

# FEURIG-WILDER GRILLGENUSS

Würzige Marinaden  
und fruchtige Dips  
zum Wildbret







# Ein Gruß aus der Küche

Wildbret ist ein reines Naturprodukt, dessen unverfälschter Geschmack pure Gaumenfreude ist. Heimisches Wildfleisch ist sehr vielseitig und macht auch auf dem Grill eine ausgezeichnete Figur. Ein gutes Salz und frisch gemahlener Pfeffer reichen als Würze grundsätzlich aus. Je nach Geschmack sorgen frische Kräuter für den aromatischen Feinschliff.

Den richtigen Pfiff erhält das Fleisch von Wildschwein, Reh und Co. durch fein abgeschmeckte, selbst gemachte Grillmarinaden oder passende Dips und Soßen. Dabei gilt: Weniger ist mehr, damit der grandiose Eigengeschmack nicht verloren geht.

Die Rezepte dieser Broschüre stammen von grillbegeisterten Fans, die am Instagram-Gewinnspiel von Wild auf Wild teilgenommen haben. Gesucht wurden Lieblingsmarinaden, Dips und Soßen, die mit Wildbret harmonieren. Herausgekommen ist ein bunter Mix für alle Geschmäcker – von fruchtig bis pikant, von süß bis herzhaft. Tipps für die Zubereitung und die Suche nach Wildbretanbietern finden Sie ebenfalls in dieser Broschüre.

**Wir wünschen guten Appetit!**

**Ihr Team von Wild auf Wild**



# Genuss ohne Reue

Das Fleisch von Wildschwein, Reh, Hirsch und Co. ist nicht nur lecker und gesund, sondern ein nachhaltiges, ursprüngliches Lebensmittel. Auf der Internetseite [www.wild-auf-wild.de](http://www.wild-auf-wild.de) finden sich neben Tipps zu Lagerung und Zubereitung mehr als 350 leckere Rezepte für jede Jahreszeit, jeden Anlass und Geschmack.

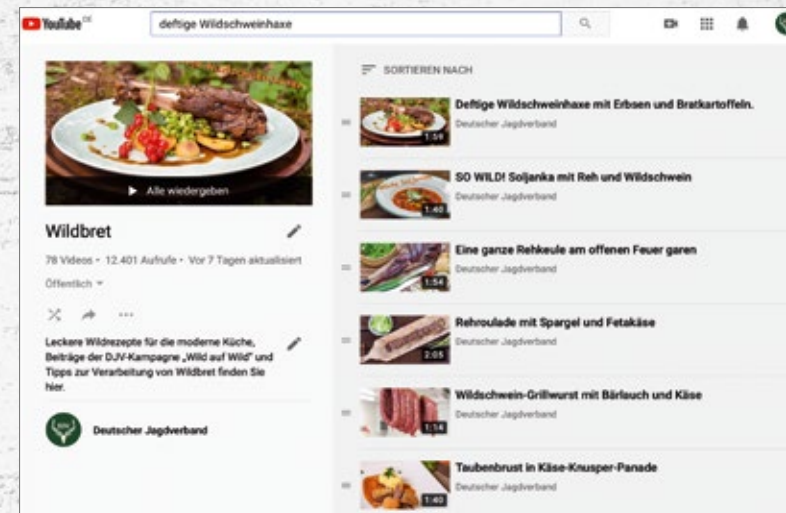


Das Herkunftszeichen „Wild aus der Region“ steht für heimisches Wildbret von Jägern, Gaststätten und Metzgereien. Es ergänzt das Aktionslogo „Wild auf Wild“.



## Auf der Suche nach Wild?

Mehr als 4.000 Wildbretanbieter sind bereits auf [www.wild-auf-wild.de](http://www.wild-auf-wild.de) registriert. Über eine Postleitzahlensuche lassen sich Jäger oder Restaurants finden, die regionales Wild anbieten. Geben Sie im Suchfeld Ihre Postleitzahl oder Adresse ein. Ihnen werden alle Jäger, Händler und Jagdgemeinschaften in Ihrer Umgebung angezeigt, die Wildbret anbieten.



