

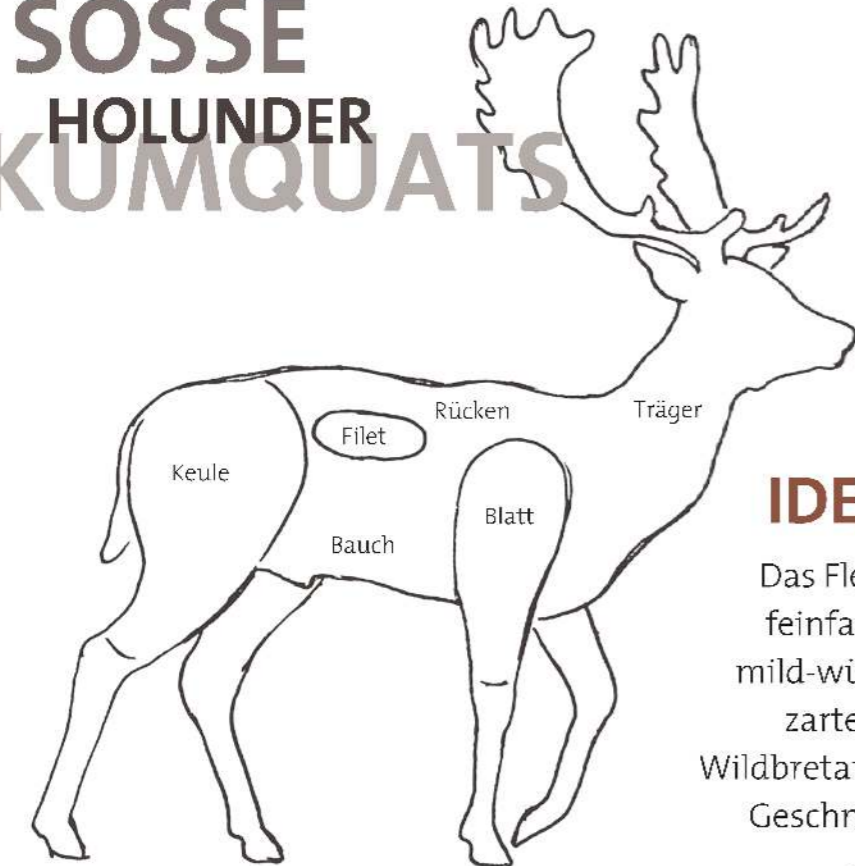
# DAMWILD HAT'S DRAUF

*Wildbret vom Damwild steht auf der Beliebtheitskala der Deutschen zusammen mit Rotwild auf Platz 3 (331 Tonnen verzehrtes Wildfleisch im vergangenen Jahr).*

## FRUCHTIG KOMBINIEREN

Wildbret vom Damwild verträgt kräftig-säuerliche Begleiter und Aromen. Egal, ob als Soße, Kompott oder Beilage, prima geeignet sind beispielsweise Preiselbeeren, Holunder, Kumquats oder auch Brombeeren. Genauso gut passen dunkle Beerenfrüchte in Form einer Weinbegleitung zum Essen, wie zum Beispiel Spätburgunder oder Côtes du Rhône.

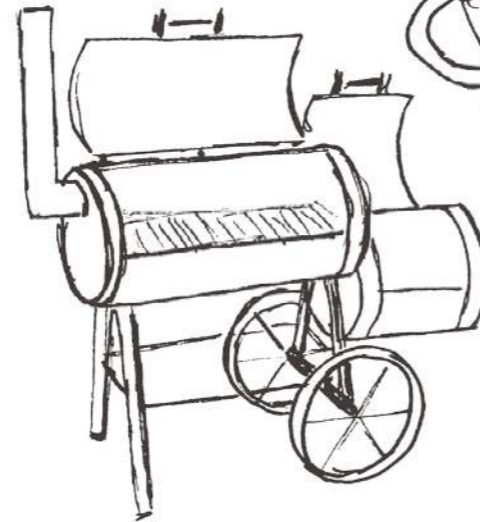
## SOSSE HOLUNDER KUMQUATS



## MANTEL UND BETT

Wildbret vom Damwild ist, je nach Teilstück, für alle Zubereitungsarten sehr gut geeignet. Probieren Sie doch einmal die Zubereitung von Damwildrücken im Smoker – so wird das Fleisch besonders schonend gegart und erhält ein einzigartiges Raucharoma. Die Filets ergeben Steaks, Medaillons und ähnliche Stücke zum Kurzbraten. Tipp: Hüllen Sie das Filet in einen Kräuter- oder Blätterteigmantel, oder garen Sie die Damwildkeule auf dem Heubett.

