesjagdverbände



Landesjagdverband  
Baden-Württemberg e.V.

**Landesjagdverband  
Baden-Württemberg e. V.**  
Felix-Dahn-Straße 41  
70597 Stuttgart  
Telefon: (0711) 99 58 99-0  
info@landesjagdverband.de  
www.landesjagdverband.de



**Landesjagdverband  
Berlin e. V.**  
Sundgauer Straße 41  
14169 Berlin  
Telefon: (030) 8 11 65 65  
post@ljb-berlin.de  
www.ljb-berlin.de



**Landesjagdverband  
Brandenburg e. V.**  
Saarmunder Straße 35  
14552 Michendorf  
Telefon: (033205) 21 09-0  
info@ljb-brandenburg.de  
www.ljb-brandenburg.de



**Landesjägerschaft  
Bremen e. V.**  
Bahnhofstraße 12  
28195 Bremen  
Telefon: (0421) 3 41 94-0  
info@ljb-bremen.de  
www.ljb-bremen.de



**Landesjagd- und Naturschutzverband der  
Freien und Hansestadt Hamburg e. V.**  
Hansastraße 5  
20149 Hamburg  
Telefon: (040) 44 77 12  
ljb-hamburg@t-online.de  
www.ljb-hamburg.de



**Landesjagdverband  
Hessen e. V.**  
Am Römerkastell 9  
61231 Bad Nauheim  
Telefon: (06032) 93 61-0  
info@ljb-hessen.de  
www.ljb-hessen.de



**Landesjagdverband  
Mecklenburg-Vorpommern e. V.**  
Forstthof 1  
19374 Parchim OT Malchow  
Telefon: (03871) 63 12-0  
info@ljb-mecklenburg-vorpommern.de  
www.ljb-mecklenburg-vorpommern.de



**Landesjägerschaft  
Niedersachsen e. V.**  
Schopenhauerstraße 2  
30625 Hannover  
Telefon: (0511) 5 30 43-0  
info@ljin.de  
www.ljin.de



**Landesjagdverband  
Nordrhein-Westfalen e. V.**  
Gabelsbergerstraße 2  
44141 Dortmund  
Telefon: (0231) 28 68-600  
info@ljb-nrw.de  
www.ljb-nrw.de



**Landesjagdverband  
Rheinland-Pfalz e. V.**  
Egon-Anheuser-Haus  
55457 Gensingen  
Telefon: (06727) 89 44-0  
info@ljb-rlp.de  
www.ljb-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.ljb-sachsen.de



**Landesjagdverband  
Sachsen-Anhalt e. V.**  
Halberstädter Straße 26  
39171 Langenweddingen  
Telefon: (039205) 41 75-70  
info@ljb-sachsen-anhalt.de  
www.ljb-sachsen-anhalt.de



**Landesjagdverband  
Schleswig-Holstein e. V.**  
Bönnhusener Weg 6  
24220 Flintbek  
Telefon: (04347) 90 87-0  
info@ljb-sh.de  
www.ljb-sh.de



**Landesjagdverband  
Thüringen e. V.**  
Frans-Hals-Straße 6 c  
99099 Erfurt  
Telefon: (0361) 3 73 19 69  
info@ljb-thueringen.de  
www.ljb-thueringen.de



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



**Produktion:**  
Wildgeflüster GbR

**Fotos:**  
Christina Czybik,  
Texte und Rezepte:  
Anna Lena Kaufmann,  
Sebastian Kapuhs

**Gestaltung:**  
Tom Möller  
www.moeller-moeller.com

Diese Broschüre ist mit  
freundlicher Unterstützung  
von Hausschlachtebedarf.de  
und der Eleonorenwälder  
Grillscheune entstanden.







# 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](mailto:pressestelle@jagdverband.de)

[www.jagdverband.de](http://www.jagdverband.de)

Der DJV in den sozialen Medien:



## Premiumpartner

**Göthaer**



**J.P. SAUER & SOHN**  
ESTABLISHED 1751



**GRUBE**



**SWAROVSKI  
OPTIK**

**FENDT**

**LIEMKE  
THERMAL OPTICS**



**heintges**  
KUNSTSTOFF-VERBUNDEN & LÄRMARM

**INEOS  
GRENADIER**