## Videos mit Biss

Anschauen, Appetit holen, nachkochen! Auf dem YouTube-Kanal des Deutschen Jagdverbandes finden Sie Videoanleitungen zu etwa 80 saisonalen Wildrezepten: von der ganzen Rehkeule über die selbstgemachte Wildbratwurst bis zur geräucherten Gänsebrust.



## Mit Geschmack in den sozialen Medien

Dass sich Wildbret modern zubereiten lässt, zeigen wir regelmäßig auf Facebook und Instagram. Dort veröffentlichen wir zahlreiche Rezepte, informieren zum Thema Wildbret und zeigen einen Blick hinter die Kulissen von „Wild auf Wild“. Schauen Sie gern einmal rein!

[www.instagram.com/WildaufWild.de](https://www.instagram.com/WildaufWild.de)  
[www.facebook.com/Jagdverband.WildaufWild](https://www.facebook.com/Jagdverband.WildaufWild)



# Heiße Tipps

Einst war das Marinieren eine Technik, um Fleisch zu konservieren. Heute dient es dazu, dem Grillgut eine besondere Geschmacksnote zu verleihen. Im Prinzip besteht eine Würzsoße aus drei Zutaten: Öl, Säure und Kräuter oder Gewürze. Auch mit Wein, Fruchtsaft und Buttermilch lässt sich Grillfleisch herrlich marinieren.



## Tipps für gelungene Grillmarinaden

- Wählen Sie ein passendes, hochwertiges Öl: Kalt gepresstes Olivenöl verträgt Hitze nicht so gut, besser ist ein gutes Raps- oder Sonnenblumenöl.
- Säuren wie Zitronensaft oder Essig machen das Fleisch und die Fasern weicher.
- In einem luftdichten Gefrierbeutel zieht die Würze richtig ein: Bei längerem Marinieren lagern Sie das Fleisch am besten im Kühlschrank.
- Bewahren Sie säurehaltige Marinaden nicht in einem Metall- oder Aluminiumgefäß auf – die Säure reagiert mit dem Metall.
- Je nach Größe des Wildbrets variiert die Einlegezeit. Als Richtwert gilt: Spieße und dünn geschnittenes Fleisch 30 bis 60 Minuten einlegen, größere Stücke können auch über Nacht im Kühlschrank durchziehen. Keine Sorge: Das saure Milieu der Marinade hemmt das Bakterienwachstum.
- Lassen Sie das Fleisch nach dem Marinieren im Kühlschrank mindestens eine halbe Stunde bei Zimmertemperatur ruhen. Legen Sie es erst dann auf den Rost.



# Pflaumensoße

## Zubereitung


Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. Pflaumen entkernen. Butterschmalz in einem Topf erhitzen. Zwiebeln darin glasig dünsten. Mit Wildfond und Rotwein ablöschen. Anschließend Pflaumen hinzugeben und bei mittlerer Hitze circa 15 Minuten köcheln lassen, bis sie zu einem Brei verkocht sind, dabei gelegentlich umrühren. Unterdessen den Rosmarin waschen, die Nadeln vom Zweig trennen. Diese fein hacken und zum Pflaumensud geben. Zum Schluss alles mit Honig, Salz und Pfeffer abschmecken und pürieren. Für eine flüssigere Konsistenz Wasser unterrühren.

## Zutaten

- 2 rote Zwiebeln
- 8 Pflaumen  
(frisch oder aus dem Glas)
- 1 EL Butterschmalz
- 100 ml Wildfond
- 100 ml Rotwein
- 1 EL Honig
- 1 Zweig Rosmarin
- Salz
- schwarzer Pfeffer



 @le\_staddi

 wildaufwild.de

**Tipp:** Statt frischer Pflaumen eignen sich auch eingemachte Pflaumen aus dem Glas. 🍷



# Apfel-Zwiebel-Chutney

## Zubereitung

Äpfel schälen und in kleine Würfel schneiden, Zwiebeln ebenfalls klein würfeln. Beides zusammen mit den übrigen Zutaten in einen Topf geben und circa 30 Minuten (bis zur gewünschten Konsistenz) kochen. Das Chutney in Gläser umfüllen, verschließen und für circa fünf Minuten auf den Kopf stellen. Der Dip ist ein fruchtiger Begleiter zu Steaks vom Wildschwein oder passt hervorragend zu einer Käseplatte.

