



Aus dem
Wald Grill
auf den

Wissenswertes über Wild und
köstliche Rezepte für das nächste Barbecue





Liebe Leserinnen und Leser,

von Balkons und Terrassen duftet es nach Holzkohle, aus den Gärten dringen fröhliche Stimmen und Gelächter. Klarer Fall: „alle“ grillen. Das besagt zumindest eine Statistik, nach der 87 Prozent der Deutschen mindestens einmal im Jahr grillen. Der Sommer spielt dabei übrigens immer seltener eine Rolle – Ganzjahresgrillen ist angesagt. Das gefällt uns, denn Grillen bietet viel Abwechslung, Raum für Kreativität und bringt Menschen zusammen.

Es ist kein Geheimnis, dass sich Qualität auszahlt. Nicht zuletzt im Geschmack. Wildbret aus unseren Regionen ist qualitativ hochwertig, vergleichsweise fettarm, reich an Vitaminen und Mineralstoffen und vor allem sehr lecker.

In dieser Broschüre stellen wir Ihnen tolle, abwechslungsreiche Wildbretrezepte für den Grill vor, die einfach umzusetzen sind und Gaumen und Augen gleichermaßen begeistern.

Guten Appetit!



Praktische Helfer

Grillzange

Am besten nehmen Sie zwei: Eine, um das rohe Fleisch auf den Grill zu legen, und eine zweite für das fertige Grillgut.

Fleischthermometer

Gerade bei dickeren Fleischstücken ist es wichtig, auf die Kerntemperatur zu achten, damit nichts zu roh und nichts zu gar wird. Ein digitales Thermometer leistet dabei gute Dienste. Wichtig: nicht den Knochen berühren (er leitet die Wärme).

Küchenuhr

Das Hirschkarree soll 8 Minuten gebraten werden, die Wildschwein-Burger benötigen 5 Minuten. Mit einem Timer, z.B. auf dem Handy, behalten Sie alle Zeiten im Blick.

Kleine Grillpfanne

Sie sieht aus wie ein perforiertes Backblech im Mini-Format und ist ungeheuer praktisch, um Gemüse, kleinere Fleischstücke oder zarten Fisch zu grillen – eben alles, was sonst durch den Rost fallen würde.

Bürsten

Appetitlich und sauber bleibt Ihr Grill (und vor allem der Rost), wenn Sie ihn vor und nach jedem Einsatz mit einer langstieligen Bürste mit Stahldrahtborsten reinigen.

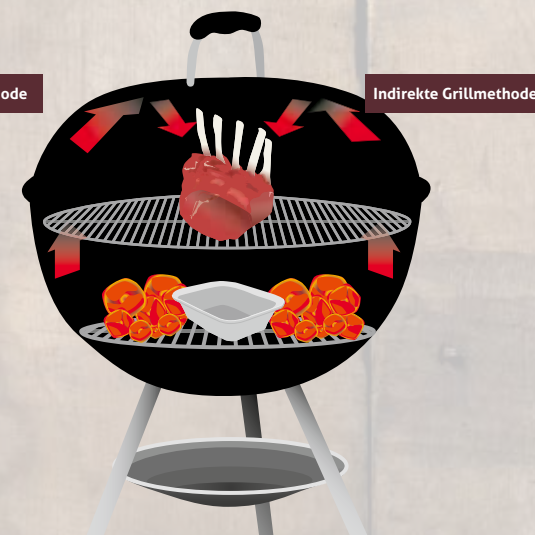
Einfach gut grillen

Manche schwören auf den klassischen Holzkohlegrill und den damit verbundenen typischen Duft, andere setzen auf die schnelleren Gas- oder Elektrogrills. Egal, welche Grillart Sie bevorzugen, für ein optimales Ergebnis sollten Sie sich mit ihrem Gerät und seiner Funktionsweise beschäftigen.

Bei einem Holzkohlegrill liegt das Fleisch bei direkter Hitze genau über der Glut. Bei indirekter Hitze befinden sich die glühenden Kohlen am Rand, das Grillgut über dem nicht erhitzten Bereich, der Deckel wird geschlossen. Wenn Sie einen Gasgrill nutzen, können Sie die Hitze über die Brenner regulieren und sofort die gewünschte Temperatur wählen. Für die indirekte Hitze stellen Sie einen der Brenner einfach aus, legen das Fleisch über diesen Bereich und schließen den Deckel.

