



Landesjagdverband Bayern e. V. (BJV)  
- Pressestelle -  
Hohenlindner Str. 12, 85622 Feldkirchen  
Tel.: 089/990 234-77, Fax: 089/990 234-35  
Internet: [www.jagd-bayern.de](http://www.jagd-bayern.de) und  
eMail: [info@jagd-bayern.de](mailto:info@jagd-bayern.de)

3. September 2009

## **Jetzt bayerisches Wildbret frisch auf den Tisch**

Der Bayerische Jagdverband informiert welches Wild ab September frisch erhältlich ist

Die Tage werden wieder kürzer, die heißen Sonnenstunden weniger und die lauen Grillabende verlagern sich zunehmend in die trockene Stube. Mit Beginn des Septembers kommt langsam der Herbst nach Bayern und damit die Hauptsaison für unser heimisches Wildbret.

Rotwild, Rehwild, Schwarzwild, Gams und auch die Stockenten können jetzt frisch aus den bayerischen Revieren geliefert werden. Wildbret aus unseren heimischen Revieren ist nicht nur eine nachhaltig erzeugte Nahrung mit hervorragender Ökobilanz, sondern auch ein zartes, exzellent schmeckendes und sehr gesundes Fleisch: Es enthält bis zu 23 Prozent hochwertiges Eiweiß und nur maximal 6 Prozent Fett, wovon über 60 Prozent mehrfach ungesättigte Fettsäuren sind. Der Cholesteringehalt ist niedriger als bei anderem Fleisch. Und auch die Zubereitung von Wild ist kein besonderes Geheimnis. „Viele Stücke eignen sich hervorragend für Kurzgebratenes, das beginnt bei einer schönen Entenbrust und endet bei frischen Gamsmedaillons“, so BJV Präsident Prof. Dr. Jürgen Vocke. „Ich habe zwar leider keine Zeit, um mich an den Herd zu stellen, aber ich freue mich jedes mal, wenn ich auf Speisekarten in Bayerns Gasthäusern neue Zubereitungsvarianten des Wildbrets lese.“

Der Bayerische Jagdverband (BJV) hat vor Kurzem sein „Bayerisches Wildkochbuch“ herausgegeben, in dem Rezepte aus ganz Bayern zusammengetragen wurden. Traditionelles ist dort ebenso vertreten, wie neue Wildkreationen. Um den Verbraucher besser zu informieren hat der BJV im vergangenen Jahr außerdem mit der Wildbretkampagne „Jäger Wild“ begonnen und so die Möglichkeit geschaffen, die Herkunft des Wildbrets transparenter zu gestalten. Bierdeckel, Aufkleber und Urkunden zeigen, dass das Wildbret aus bayerischen Revieren stammt. Zudem kann man sich die Homepage [www.bjv-service.de](http://www.bjv-service.de) direkt an den nächsten Jäger wenden, der Wildbret abzugeben hat.

Nutzen die Gelegenheit, gehen Sie jetzt auf den Jäger Ihres Vertrauens zu und decken sich rechtzeitig mit unserem frischen hochwertigen Wildbret ein!