## Zutaten

- 500 g Äpfel
- 250 g Zwiebeln
- 200 g Rohrzucker
- 300 ml Apfelessig
- 2 TL Salz
- 1 ½ TL Chiliflocken
- ½ TL Pfeffer, gemahlen
- ½ TL Koriander
- 1 Prise Kurkuma



@jassithede



wildaufwild.de

**Tipp:** 🌿 Für ein dezent blumiges Aroma:  
Statt Rohrzucker einfach zwei bis drei Esslöffel  
Obstblütenhonig verwenden. 🍯 🌿







# Rote Zwiebelmarmelade

## Zubereitung

Die gewürfelten Zwiebeln und einen guten Schuss Balsamessig in einen Topf geben. Den Gelierzucker sowie eine Prise Salz und Pfeffer unterrühren. Für das besondere Extra eine kleine Prise Zimt hinzugeben. Alle Zutaten gründlich miteinander vermengen und unter ständigem Rühren sprudelnd aufkochen. Anschließend die Zwiebelmarmelade in heiß ausgespülte Gläser füllen und auf den Kopf stürzen. Abkühlen lassen und zu Wild und Gemüse reichen. Ein Spritzer Zitronensaft vor dem Servieren verfeinert die Marmelade nochmals.

## Zutaten

- 500 g rote Zwiebeln
- 1 Pck. Gelierzucker
- eine Prise Zimt
- Salz
- ein Schuss dunkler Balsamessig
- Branntweinessig nach Belieben
- Zitronensaft nach Belieben



@mango\_308



wildaufwild.de

**Tipp:** Die Zwiebeln können vor dem Einkochen kurz in einer Pfanne angebraten werden – das sorgt für extra Röstaromen. 🍷



# Mangold-Pesto

## Zubereitung

Die Stiele von den Mangoldblättern entfernen. Die kleingezupften Blätter mit den feinen Spinatblättern kurz in kochendem Wasser blanchieren und abtropfen lassen. Blätter der Rosmarin- oder Thymianzweige klein hacken oder in einem Mörser mahlen. Knoblauchzehe ebenfalls klein hacken oder durch eine Knoblauchpresse geben. Alle Zutaten, bis auf die Zitrone, in ein hohes Gefäß geben und mit dem Pürierstab zu einem Pesto verarbeiten. Anschließend das Pesto mit dem Zitronensaft verfeinern. Das Fleisch von Reh, Rot- und Damhirsch bekommt so den extra Kräuter-Kick.

## Zutaten

- 300 g Mangold
- 100 g Spinat
- frische Kräuter  
(z. B. zwei bis drei Zweige  
Thymian oder Rosmarin)
- 80 g Parmesan, gerieben
- 1 Knoblauchzehe
- 3 EL Kürbiskerne
- 1 Zitrone
- 50 ml Olivenöl
- 30 ml Kürbiskernöl

 @anny\_twest



 wildaufwild.de

**Tipp:** Für eine längere Haltbarkeit: Das Pesto in ein Glas füllen und mit Olivenöl bedecken. 🍋🍴







# Zwiebel-Rotwein-Butter

## Zubereitung

Zwiebeln schälen, fein würfeln und in Olivenöl glasig andünsten. Anschließend mit 200 Milliliter Rotwein ablöschen und reduzieren. Dijon-Senf, eine gute Prise Meersalz und groben schwarzen Pfeffer hinzugeben, abermals einköcheln. Erkalten lassen und anschließend die handwarme Butter unter die Masse mengen. Creme im Anschluss kaltstellen. Für den optischen Genuss: Zu fein portionierten Zwiebel-Rotwein-Talern aufspritzen und bis zum Servieren kühlen.