Wildbret lässt sich übrigens am besten bei indirekter Hitze grillen. Auf diese Weise bleibt das Fleisch zart, aromatisch und trocknet nicht aus. Der geschlossene Deckel reflektiert und verteilt die Hitze, sodass das Wildbret gleichmäßig (und ohne Wenden) gegart wird.

Holen Sie die Wildbretstücke am Vortag aus dem Eisfach, fangen Sie das Tauwasser auf und entsorgen es. Aus dem Kühlschrank nehmen Sie das Fleisch circa 2 Stunden vor dem Grillen heraus. So vermeiden Sie den „Außen verbrannt, innen roh“-Effekt. Ganz wichtig: Waschen Sie das Fleisch unter fließendem kalten Wasser ab und tupfen Sie es mit Küchenpapier trocken.



INFO

Marinaden sorgen dafür, dass das Fleisch saftig bleibt. Dabei ist weniger mehr. Heben Sie den Eigengeschmack von Wildbret lieber durch dezentes Würzen hervor. Mischen Sie z.B. gehackten Thymian und Rosmarin mit Olivenöl und lassen Sie die Wildschweinnackensteaks darin circa eine halbe Stunde ziehen. Abtropfen lassen und auf dem heißen Grill von jeder Seite 4 bis 5 Minuten grillen. Mit Salz und Pfeffer würzen, fertig!



Mengen, Garmethode und Kerntemperaturen

Wildart	Gewicht	Methode	Temperatur des Grills	Kerntemperatur Rare	Kerntemperatur Medium	Kerntemperatur Well done
Hirschrücken	500 g	Direkt/Indirekt	160–180°C	54–60°C	55–57°C	–
Hirschbraten	1 kg	Indirekt	150–160°C	60°C	75°C	–
Hirschmedaillons	500 g	Direkt/Indirekt	160–180°C	60°C	–	75–80°C
Rehbraten	1 kg	Indirekt	150–160°C	–	75°C	–
Rehrücken	1 kg	Direkt/Indirekt	130–140°C	50–60°C	–	–
Rehschulter	1 kg	Direkt/Indirekt	150–160°C	60°C	–	75–78°C
Wildschweinbraten	800 g	Direkt/Indirekt	150–160°C	–	75°C	–
Wildschweintrücken	1 kg	Indirekt	150–160°C	60–62°C	62°C	–
Wildschweinrücken	600 g	Direkt/Indirekt	160–170°C	60–62°C	62°C	–
Wildschweinfilet	600 g	Direkt/Indirekt	160–170°C	60–62°C	–	75°C
Wildschweinkeule	1 kg	Indirekt	150–160°C	–	–	65°C
Wildkaninchenkeule	300 g	Direkt/Indirekt	150–160°C	–	–	–

Wildbret schmeckt

Etwa 34.000 Tonnen heimisches Wildbret von Wildschwein, Reh und Hirsch haben die Deutschen allein in der Jagdsaison 2019/20 verzehrt, meldet der Deutsche Jagdverband (DJV). Dabei rangiert das Reh mit 9.000 Tonnen auf Platz zwei – nach Schwarzwild –, gefolgt von Rot- und Damwild.

Ob Steak, Karree, Burger, Filet, Spareribs oder Spieße – es gibt unzählige Möglichkeiten, Ihr Lieblingswildbret auf dem Grill in Szene zu setzen. Beachten Sie auf jeden Fall die Kerntemperaturen, die die jeweiligen Fleischsorten erreichen sollen (siehe Tabelle links). Da Wildbret ein Naturprodukt ist, handelt es sich dabei um Nahrungswerte. Und bei Federwild gilt (genau wie bei anderem Geflügel): immer gut durchbraten! Zum Grillen eignen sich übrigens fast alle Wildbret-Teilstücke: Rücken, Keule, Rippen.

Die Grillzeit richtet sich auch danach, wie dick die Fleischstücke sind, und variiert je nach Alter der Wildtiere.



INFO

Wildbret kaufen
 Frisches Wildfleisch erhalten Sie von Jägern und Forstämtern in Ihrer Nähe. Sie können sich auch an die örtlichen Hegeringe oder an den Landesjagdverband wenden oder nutzen Sie die Postleitzahlensuche auf www.wild-auf-wild.de.

