

Rezept - Vorschlag

Rehragout mit Rotkohl und Ananas (6 Portionen)

900 g	Rotkohl
200 g	Schalotten
1 kg	Rehgulasch aus der Keule
3 EL	Öl
	Salz, Pfeffer, Rotweinessig
5	Pimentkörner,
3	Lorbeerblätter
250 ml	trockener Rotwein
	Ananas, in Stücke geschnitten
150 g	Johannisbeergelee
150 g	Saure Sahne

Rotkohl putzen und in Streifen schneiden, Schalotten abziehen. Das Fleisch im heißen Öl kräftig anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Schalotten, Kohl und Gewürze zugeben. Etwa eine Stunde bei mittlerer Hitze schmoren. Ananas und Johannisbeergelee hinzugeben und aufkochen. Saure Sahne unterrühren (darf nicht mehr kochen!) und mit Salz, Pfeffer, Zucker evtl. Rotweinessig abschmecken. Dazu passen Kartoffeln oder Klöße.



Informationen

zum Lebensmittel des Monats

Ministerium für Umwelt und Forsten

Rheinland-Pfalz

Kaiser-Friedrich-Straße 1

55116 Mainz

Tel. 06131 - 16 46 51

Fax: 06131 - 16 17 46 49

Mail: presse@muf.rlp.de

Internet: www.muf.rlp.de

www.wild-aus-der-region.de

Verbraucherzentrale Rheinland-Pfalz e.V.

Ernährungsberatung

Gymnasiumstraße 4

55116 Mainz

Tel.: 01805 - 60 75 60 30

(Mo 9-13 Uhr, Do 13-17 Uhr)

0,12 Euro/Min aus dem deutschen Festnetz

Fax: 06131 - 28 48 25

Mail: ernaehrung@vz-rlp.de

Internet: www.vz-rlp.de

Landesuntersuchungsamt

Mainzer Straße 112

56068 Koblenz

Tel. 0261 - 91 49 506

Fax: 0261 - 91 49 193

Mail: kerstin.stiefel@lua.rlp.de

Internet: www.lua.rlp.de

Rheinland-Pfalz



Ministerium für Umwelt und Forsten

verbraucherzentrale

Rheinland-Pfalz

Lebensmittel des Monats

November : **Wild**



Gestaltung: www.mediamachine.de

Ministerium für Umwelt und Forsten Rheinland-Pfalz
Verbraucherzentrale Rheinland-Pfalz e.V.

Bedeutung für eine gesunde Ernährung

Wildbret, das Fleisch von Hirsch, Reh, Wildschwein, Hase, Wildkaninchen, Fasan, Rebhuhn oder Wildente, ist ein hochwertiges tierisches Lebensmittel.

Das Wild bewegt sich frei, pflegt Sozialkontakte zu seinen Artgenossen und kann sich aus einem reichhaltigen Nahrungsangebot das Schmackhafteste aussuchen. So bieten Feld und Wald eine Vielzahl an Kräutern, Früchten und Knospen.

Wildbret hat einen hohen Mineralstoff- und Vitamingehalt. Es ist reich an Kalium, Phosphor, Eisen und Vitamin B2. Da sich die Tiere viel bewegen, ist Wildbret gut durchblutet, dunkel und fettarm. Der Fettgehalt beträgt je nach Wildart nur ein bis neun Prozent.

So haben zum Beispiel Rehkeule 1,3 Prozent, Hase 3 Prozent und Wildschwein 9 Prozent Fett.





Wissenswertes über Wild

Wussten Sie, dass

- das Wild bei unseren früheren Vorfahren eine wichtige Nahrungsquelle darstellte?
- heutzutage Hirsche, Rehe oder Wildschweine so gut wie keine natürlichen Feinde mehr haben?
- die Tiere hauptsächlich gejagt werden, um die Wildbestände auf einem erträglichen Maß zu halten, da ansonsten hohe Schäden in der Land- und Forstwirtschaft zu verzeichnen wären?
- eine Reihe von Gesetzen in Deutschland dafür sorgen, dass durch die Jagd keine Tierarten ausgerottet werden und der Tierschutz beim Jagen beachtet wird?
- die Schweinepest eine Viruserkrankung ist, an der nur Schweine, nicht jedoch Menschen erkranken können?
- durch Impfung und intensive Bejagung die Schweinepest bei Wildschweinen in Rheinland-Pfalz erfolgreich zurückgedrängt werden konnte?

Qualitätskriterien bei Wildfleisch

Die Fleischhygiene spielt beim erlegten Wild eine wichtige Rolle. Jäger müssen daher über eine besondere Sachkunde verfügen. Sie sind hinsichtlich Lebensmittel-hygiene und Tierseuchenbekämpfung so geschult, dass sie Anzeichen einer Gesundheitsgefährdung für den Menschen am erlegten Tier, insbesondere beim Ausweiden, erkennen können.

Werden Anzeichen einer Krankheit vermutet oder sind solche zu erkennen, muss auf jeden Fall eine amtliche Fleischuntersuchung durch einen Tierarzt vorgenommen werden.

Jäger und Forstämter als Direktvermarkter arbeiten nach den modernen Anforderungen der Lebensmittelgewinnung, so dass ein hochwertiges Produkt angeboten werden kann. Die kurzen Wege zwischen Jäger und Käufer sprechen für das heimische Wildbret.



Tipps rund um das Wildbret

Die Zartheit von Wildbret hängt von der Fleischreifung ab, die sich meistens noch in der Obhut des Jägers vollzieht. Verbraucher sollten frisches Wildbret nur etwa zwei bis drei Tage bei einer Kühlung zwischen plus 4 bis maximal plus 7 Grad Celsius lagern.

Das Fleisch kann bei minus 18 Grad Celsius ohne Qualitätsverlust eingefroren werden.

Dabei sind folgende Lagerzeiten zu beachten:

Hirsch/Reh	bis 12 Monate,
Hase/Wildkaninchen	bis 8 Monate,
Wildschwein	bis 6 Monate,
Wildgeflügel	4 bis 6 Monate.

Bei fertig verpacktem Wildfleisch ist unter anderem vorgeschrieben, dass Teilstück, Tierart, Mindesthaltbarkeitsdatum sowie Lagerhöchsttemperatur gekennzeichnet werden.

Beim Kauf von tiefgefrorenem Wildfleisch ist darauf zu achten, dass die Packungen keine Verletzungen und der Inhalt keine Veränderungen wie Eisschneebildungen oder Frostbrandschäden aufweist.



Untersuchungsschwerpunkte

Alle erlegten Wildschweine müssen auf Trichinen, das sind Muskelparasiten, untersucht werden. Fleisch von befallenen Tieren darf nicht zum Verzehr freigegeben werden, um den Menschen vor schwerer Krankheit zu schützen.

In den durch den Reaktorunfall in Tschernobyl immer noch besonders belasteten Gebieten im Pfälzerwald und im Hochwald werden alle erlegten Wildschweine auf radioaktives Cäsium untersucht. Die Tiere können dieses unter Umständen mit der Nahrung aufnehmen. Fleisch von Wildschweinen, das den Grenzwert von 600 Becquerel Gesamtcesium pro Kilogramm Fleisch überschritten hat, darf nicht in den Verkehr gebracht werden.

Das Landesuntersuchungsamt untersucht Wild auch regelmäßig auf organische Rückstände oder Umweltverunreinigungen. Darüber hinaus wird frisches und tief gefrorenes Wild auf lagerungsbedingte Mängel und mikrobielle Veränderungen untersucht sowie hinsichtlich Zuschnitt und Bezeichnung geprüft.