## Zutaten

- 2 rote Zwiebeln
- 200 ml Rotwein
- 25 g Dijon-Senf
- 125 g Butter
- Meersalz
- ½ TL schwarzer Pfeffer, grob
- ½ TL Koriander
- Olivenöl



@jannik.hennefarth



wildaufwild.de

**Tipp:** 🍯 Die Butter kann auch in schmalen Talern serviert werden: in Frischhaltefolie zu einer Rolle formen, kalt stellen, schneiden – lecker! 🍯



# Kräuter-Knoblauch-Butter



@sabinehade



wildaufwild.de

**Tipp:** Die Kräuter können je nach Geschmack und Saison variiert werden.

## Zubereitung

Butter bei Zimmertemperatur weich werden lassen. Geschälte Knoblauchzehen sehr fein schneiden, mit Salz bestreuen und nach wenigen Minuten mit einer Gabel zerdrücken. Kräuter wie Liebstöckel oder Petersilie kleinschneiden und mit dem zerquetschten Knoblauch in die Butter geben. Mit der Gabel gleichmäßig vermischen und kühlen. Ein dickes Stück Butter auf das fertig gegrillte Fleisch geben. Passt auch ideal zu gegrilltem Gemüse und Baguette.



## Zutaten

- 250 g Butter
- 2 Knoblauchzehen
- ein Bund Liebstöckel
- ein Bund Petersilie oder andere Kräuter





# BBQ-Ketchup

## Zubereitung

Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebelwürfel und Knoblauch darin anschwitzen. Zucker einstreuen und unter Rühren schmelzen lassen. Mit Whisky oder Rum ablöschen. Passierte Tomaten und restliche Zutaten dazugeben, kurz aufkochen lassen. Alles mit einem Küchenmixer sehr fein pürieren und noch heiß in vorbereitete Gläser oder Flaschen füllen, umdrehen und circa fünf Minuten auf dem Deckel stehen lassen. Der BBQ-Ketchup ist gekühlt rund drei Monate haltbar.

## Zutaten

- 300 g passierte Tomaten
- 100 g Tomatenmark
- 1 Zwiebel, gehackt
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- 1 EL Öl
- 150 g Zucker
- 4 cl Whisky oder Rum
- 100 ml Essig (Apfel- oder Weißweinessig)
- Salz, Chili, Paprika, Pfeffer nach Geschmack



@annepirate



wildaufwild.de

**Tipp:** 🍷 Der BBQ-Ketchup eignet sich nicht nur als würziger Dip zur Wildwurst, sondern auch zum Bestreichen von Wildschwein-Spareribs im Smoker. 🍖🔥





# #wildaufwild



**Philipp Stadtmüller**  
@le\_staddi

„Wild kommt bei mir am liebsten am Lagerfeuer in den Dutch Oven zum Schmoren und auf den Grill, weil ich damit Heimat verbinde. Das Fleisch beziehe ich vom Jäger meines Vertrauens – das ist regional, frisch und nachhaltig.“

**Jasmin Thede**  
@jassithede

„Selbst erlegtes Wild zu grillen, bedeutet für uns, eine Geschichte zu unserem Fleisch zu haben. Zu wissen, wo es herkommt und wie es dahin kommt, wo es jetzt ist.“

**Anjuli Kümmerle**  
@mango\_308

„Eine geschmackliche Sensation, bestehend aus süß, sauer, salzig und würzig. Die Zwiebelmarmelade ist ideal für jeden Typ Fleisch, insbesondere für Wild.“

**Ann-Christin Twesten**  
@anny\_twest

„Egal, ob auf dem Grill oder klassisch in der Küche – regional und nachhaltig sollte es sein. Ich bin eine „Küchenjägerin“ – also über die Küche zum Jagdschein gekommen und es macht mir einfach Spaß, die Regionalität auf den Teller zu holen.“

**Jannik Hennefarth**  
@jannik.hennefarth

„Wild benötigt nicht viel. Es spricht geschmacklich für sich, ist vielseitig und davon mal abgesehen sowieso eine Klasse für sich selbst!“

**Sabine Häde**  
@sabinehade

„Meine Familie und ich essen gerne Wild, weil wir ein eigenes Revier hegen und pflegen. Das Wild hat glücklich in Freiheit gelebt – nicht in Massentierhaltung. Dieses Wissen und ein bisschen der Stolz, Wildbret verantwortungsbewusst verarbeitet zu haben, sind Grund genug, einen gemütlichen Grillabend mit Freunden oder der Familie auf der eigenen Terrasse zu genießen.“

