



LandesJagdVerband  
Baden-Württemberg e.V.

**WILD**  
AUS  
Baden-Württemberg

**WILD**  
**REBELLEN**  
JAGD | NATUR | GENUSS  
Landesjagdverband Baden-Württemberg e.V.



## HOCHWERTIGES WILDFLEISCH AUS BADEN-WÜRTTEMBERG

*Natürlich und Regional*

Wild aus freier Wildbahn, erlegt bei waidgerechter und nachhaltiger Jagd erfreut sich immer mehr an Beliebtheit. Während der Pro-Kopf-Konsum an Fleisch kontinuierlich rückgängig ist, steigt der Verbrauch an Wildbret stetig an. Das zeigt, dass zwar weniger Fleisch gegessen wird, insgesamt jedoch bewusster auf die Herkunft und Qualität der Lebensmittel tierischen Ursprungs geachtet wird.

Wild führt ein selbstbestimmtes Leben. Es ernährt sich artgerecht ohne den Zusatz von Medikamenten oder Antibiotika. Durch seinen „wilden“ Lebensstil bewegt es sich sehr viel und ist somit sehr mager und reich an Protein, wertgebenden Inhaltsstoffen wie Fettsäuren, Vitaminen und Mineralstoffen. Auf der Jagd erlegtes Wild wird meist kleinstregional vermarktet. Das ist nicht nur gut für das Tier, sondern auch für das Klima.

**WILD**  
AUS  
Baden-Württemberg



### WILD IST „WILD“

- Artgerechtes Leben und Ernährung
- Waidgerechtes Jagen und Vermarktung durch Jägerinnen und Jäger als geprüfte und kontrollierte Lebensmittelunternehmer
- Gesund und lecker
- Besonders gut geeignet für fettarme, proteinreiche Ernährung
- Beliebt auch bei Allergikern und bei Diäten
- Beinahe überall und kleinstregional erhältlich, dadurch sehr nachhaltig



### WILD AUS BW

[www.landesjagdverband.de/](http://www.landesjagdverband.de/)  
Wild-aus-BW

*Auftrag und Leidenschaft*



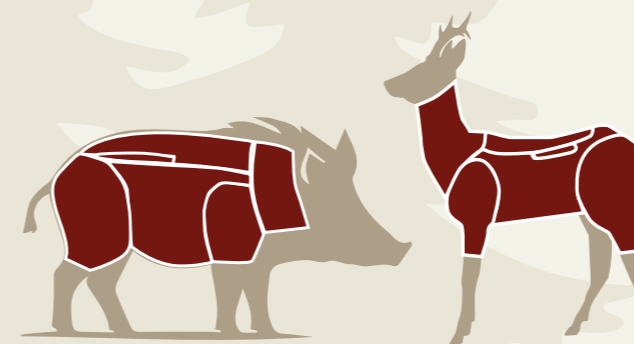
## Wilder Genuss

FRÜHJAHR • SOMMER • HERBST • WINTER

Ob leicht oder deftig, klassisch als Braten oder nur kurz angegrillt für die leichte Sommerküche: Wild ist herrlich vielfältig und findet in jedem Lebensstil und jeder Küche seinen Platz.

**FROM NOSE TO TAIL:** Wild besteht nicht nur aus den Filetstücken. Trotzdem wird alles verwertet! Weiterverarbeitet in der selbstgemachten Bolognese, für saftige Maultaschen oder leckere Wurstvariationen machen Wild zum alltags-tauglichen Schmankerl und zur gesunden Gaumenfreude, ganz ohne schlechtes Gewissen.

Den Ideen sind keine Grenzen gesetzt. Lass Dich von den vielfältigen Rezeptideen inspirieren...



