

# Inhalt

Vorworte	6
Schützen, nutzen und genießen	8
Schützen, nutzen und genießen	10
Wissenswertes beim Kauf von Wildfleisch	13
Heimisches Wild	14
Wild richtig zubereiten – 8 Tipps für gutes Gelingen	18
Küchenpraxis	19
Die Kerntemperatur	20
Gut zu wissen	22
Salate, Suppen, Snacks	24
Warum das Rebhuhn nicht mehr auf der Speisekarte steht	58
Gäste und Feste	62
Salz & Pfeffer	80
Nachhaltige Nutzung	84
Leichtes für zwei	90

<b>Beilagen &amp; Beigaben</b>	<b>108</b>
Sie machen den Genuss komplett	110
<b>Grillen &amp; Picknick</b>	<b>124</b>
Feuer und Flamme fürs Grillen	126
Schwarzwild mehr als genug	137
<b>Wald vegetarisch</b>	<b>146</b>
Waldpilze – delikate Sammlerstücke	148
Jagdkalender	160
Anhang	162
Rezeptregister/Adressen	164
Stichwortregister	166