**Anne Pirate**  
@annepirate

„Das Gute an Wildbret: schmeckt saulecker, ist regional und artgerechter geht es nicht.“

**Moritz Möller**  
@moritz8x57

„Edles Wildbret und dessen Genuss im Kreise von Familie und Freunden – für mich als Jäger ein absolutes Highlight. Das gleicht so manch einsame Stunde auf dem Hochsitz wieder aus.“

**Lina Held**  
@waidwaib

„Wild kann alles, was auch Rind und Hausschwein kann, nur besser! Und mit wesentlich schönerem Leben.“

**Katharina Schweizer**  
@kathy.htak

„Wildfleisch ist Natur pur. Dafür braucht es nicht viel. Der Fichtenspitzensirup veredelt den tollen Geschmack und gibt dem Fleisch eine einzigartige Note.“

**Timo Hansemann**  
@meat\_and\_gin

„Warum kommt Wildbret bei mir gerne auf den Grill? Weil es hervorragend schmeckt und ich den gesamten Weg vom Schuss bis auf den Teller kenne.“

**Alexander Brockhoff**  
@alexbro85

„Was gibt es Besseres als Wildfleisch vom selbst erlegten Wild? Mehr Regionalität und Qualität geht nicht!“





# Chimichurri



@waidwaib



wildaufwild.de

**Tipp:** 🍷 Würzmischung ein paar Stunden gekühlt ziehen lassen, so entfaltet das Chimichurri sein volles Aroma. 🍷

## Zubereitung

Alle Zutaten miteinander vermischen und mindestens zwei Stunden kaltstellen. Das Chimichurri wird üblicherweise auf dem fertig gegrillten Fleisch angerichtet. Es kann aber auch als Marinade verwendet werden. Die würzige Mischung harmoniert mit jeglichem Wild – von Hase über Fasan bis Hirsch.

## Zutaten

- ½ Tasse Olivenöl
- 2 EL Rotweinessig
- ½ Tasse Petersilie, fein gehackt
- 3 bis 4 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 EL Chilis, fein gehackt
- 1 TL getrockneter Oregano
- 1 TL grobes Meersalz
- ½ TL Pfeffer, gemahlen




# Biermarinade

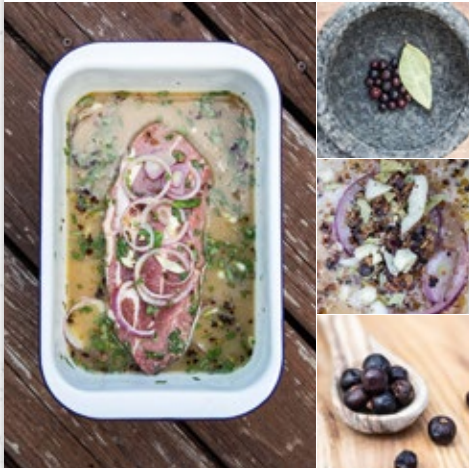
## Zubereitung


Öl und Bier in eine Schüssel geben, Senf unterrühren. Zwiebel in feine Ringe schneiden, Knoblauch abziehen und fein würfeln. Lorbeerblätter und Wacholderbeeren zerstoßen. Alles zusammen mit Salz und Pfeffer in die Schüssel geben und gut vermischen. Anschließend das Fleisch marinieren und am besten in einem verschließbaren Glasgefäß für mehrere Stunden im Kühlschrank einwirken lassen. Die Biermarinade eignet sich besonders für Steaks aus dem Wildschweinnacken.