*Wilde Gaumenfreuden*



*Wild auf Feuer & Glut*

*Wilde Variationen*



*Wilde Steak-Legenden*

Fotos: Adobe Stock / GetFocusArt, Julia Döttling, Markus Mack, Adobe Stock / exclusive-design



Foto: Kay Lucie Ostertag




**WILD**  
AUS  
Baden-Württemberg

Vielzijdig, gezond und lecker!  
Jagd nutzt, was nachwächst. Regionalität und nachhaltige Gaumenfreuden



LandesJagdVerband  
Baden-Württemberg e.V.

Landesjagdverband Baden-Württemberg e.V.  
70597 Stuttgart | [www.landesjagdverband.de](http://www.landesjagdverband.de)

Social Media: @ljbawue   

Gefördert durch  Baden-Württemberg  
Ministerium für Ernährung,  
Ländlichen Raum und Verbraucherschutz



Foto: Adobe Stock / WildMedia

## LEBENSRAUM DES WILDES

Baden Württemberg ist reich an unterschiedlichsten Klimazonen. Vom Weinbauklima des Heilbronner Unterlands bis zu alpinen Bedingungen im Hochschwarzwald finden wir sehr vielfältige Lebensräume für unser Wild. Was überall vorkommt ist das Rehwild, in den meisten Fällen auch das Schwarzwild (Wildschweine). Rot- und Damwild, seltener noch das Sika- und Gamswild sind nur in wenigen Gebieten zu finden und deren Wildbret somit auch eher als Rarität anzusehen. Im Aufwind befindet sich das Niederwild wie Feldhase, Fasan oder auch die Enten- und Gänsearten. Sie werden zukünftig wieder eine größere Rolle auf dem Wildbretmarkt spielen.

## JAGD IN DER HEUTIGEN ZEIT



Die Jagd ist die älteste und natürlichste Form zu Leben. Heutzutage erfüllt sie viele weitere Aufgaben. Zum Wildtiermanagement zählen das Wildtiermonitoring und die Bestandsregulierung, genauso wie das Anlegen und Pflegen von Biotopflächen. Jagd nutzt was nachwächst und liefert so ein herrlich leckeres, gesundes und wertvolles Lebensmittel. Jägerinnen und Jäger sind geschulte und geprüfte Naturschützer und kundige Person im Sinne des Lebensmittelgesetzes

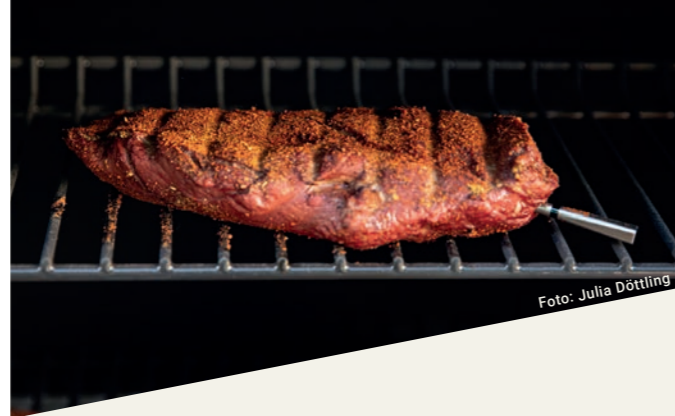


Foto: Julia Döttling

## WILD? KANN JEDE/R!

Obwohl Wild besonders im Herbst und der Winterzeit, hier besonders als Festmahl zu den Weihnachtsfeiertagen, auf die Teller kommt, ist es fast ganzjährig verfügbar und findet auch in der einfacheren Alltagsküche seine Berechtigung. Oftmals wird Wild mit deftigen, schweren Gerichten in Verbindung gebracht. Das magere Fleisch eignet sich aber besonders auch im Sommer für die leichte Küche, ob vom Grill oder aus der Pfanne.

Alltagstauglich ist es allemal. Wildbolognese, leckere Maultaschen oder auch Burger & Co. sind nur einige Ideen für das Verwenden der nachhaltigsten aller Fleischarten.