Zutaten

(für 4 Portionen)

- 500g Hackfleisch vom Reh
- 1 Schalotte
- 1 TL scharfer Senf
- 1 Ei
- 2 EL Semmelbrösel
- Salz
- Piment, gemahlen
- Pfeffer aus der Mühle
- 3 EL Pflanzenöl
- 4 Brötchen
(z. B. Roggenbrötchen)
- 4 EL Crème fraîche
- 1 EL Preiselbeeren (Glas)
- 2 Handvoll frische Kräuter
(z. B. Sauerampfer, Pimpinelle, Basilikum)
- 4 Scheiben Bergkäse
(ca. 100g)

Vorbereitungszeit: 30 Min.
Zubereitungszeit: 30 Min.

Wild-Burger

vom Reh

1. Das Hackfleisch in eine Schüssel geben. Die Schalotte schälen und fein würfeln. Mit Senf, Ei und den Semmelbröseln unter das Hackfleisch mischen und gut verkneten. Mit Salz, Piment und Pfeffer würzen und aus der Masse vier flache Frikadellen formen. Auf den Grill legen und bei mittlerer Hitze 4 bis 5 Minuten von beiden Seiten fast durchbraten.

2. Die Brötchen quer aufschneiden und die Schnittflächen kurz auf dem Grill braun rösten.

3. Die Crème fraîche mit den Preiselbeeren verrühren. Die Kräuter abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und diese grob schneiden. Die Frikadellen mit dem Käse belegen und in weiteren 5 Minuten fertig grillen. Dabei den Deckel vom Kugelgrill schließen.

4. Die Creme auf die Brötchenunterseiten streichen, mit den Kräutern bestreuen und die Käse-Frikadellen daraufsetzen. Die Brötchen- deckel auflegen und servieren.



TIPP

Das Rezept schmeckt auch mit Wildschweinhack oder gemischtem Wildhack.





TIPP

Die Rippchen mit der Innenseite auf den Grill legen. So gart das Fleisch, ohne dass die Marinade verbrennt.



Spareribs vom Wildschwein

1. Die Knoblauchzehen fein schneiden und in einem großen Topf leicht rösten. Anschließend den Honig und den Zucker unterrühren, damit er sich gleichmäßig verflüssigt und leicht karamellisiert. Nun die weiteren Zutaten unterrühren und die BBQ-Marinade kurz aufkochen. Anschließend abkühlen lassen. Die Rippen in der erkalteten Marinade 1 bis 2 Tage im Kühlschrank zugedeckt ziehen lassen.

2. Wichtig für das Gelingen der Spareribs ist das Grillen mit indirekter Hitze. Die Holzkohle wird dabei nicht gleichmäßig verteilt, sondern nur rechts und links unter der Grillfläche platziert. Die Rippchen dann nicht direkt über die glühenden Kohlen legen, sondern in der Mitte des Grills platzieren. Bei geschlossenem Deckel entsteht eine gleichmäßige Ober- und Unterhitze von etwa 150–160°C. Je nach Dicke des Fleisches sollten die Rippchen mindestens 1 Stunde grillen. Dabei ab und zu wenden.



Zutaten (für 4 Portionen)

Spareribs (ca. 1,6 kg)

Marinade

- 6 EL Olivenöl
- 4 EL Honig
- 8 EL Sojasoße
- 3 EL Zucker
- 1 EL Senf
- 1 Dose Tomaten, gestückelt
- 2 TL Chilipulver
- 10 EL Apfelsaft
- 2 Knoblauchzehen
- 1 TL schwarze Pfefferkörner
- 2 Lorbeerblätter
- 8 Wacholderbeeren
- 1 TL Piment
- 1 EL Rosmarin
- 1 EL Thymian

Vorbereitungszeit: 30 Min.
Marinierzeit: 1–2 Tage
Zubereitungszeit: 1–1,5 Std.

Zutaten

(für 4 Portionen)

- 4 Hirschmedaillons
- (à ca. 200g)
- 4 Scheiben Speck
- 8 Salbeiblätter
- etwas Wildgewürz

Für das Chutney

- 500g Birnen
- 1 kleine Zwiebel
- 30g frischer Ingwer
- ½ Knoblauchzehe
- 2 EL Öl
- 100g Rohrzucker
- 100ml Weißweinessig
- Saft und Schale
- von 1 Orange
- 30g Rosinen
- je 1 Zimtstange, Gewürznelke, Lorbeerblatt, Sternanis und Chilischote
- Salz

Vorbereitungszeit: 40 Min.
Zubereitungszeit: 20 Min.