## Zutaten

- eine Flasche Bier nach Wahl
- 8 EL Olivenöl
- 2 EL Senf
- 1 Zwiebel
- 2 Lorbeerblätter
- 1 TL Wacholderbeeren
- 4 Knoblauchzehen
- Salz und Pfeffer

 @moritz8x57



 wildaufwild.de

**Tipp:** Lemonbier mit Rosmarin und Thymian anstelle von Wacholder und Lorbeerblättern verleihen einen sommerlich-frischen Geschmack. 🍋🌿







# Fichtenspitzensirup



@kathy.htak



wildaufwild.de

**Tipp:** 🌲 Die jungen Fichtenspitzen lassen sich im Mai ernten und sogar roh genießen. **!! Achtung:** Nicht mit den giftigen Eibentrieben verwechseln **!!**

## Zubereitung

Frische Fichtenspitzen und braunen Rohrzucker in ein Glas geben und verschließen. Circa 14 Tage in die Sonne beziehungsweise an einen warmen Ort stellen, bis der Rohrzucker schmilzt – fertig ist der Sirup. Das Wildfleisch – wunderbar sind Wildschwein oder Reh – von beiden Seiten bestreichen und auf dem Grill garen. Den Sirup verschlossen an einem dunklen Ort lagern, so ist er mehrere Monate haltbar. Wird er fest, einfach in einen Topf mit heißem Wasser stellen.

## Zutaten

- 150 g Fichtenspitzen
- 300 g brauner Rohrzucker





# Rosmarin-Gewürzbett

## Zubereitung

Das Fleisch scharf von beiden Seiten anbraten, dann in Alufolie auf ein Bett aus frischem Rosmarin legen. Auf das Wild etwas Butter sowie groben Pfeffer und Salz geben. Die Alufolie umschlagen und fünf bis zehn Minuten bei mittlerer Hitze auf dem Grill oder im Backofen ruhen lassen. Das Rosmarin-Gewürzbett eignet sich besonders für kurzgebratenes Fleisch von Reh und Hirsch.

## Zutaten

- 2 – 3 EL Butter
- 3 Zweige Rosmarin
- grobes Salz
- grober Pfeffer



@meat\_and\_gin



wildaufwild.de

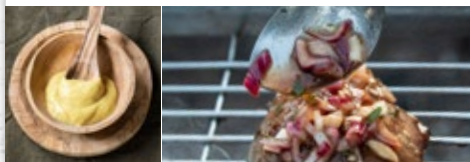
**Tipp:** 🍌 Statt herkömmlicher Butter kann auch die Kräuter- oder Zwiebel-Rotwein-Butter verwendet werden. 🍷 🌿



# Rotwein-Balsamico-Marinade



@alexbro85



wildaufwild.de

**Tipp:** Ein feiner Rotwein macht nicht nur im Glas eine gute Figur, sondern verleiht auch einer Marinade das gewisse Etwas. 🍷🍷

## Zubereitung

Zwiebeln und Knoblauch schälen und in kleine Würfel schneiden. Kräuter klein hacken. Alles in eine Schüssel geben, mit Olivenöl, Rotwein und Balsamessig vermengen. Senf für die bessere Bindung und Honig für die Süße hinzugeben. Alles gut vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Wildbret damit großzügig marinieren und in Frischhaltefolie eingewickelt für etwa sechs Stunden ziehen lassen.

## Zutaten

- 2 Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 100 ml Olivenöl
- 100 ml Balsamessig
- 6 EL Rotwein
- Salz und Pfeffer
- mediterrane Kräuter nach Wahl (z. B. Thymian)
- 1 EL Senf
- 2 TL Honig





# Die Landesjagdverbände



Landesjagdverband  
Baden-Württemberg e.V.

**Landesjagdverband  
Baden- Württemberg e. V.**  
Felix-Dahn-Straße 41  
70597 Stuttgart  
Telefon: (0711) 26 84 36-0  
info@landesjagdverband.de  
www.landesjagdverband.de



**Landesjagdverband  
Berlin e. V.**  
Sundgauer Straße 41  
14169 Berlin  
Telefon: (030) 8 11 65 65  
ljb-berlin@t-online.de  
www.ljb-berlin.de



**Landesjagdverband  
Brandenburg e. V.**  
Saarmünder Straße 35  
14652 Michendorf  
Telefon: (033205) 21 09-0  
info@ljb-brandenburg.de  
www.ljb-brandenburg.de



LANDESJÄGERSCHAFT  
BREMEN E. V.