Viele Hobbyköche haben etwas Respekt vor der Zubereitung des wertvollen Fleisches. Dabei ist es genauso einfach und unkompliziert zuzubereiten wie das Fleisch von Rind, Lamm oder Schwein. Auf unserer Homepage finden Sie Empfehlungen, welches Teilstück wie optimal zubereitet werden kann.



Foto: Adobe Stock / Andy

## GANZJÄHRIG VERFÜGBAR

Beinahe das ganze Jahr über kann frisches Wildbret angeboten werden. Wildbret kann sehr gut eingefroren werden und hält sich aufgrund des sehr geringen Fettanteils auch lange im Tiefkühlschlaf. Durch schonendes Auftauen im Gemüsefach des Kühlschranks erfährt das Wildbret keinen Wertverlust. Tipp: Besorge Dir deinen Weihnachtsbraten bereits im Sommer oder Herbst. Weihnachten kommt bestimmt!

	JAN	FEB	MRZ	APR	MAI	JUN	JUL	AUG	SEP	OKT	NOV	DEZ
ROTWILD												
DAMWILD												
REHWILD												
WILD-SCHWEIN												
FELDHASE												
WILD-KANINCHEN												
FASAN												
WILDGANS												
WILDENTE												



Foto: Markus Mack

## REZEPTE – WILD STYLE

Viele tolle Rezepte, Inspirationen und Tipps für den Grill und die Küche, Fertige Gewürzmischungen und Zubehör für den (Hobby-)Koch.



Fotos: WildRebellen

## WILDREZEPTE & MEHR:

Eine Vielzahl an leckeren Wildrezepten sowie alles rund um das Thema Wildbret, Jagd und Wildtiere in Baden-Württemberg findest Du auf der Website: [www.landesjagdverband.de/Wild-aus-BW](http://www.landesjagdverband.de/Wild-aus-BW)



Leckere Wildrezepte



Foto: Julia Döttling

## WILDREBELLEN



Botschafter für Jagd, Natur und Genuss. Ausgefallene, regelmäßig neu erscheinende Rezeptideen, Grill- und Kochkurse, spannende Seminare zum Thema Wurst und Maultaschen, Bühnenshows rund ums Thema Wild auf Verbraucher- und Genussmessen - Das ist die Welt, in der sich die WildrebellInnen wohl fühlen. Die Leidenschaft zur Jagd und der Verwertung des besten aller Fleische vereinen die Gruppe. Nach und nach entstanden immer mehr Gewürzmischungen für den Hobby- als auch den Profibereich.



Fotos: WildRebellen

## FÜR JÄGERINNEN/JÄGER:

Auf dem YOU TUBE - Kanal des Landesjagdverband Baden-Württemberg e.V. finden Sie verschiedene Tutorials zur Wildbrethygiene: [www.youtube.com/@ljbvawue/videos](http://www.youtube.com/@ljbvawue/videos)



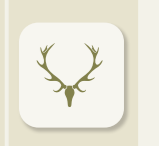
Reinschauen lohnt sich



Foto: Kay Lucie Ostertag

## BEZUGSQUELLEN

**JÄGERVEREINIGUNGEN**  
Wildbretanbieter vor Ort finden Sie auch über die Jägervereinigung Ihrer Region [www.Wild-aus-BW.de](http://www.Wild-aus-BW.de)



**WILD AUS BADEN-WÜRTTEMBERG**  
Gastonomie und Metzgereien mit garantiert regionalem Wildangebot [www.Wild-aus-BW.de](http://www.Wild-aus-BW.de)



**WILD AUF WILD**  
Wildbretanbieter in Ihrem PLZ-Gebiet [www.wild-auf-wild.de](http://www.wild-auf-wild.de)



**NATÜRLICH VON DAHEIM**  
Nicht nur Wild: Regionale Direktvermarkter [www.vondaheim.de](http://www.vondaheim.de)