Hirschmedaillons

mit Birnenchutney

1. Zwiebel schälen, in Streifen scheiden. Ingwer und Knoblauch schälen, fein würfeln. Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch in heißem Öl andünsten, mit Zucker bestreuen, karamellisieren lassen, mit Essig ablöschen. Orangensaft und Orangenschale, Rosinen, Zimt, Nelke, Lorbeer, Sternanis und Chili zugeben. Geschälte, in Stücke geschnittene Birnen mit etwas Salz hinzufügen. Einkochen, bis die Mischung eine sämige Konsistenz hat. Chutney mit Salz und Zucker abschmecken, abkühlen lassen.

2. Grill vorheizen, Hirschmedaillons mit jeweils einer Scheibe Speck umwickeln und mit je zwei Salbeiblättern festbinden. Salzen, pfeffern und mit Wildgewürz bestreuen. Fleisch von beiden Seiten jeweils 2 Minuten anbraten, dann bei indirekter Hitze ca. 10 Minuten weitergrillen. Vom Grill nehmen und 5 Minuten ruhen lassen.



TIPP

Der Speck lässt sich wunderbar mit Küchengarn festbinden.





TIPP

Als Heu eignet sich am besten Bio-Grummet aus dem Reformhaus.



Hasenrücken

im Heubett

1. Den Grill vorheizen. Die Rücken auslösen und parieren. Die Rückenfilets salzen und pfeffern. Kurz über direkter Hitze von allen Seiten anbraten.

2. Anschließend den Grill auf indirekte Hitze umbauen und auf 150°C einregeln. Das angebratene Fleisch mit Rosmarin und Thymian einreiben. Das Heu und die Blüten in Weißwein anfeuchten und zusammen mit den Wacholderbeeren in eine Ofenform oder Aluschale legen. Jetzt den Hasenrücken auf das Heubett legen und bei indirekter Hitze ca. 15 Minuten rosa garen. Vom Grill nehmen und 5 Minuten ruhen lassen.



Zutaten

(für 4 Portionen)

- 2 Hasenrücken
- 2 EL Rosmarin
- 2 EL Thymian
- 500g Wiesenheu
- 1 Tasse Heublüten (Reformhaus)
- Wacholderbeeren
- 100ml Weißwein
- Pfeffer
- Salz

Vorbereitungszeit: 30 Min.
Zubereitungszeit: 30–40 Min.



TIPP

Das Anrösten der Fenchelsamen im Vorfeld ergibt die feine Fenchelnote.



Wildbratwürstchen

Salsiccia – ein mediterraner Klassiker

1. Das Wildfleisch und den Speck parieren, zerkleinern und auf die richtige Temperatur (max. 4°C) herunterkühlen. Die Teile des Fleischwolfs im Gefrierschrank kühlen und erst kurz vor der Benutzung herausholen.

2. Etwa 5m Bratdarm 2 Stunden lang lauwarm wässern und mehrfach mit Wasser spülen. Danach das Fleisch mit dem Meersalz bestreuen und zusammen mit dem Speck mit einer groben Lochscheibe mahlen. Das Hack und die Flüssigkeit mit den Zutaten für die gewünschte Würzung per Hand vermengen, bis die Masse gut bindet. Achtung: Die Temperatur darf 4°C nie übersteigen!

3. Eine kleine Frikadelle vom Wurstbrät formen und mit etwas Öl in der Pfanne anbraten. So kann die Würzung überprüft und das fertige Brät gegebenenfalls nachgewürzt werden.

4. Den Bratdarm komplett auf das Füllrohr des Wurstfüllers aufziehen. Den Darm

dabei immer wieder befeuchten, damit er sich besser aufziehen lässt. Anschließend das Wurstbrät bis zur Mündung pressen. Den Darm vorn durch einen Knoten schließen und nicht zu fest mit der Masse befüllen. Zum Schluss das andere Darmende ebenfalls verknoten.

5. Würste von 10 bis 12 cm Länge abdrehen: Mit Daumen und Zeigefinger der einen Hand vom Ende her eine Würstlänge abklemmen und von hier aus mit der anderen Hand eine weitere. Die so bemessene Wurst nach vorn drehen. Dann von der folgenden Wurst wieder die Enden abklemmen und in die entgegengesetzte Richtung drehen.