## PREISELBEEREN KOMPOTT



## IDEAL FÜR EINSTEIGER

Das Fleisch vom Damwild ist rötlich braun, feinfaserig, saftig und mager. Es schmeckt mild-würzig, ist insgesamt etwas feiner und zarter als zum Beispiel Rotwild. Von allen Wildbretarten ist es am wenigsten „streng“ im Geschmack und wird deshalb auch gern als „Wildbret für Einsteiger“ bezeichnet.

Illustrationen: Carolin Schmidt

## SPITZENWERTE

Fleisch von Wildtieren ist reich an Vitaminen und Spurenelementen und zeichnet sich durch einen niedrigen Fettgehalt aus. Das gilt natürlich auch für das Wildbret vom Damwild.

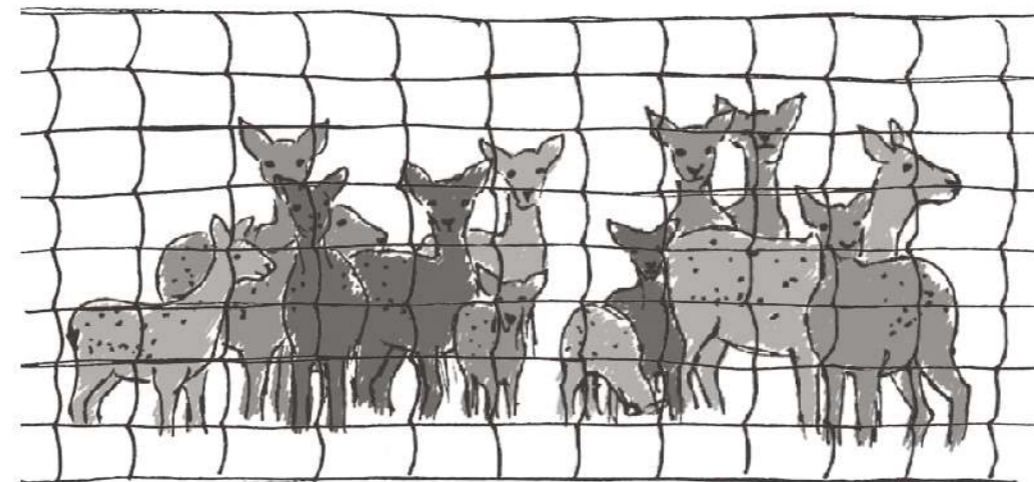
	Mehrfach ungesättigte Fettsäuren (in %)	Davon Omega-3-Fettsäuren (in %)
Damwild	62,4	11,8
Wildschwein	64,7	7,0
Hausschwein	48,2	5,6
Huhn	35,9	3,1



## BROMBEEREN CÔTES DU RHÔNE

## HINTER GATTERN

Die Damwildstrecke ist in den vergangenen Jahren zwar gestiegen, liegt aber immer noch erheblich niedriger als bei Reh- oder Rotwild. Warum Wildbret vom Damwild dennoch auf Platz 3 der Beliebtheitskala landet, liegt daran, dass der Bedarf größtenteils durch Zucht in Gattern gedeckt wird. Infolge der Fütterung des Wildes bei der Gatterhaltung verliert es etwas an Wildgeschmack.



## ALLES BIO ODER WAS?

Ziemlich paradox: Wildbret darf nicht als „bio“ bezeichnet werden. Fleisch vom Damwild aus Gatterhaltung hingegen schon, vorausgesetzt, die Auflagen bei Haltung und Futter werden erfüllt.

## GANZ SCHÖN GROSS

Zumindest, was die breiten Schaufeln betrifft, an denen man Damhirsche gut erkennt. Ansonsten bringen erwachsene Hirsche bis zu 90 kg auf die Waage, Alttiere kommen auf bis zu 45 kg (beides Aufbruchgewichte), jeweils abhängig vom Standort. Übrigens: Wie auch beim Rotwild ist das Fleisch von brunftigen Damwildhirschen nicht zum Verzehr geeignet.



## SIE WOLLEN MEHR?

Kein Problem! Tolle Wildrezepte für jede Gelegenheit oder auch Wildbret vom Jäger finden Sie hier:  
[www.wild-auf-wild.de](http://www.wild-auf-wild.de)  
[www.wildgenuss-nrw.de](http://www.wildgenuss-nrw.de)