



**Deutscher
Jagdverband e.V.**

Vereinigung der deutschen Landesjagdverbände
für den Schutz von Wild, Jagd und Natur

Anschrift: Chausseestraße 37
10115 Berlin
Telefon: 0 30 - 2 09 13 94 -0
Fax: 0 30 - 2 09 13 94 30
E-Mail: djv@jagdverband.de
www: jagdverband.de

Pressestelle:
E-Mail: pressestelle@jagdverband.de

Pressesprecher
Torsten Reinwald
Telefon: 0 30 - 2 09 13 94 23

DJV-Pressemeldung

Wilde Küche – es geht nicht um Fleisch allein

Sören Anders ist ehemaliger Sternekoch und Wildbret-Liebhaber. Das WILD Kochbuch ist im INFO-Verlag erschienen und vereint sein Talent mit einer großen Passion fürs Jagen.

(Berlin, 22. Dezember 2016) Eine Vorliebe für regionale Küche garniert mit einer guten Portion Enthusiasmus für die Jagd – Sören Anders' WILD Kochbuch ist voller Ideen. Es kombiniert traditionelle Kost mit moderner Kochkunst. Persönliche Geschichten oder Schmankerl zu wilder Küche und Jagdwesen tischt der ehemals jüngste Sternekoch Deutschlands dem Leser zwischen Rezeptvorschlägen für Vor- und Hauptspeisen auf. Das Buch eint Einblicke in eine Jagdphilosophie, wo der Genuss von Wild eng mit einer nachhaltigen Gewinnung von heimischen Erzeugnissen verwoben ist.

Mit 55 Rezepten hat Sören Anders sein Wildkochbuch gefüllt und jedes mit einem verlockend aussehenden Bild illustriert. Die Einteilung der Kochrezepte erfolgt klassisch in drei Gänge. Viele der Vor- und Zwischenspeisen sind gespickt mit ausgefallenen Beilagen, immer mit dem gewissen Extra: Fasanenbrust wird mit Maronenschäum und Brotchips kombiniert, auf Süßkartoffelpüree richtet Anders gebratene Rehleber an Lakritzsoße an. Auch bei den Hauptgerichten beweist er viel Kreativität und verrät seine unvergleichlichen Ideen. Für klassische Wildbret-Liebhaber ist das Kaninchen-Kokos-Curry sicherlich eine neue kulinarische Erfahrung. Nichtsdestoweniger können sich Hobbyköche auch über bodenständige Gaumenfreuden hermachen. Wer ein Rezept für Wildschweinrollbraten oder Rehbolognese sucht, wird hier fündig. Eine kurze Abhandlung zum Thema Wild und Wein macht das besondere Interesse von Sören Anders für Regionalität ebenso deutlich, wie seine Dessertvorschläge.

Eigerahmt von allerlei Informationen über Wild-Kochkunst, sind die Gerichte verlockend und regen zum Nachkochen an. Ein Kapitel über Wildkräuter oder das Küchenlatein ergänzen die Rezepte. Aufgelockert wird

die Sammlung mit persönlichen Jagdgeschichten. Informationen über Wildarten, Jagdromantik und Jägersprache erlauben Laien einen kleinen Einblick in das traditionsreiche Jagdwesen und räumen mit Vorurteilen auf. Nicht nur Anfänger in Sachen Wildbret finden in diesem Buch einen Anstoß selbst den Kochlöffel zu schwingen. Auch erfahrene Jäger werden sowohl von den kulinarischen als auch den charmanten literarischen Häppchen in ihren Bann gezogen. Dieses Buch ist eine Bereicherung für jeden Wildbret-Liebhaber und wird sicherlich den einen oder anderen für die wilde Küche begeistern. Als Geschenk, kommt es bestimmt auch nach Weihnachten gut an.