6. Die Würste vor dem Grillen einige Stunden im Kühlschrank bei max. 4°C ruhen lassen.

7. Grill vorheizen, Würstchen von allen Seiten gut anbraten. Dann bei indirekter Hitze ca. 5 Minuten weitergrillen.

Zutaten

(für 4 Portionen)

- 1,5 kg Wildschweinschulter
- 500 g fetter Speck
- 2 EL Fenchelsamen, leicht geröstet
- 3–4 Knoblauchzehen, sehr fein gehackt
- 35 g Meersalz
- 100 g Wasser oder Weißwein
- 1 EL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 2 EL Paprikapulver
- 5 m Bratdarm



Vorbereitungszeit: 2–3 Std.
Zubereitungszeit: 30 Min.



TIPP

Durch das Marinieren bleibt das Fasänenfleisch herrlich saftig.



Scharfe Fasänenbrustfilets

1. In einer flachen Schüssel Öl, Sojasoße, Limettensaft, Limettenschale, Knoblauch, Oregano, Chiliflocken, Salz und Pfeffer vermischen. Fasänenbrustfilets hineingeben und wenden, damit sie von allen Seiten mit der Marinade bedeckt sind. Abdecken und 2 Stunden im Kühlschrank marinieren, dabei gelegentlich wenden.

2. Grill auf 180°C vorheizen und den Grillrost leicht einfetten. Marinade abgießen und Fasänenbrüste auf jeder Seite 6 bis 8 Minuten grillen, bis sie durch sind.



Zutaten

(für 4 Portionen)

- 8 Fasänenbrustfilets
- 100ml Pflanzenöl
- 100ml Sojasoße
- 2 EL Limettensaft
- ½ TL abgeriebene Limettenschale
- 2 EL Knoblauchzehen, zerdrückt
- 1½ TL frischer Oregano
- ¼ TL Chiliflocken
- 1 TL Salz
- ¼ TL Pfeffer

Vorbereitungszeit: 15 Min.
Marinierzeit: 2 Std.
Zubereitungszeit: 30–40 Min



Pulled Pork

Der Klassiker aus den USA

1. Die Gewürze vermengen, das Fleisch damit einreiben und 1 Stunde ziehen lassen.

2. In dieser Zeit den Grill nach der Minion-Ring-Methode (siehe Info-Kasten) vorbereiten. Damit halten Sie die Hitze im Grill über Stunden konstant bei bis zu 120°C. Wenn nach etwa 45 Minuten diese Temperatur erreicht ist,

können Sie das Fleisch auf den Rost legen. Nach etwa 12 bis 14 Stunden ist das Pulled Pork durchgegart. Deckel bitte stets geschlossen halten.

3. Lassen Sie das Fleisch noch ungefähr 1 Stunde in Alufolie ruhen, bevor Sie es mit der Gabel zerteilen („pullen“). Mit Salat und Soße in Burger-Brötchen anrichten und servieren.



Minion-Ring-Methode

Die Minion-Ring-Methode

Stellen Sie die Briketts in zwei Reihen nebeneinander kreisförmig und hochkant auf den Kohlerost. Legen Sie eine dritte Reihe auf die Mitte der beiden Reihen. Die Briketts müssen sich berühren, damit sich die Glut durch den Minion-Ring fressen und ihn so entzünden kann. In der Mitte platzieren Sie eine Aluschale mit etwas Wasser zum Auffangen von evtl. austretendem Fleischsaft. Um den Minion-Ring zu entzünden, legen Sie fünf durchgeglühte Briketts direkt an ein Ende des Rings. Streuen Sie Räucherholz (z. B. Hickory-Chunks) auf den Minion-Ring, um das typische Barbecue-Aroma zu erreichen.

INFO

Zutaten

(für 4 Portionen)

- 2–2,5 kg Wildschweinnacken
- Paprikapulver
- Salz
- brauner Zucker
- Senfpulver
- Chilipulver
- Kreuzkümmel
- Pfeffer aus der Mühle
- Knoblauchpulver
- Cayennepfeffer
- Burger-Brötchen
- Krautsalat (Coleslaw)
- Barbecue-Soße

Vorbereitungszeit: 15–30 Min.
 Marinierzeit: 1 Std.
 Zubereitungszeit: ca. 15 Std.



Keine Lust auf Kugelgrill?

