

DJV-Pressemeldung

Beginn der Jagd: Hochsaison für Feinschmecker

Seit Anfang Mai gibt es wieder frisches Wildfleisch direkt vom Jäger. Auf dem Grill oder in der Küche – Wildbret wird laut einer aktuellen DJV-Umfrage immer öfter zubereitet und gegessen.

(Berlin, 2. Mai 2017) Mit Picknick-Decke und Grillzange zieht es die Deutschen hinaus ins Grüne: Der Mai ist für viele Auftakt der Grillsaison. Und Jäger starten in die eigentliche Jagdsaison, in vielen Teilen Deutschlands dürfen jetzt Rehböcke, Dam- und Rothirsche gejagt werden. Wild ist ein kulinarischer Höhepunkt für ernährungsbewusste Grillfans: Die Tiere fressen im Frühling hauptsächlich junge, saftige Pflanzentriebe, was sich positiv auf den Geschmack auswirkt.

Wildbret liegt im Trend

Bei immer mehr Menschen steht Fleisch von wildlebenden Tieren auf dem Speiseplan. Laut repräsentativer Umfrage des Deutschen Jagdverbandes (DJV) haben mehr als 60 Prozent der Befragten im vergangenen Jahr Wildbret gegessen oder sogar selbst zubereitet. Dies sind 12 Prozentpunkte mehr als im Jahr 2008. Die Wertschätzung für Wildbret ist sogar noch höher: Acht von zehn Befragten schätzen Wildfleisch als gesundes und natürliches Lebensmittel.

Jagd und Genuss gehören zusammen

Grill-Rezepte, Hintergrundwissen und Kochvideos rund um Wildbret finden Verbraucher auf der Internetseite www.wild-auf-wild.de. Die Informationsplattform erleichtert Verbrauchern den Zugang zum Lebensmittel Wildbret. Über ein Verzeichnis von Restaurants, Jägern und Vermarktern finden Konsumenten leicht den nächstgelegenen der fast 3.000 Anbieter.