**Landesjägerschaft  
Bremen e. V.**  
Carl-Schurz-Straße 26 a  
28209 Bremen  
Telefon: (0421) 3 41 94-0  
info@ljb-bremen.de  
www.ljb-bremen.de



**Landesjagd- und Naturschutzverband der  
Freien und Hansestadt Hamburg e. V.**  
Hansastraße 5  
20149 Hamburg  
Telefon: (040) 44 77 12  
ljb-hamburg@t-online.de  
www.ljb-hamburg.de



**Landesjagdverband  
Hessen e. V.**  
Am Römerkastell 9  
61231 Bad Nauheim  
Telefon: (06032) 93 61-0  
info@ljb-hessen.de  
www.ljb-hessen.de



**Landesjagdverband  
Mecklenburg-Vorpommern e. V.**  
Forsthof 1  
19374 Damm  
Telefon: (03871) 63 12-0  
info@ljb-mecklenburg-vorpommern.de  
www.ljb-mecklenburg-vorpommern.de



**Landesjägerschaft  
Niedersachsen e. V.**  
Schopenhauerstraße 21  
30152 Hannover  
Telefon: (0511) 5 30 43-0  
info@ljb.de  
www.ljb.de



**Landesjagdverband  
Nordrhein- Westfalen e. V.**  
Gabelsbergerstraße 2  
44141 Dortmund  
Telefon: (0231) 28 68-600  
info@ljb-nrw.de  
www.ljb-nrw.de



**Landesjagdverband  
Rheinland-Pfalz e. V.**  
Egon-Anheuser-Haus  
55457 Gensingen  
Telefon: (06727) 89 44-0  
info@ljb-rip.de  
www.ljb-rip.de



**Vereinigung der  
Jäger des Saarlandes**  
Jägerheim-Lachwald 5  
66793 Saarwellingen  
Telefon: (06838) 86 47 88-0  
info@saarjaeger.de  
www.saarjaeger.de



**Landesjagdverband  
Sachsen e. V.**  
Hauptstraße 156 a  
09603 Großschirma  
Telefon: (037328) 12 39 14  
info@jagd-sachsen.de  
www.ljb-sachsen.de



**Landesjagdverband  
Sachsen-Anhalt e. V.**  
Halberstädter Straße 26  
39171 Langenweddingen  
Telefon: (039205) 41 75-70  
info@ljb-sachsen-anhalt.de  
www.ljb-sachsen-anhalt.de



**Landesjagdverband  
Schleswig-Holstein e. V.**  
Bönnhusener Weg 6  
24220 Flintbek  
Telefon: (04347) 90 87-0  
info@ljb-sh.de  
www.ljb-sh.de



**Landesjagdverband  
Thüringen e. V.**  
Franz-Hals-Straße 6 c  
99099 Erfurt  
Telefon: (0361) 3 73 19 69  
info@ljb-thueringen.de  
www.ljb-thueringen.de

## Bestellmöglichkeit:

DJV-Service GmbH  
Friesdorfer Straße 194 a,  
53175 Bonn  
Telefon: (0228) 38 72 90-0  
Fax: (0228) 38 72 90-25  
info@djv-service.de  
www.djv-shop.de

## Produktion:

Christina Czybik, Anna Lena Kaufmann,  
Sebastian Kapuhs

## Fotos:

Christina Czybik

## Gestaltung:

Stefan Klein | www.klasse3b.com







# Deutscher Jagdverband e.V.

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

## Deutscher Jagdverband e. V.

Chausseestraße 37

10115 Berlin

Telefon: (030) 2 09 13 94-0

Fax: (030) 2 09 13 94-30

pressestelle@jagdverband.de

www.jagdverband.de

*Der DJV in den sozialen Medien:*



[facebook.com/Jagdverband](https://facebook.com/Jagdverband)

[facebook.com/Jagdverband.WildaufWild](https://facebook.com/Jagdverband.WildaufWild)

[twitter.com/JagdverbandDJV](https://twitter.com/JagdverbandDJV)

[youtube.com/DeutscherJagdverband](https://youtube.com/DeutscherJagdverband)



Premiumpartner

**Göthaer**



**SAUER**  
ÜBERLEGENE WERTE



**GRUBE**



**FENDT**

