

Pressemappe: Agrar-PR

11.12.2023 | 11:52:00 | ID: 38336 | Ressort: [Landwirtschaft](#) | [Produkte](#)

## Wilde Weihnachten

[Berlin](#) (Agrar-PR) - *Ob geschmort, gegrillt oder gebraten: Wildfleisch aus heimischer Jagd ist gesund, lecker und einfach in der Zubereitung. Wer an Weihnachten regionales Wildbret genießen möchte, sollte sich ranhalten. Rezepte und Anbieter gibt es auf [wild-auf-wild.de](#).*

Ein liebevoll gekochtes Festtagsessen gehört zu Weihnachten einfach dazu. Bleibt die Frage: Was kommt an Weihnachten auf den Tisch? Der Deutsche Jagdverband (DJV) empfiehlt Fleisch von Wildschwein, Reh oder Hirsch. Das heimische Frischeprodukt ist zwar ganzjährig verfügbar, unterliegt aber saisonalen Schwankungen: Wildvorkommen und Jagderfolg regeln die Verfügbarkeit.

Schnell sein lohnt sich jetzt, denn besonders an den Feiertagen ist die Nachfrage besonders groß. Tipps und Rezepte gibt es auf der Internetseite [wild-auf-wild.de](#) oder in der Waldfleisch-App. Dort kann über die Postleitzahl-Suche auch der nächste regionale Wildbretanbieter oder ein Restaurant mit Wildbret im Angebot gefunden werden.

Wildbret lässt sich genauso leicht zubereiten wie Rind- oder Schweinefleisch. Ob rustikaler Wildschweinbraten, raffiniertes Saltimbocca vom Reh oder exotischer Souvas-Kebab vom Rotwild. Weihnachtliche Rezepte finden Interessierte in der Broschüre „Wilde Festtagsküche“. Alle Rezeptbroschüren als Printversion sind bei der DJV-Service GmbH ([djv-shop.de](#)) erhältlich. Eine Online-Version zum kostenlosen Download gibt es hier.

Wildbret kommt aus der Region und ist frei von künstlichen Zusätzen und besonders fettarm. Rehfleisch enthält beispielsweise im Winter nur etwa 2 Gramm Fett pro 100 Gramm Muskel. Zudem stecken darin besonders viel Vitamin B und Mineralstoffe wie Selen, Eisen und Zink. Laut DJV-Umfrage isst jeder zweite Deutsche mindestens einmal im Jahr Wild. Die Hälfte bereitet es selbst zu.

### 5 Tipps für die wilde Festtagsküche

- Wegen der großen Nachfrage: Wild bereits jetzt vorbestellen
- Regionales Wild verkaufen Jäger, Förster oder lokale Metzgereien
- Wild kann auch modern: Es lässt sich schmoren, garen oder grillen
- Wildfleisch lässt sich bis zu ein Jahr einfrieren
- Über 400 Rezepte gibt es auf [wild-auf-wild.de](#) oder in der Waldfleisch-App

### Pressekontakt:

Deutscher Jagdverband e. V.  
Vereinigung der deutschen Landesjagdverbände  
für den Schutz von Wild, Jagd und Natur  
Torsten Reinwald, Pressesprecher  
Chausseestraße 37  
10115 Berlin  
[pressestelle@jagdverband.de](mailto:pressestelle@jagdverband.de)  
Telefon: (030) 209 1394 0

[Agrar-PR](#)

Postfach 131003 70068 Stuttgart Deutschland

Telefon: +49 0711 63379810

E-Mail: [redaktion@agrar-presseportal.de](mailto:redaktion@agrar-presseportal.de) Web: [www.agrar-presseportal.de](http://www.agrar-presseportal.de) >>> [Pressefach](#)