Holen Sie sich ein Stück Südamerika ins Haus und grillen Sie einen Frischling am Asado-Kreuz über offenem Feuer. Beim Asado (spanisch für Braten/Grillfest) kommen Freunde und Familie zusammen, um gemeinsam zu essen und zu feiern. Vier bis fünf Stunden sollten Sie dafür übrigens mindestens einplanen. Außerdem brauchen Sie ein Asado-Kreuz (z.B. www.venus.de) und entsprechend Platz, um ein Feuer zu entfachen und das Fleisch vorzubereiten.

Grillen mal anders

Asado schafft Abwechslung

1. Legen Sie den Frischling mit dem Rücken auf das Asado-Kreuz, und schlagen Sie mit einer Axt entlang der Wirbelsäule die Rippen ab, damit das ganze Stück flach liegt.

2. Fixieren Sie die Beine mit Draht fest an den Querstreben, und befestigen Sie zwei oder drei zusätzliche Drähte um die Wirbelsäule an der Stange, damit das Fleisch später nicht zusammenfällt. Dann das Fleisch sorgfältig mit grobem Meersalz einreiben.

3. Stellen Sie das Asado-Kreuz mit dem Frischling an der Feuerstelle auf. Grillen Sie ihn zunächst mit den Rippen zum Feuer. So erhalten die Keulen als dickste Stücke die größte Hitze.

4. Nach 2 Stunden das Kreuz drehen. Achten Sie darauf, das Fleisch in der Strahlungshitze zu garen und nicht im Rauch oder in den Flammen.

5. Den Frischling ab und zu mit Olivenöl begießen, damit das Fleisch saftig bleibt. Prüfen Sie die Kerntemperatur. Wenn das Fleisch gar ist (bei ca. 75 °C), legen Sie den Frischling auf einen großen Tisch und entfernen die Drähte mit einer Zange.

6. Brechen Sie die Keulen heraus, und zerteilen Sie das Fleisch mit Gabel und Messer in große Scheiben. Das Fleisch ist zart, perfekt gewürzt und schmeckt pur am besten.



Zutaten

(für 12 Portionen)

- max. 15 kg schwerer Frischling (gut abgehangen)
- grobes Meersalz
- Olivenöl

Utensilien

- Asado-Kreuz
- Draht
- Zange (zum Entfernen der Drähte)
- Axt

Vorbereitungszeit: 30 Min.
Zubereitungszeit: 3–4 Std.



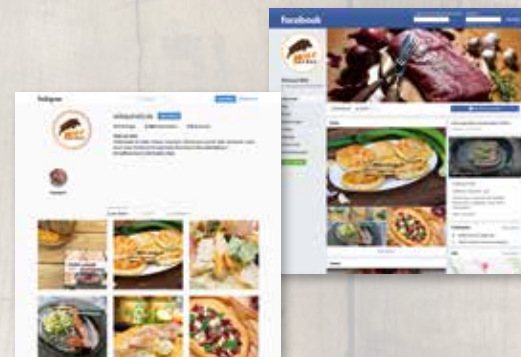
Auf der Suche nach Wild?

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.






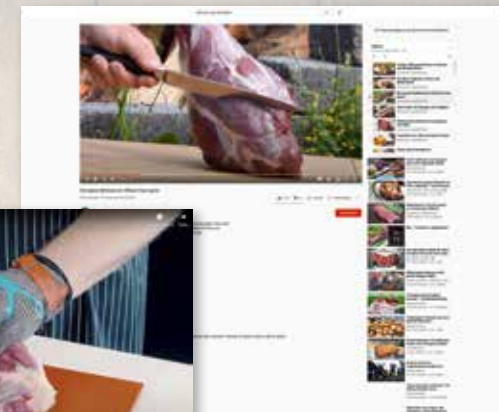
Schritt-für-Schritt-Anleitung

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)
 [@DeutscherJagdverband](https://www.youtube.com/DeutscherJagdverband)



Das Herkunftszeichen „Wild aus der Region“ steht für heimisches Wildbret von Jägern, Gaststätten und Metzgereien. Es ergänzt das Aktionslogo „Wild auf Wild“.



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
61231 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
Bildnachweis:
con-vergence: S. 1
Darryl Pace: S. 1
DJV: S. 2, S. 7, S. 9-10, S. 13-14, S. 16, S. 18
Frank Braun: S. 3, S. 6, S. 20, S. 22-23, S. 26
iStock: S. 8-10, S. 12-20
Thinkstock: S. 8-19, S. 21, S. 23



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