



Wildtiere leben frei und artgerecht. Ihr Fleisch zu essen, ist regional und nachhaltig

WILDBRET

Fair, frei und gesund

Sie wollen Fleisch von glücklichen Tieren? Es soll bio sein, regional erzeugt und auch noch klimaneutral? Kein Problem – essen Sie Wildbret!

WIR WAREN MAL JÄGER und Sammler.

Wollte man früher Fleisch auf dem Teller, musste man jagen gehen. Das war mühsam und gefährlich, aber das Tier hatte ein Leben in Freiheit. Man muss nicht zurück in die Steinzeit, um ohne schlechtes Gewissen Fleisch zu essen. In unseren Wäldern laufen noch immer freilebende Tiere herum.

Jäger haben nicht den besten Ruf. Weil der Mensch jedoch hierzulande Wolf, Bär und Luchs nahezu ausgerottet hat, halten sie die Vermehrung von Hirsch, Reh, Wildschwein und Co. in Schach. Ohne Jäger würden die Tiere zu viele Fraßschäden an Bäumen verursachen. Geschossen wird nur so viel, wie dem Wald gut tut und auch nur in der Jagdsaison. „Für jedes Revier wird ein Abschussplan festgelegt, den der Jäger

erfüllen muss“, sagt Sven Wurster, Revierförster in Hamburg-Niendorf. „Anders als bei der konventionellen und biologischen Fleischproduktion wird Wildbret also nicht aus ökonomischen Gründen erzeugt“, sagt Wurster – mehr bio, mehr regional, mehr klimafreundlich geht nicht.

Unter Wild versteht man alle frei lebenden Huf- und Säugetiere sowie Vögel, Hasen und Wildkaninchen. Verzehrt werden hierzulande vor allem Dam- und Rothirsch, Reh, Wildschwein, Fasan und Ente. Wildbret ist nicht nur ethisch und ökologisch im Vorteil, „es ist das am fairsten erzeugte und nachhaltigste Fleisch, das man essen kann“, sagt Andreas Kinser von der Deutschen Wildtier Stiftung. Es ist zudem mager, kalorienarm und eiweißreich und selbstverständlich frei von Antibiotika oder Hormonen.

Aber der Verbraucher muss aktiv werden, Wildfleisch gibt es in der Regel nicht im Supermarkt. „Wildbret bekommt man direkt beim Jäger oder beim Forstamt“, sagt Torsten Reinwald vom Deutschen Jagdschutzverbund, meist auch schon küchenfertig portioniert. Auch auf manchen Wochenmärkten oder in einigen Metzgereien kann man Wild kaufen, „dabei sollte man auf das Siegel ‚Wild aus der Region‘ achten“, sagt Reinwald. Je nach Bundesland und Waldbesitzer ist die Vermarktung unterschiedlich organisiert, auch die Preise schwanken. Ein Kilo Wildschwein kostet etwa zehn Euro, Rehrücken um die 20. Damit liegt Wild preislich in etwa gleichauf mit Biofleisch.

Manchmal gibt es Wild zur Weihnachtszeit auch in Super- und Großmärkten wie Metro oder Real. Vorsicht, denn „dann stammt es mit Sicherheit aus Gatterhaltung und ist meist auch noch importiert“, warnt Kinser. Auch hierzulande werden Dam- und Rothirsche sowie Wildschweine zunehmend in Gehegen gehalten. Zwar ist die Gehegegröße gesetzlich geregelt, ob sie ausreicht, ist jedoch umstritten.

Die Jäger tragen die Verantwortung dafür, dass das Fleisch in Ordnung ist. Beim Ausnehmen erkennen sie an Organschäden kranke Tiere, deren Fleisch nicht in Umlauf gebracht werden darf, ebensowenig das von angefahrenem Wild. Innerhalb von 24 Stunden müssen die Jäger das Fleisch in Wildkammern oder Wildverarbeitungsbetriebe bringen, wo es zerlegt und gekühlt wird. Bei Auffälligkeiten kontrolliert ein Veterinär die erlegten Tiere, Wildschweine prüft er außerdem auf Wurmbefall.

Im Jahr 2009 wurden 143.000 Tonnen heimisches Wildbret verzehrt, der Wert ist seit Jahren relativ konstant. Zum Vergleich: Der Verbrauch von Schwein liegt um den Faktor 40 höher. Grund für den noch zaghaften Wildkonsum: Die Zubereitung gilt als kompliziert. „Zu Unrecht“, sagt Kinser. Wichtig sei nur, dass man es schnell verbrauche und nur durchgebraten oder gar gekocht esse. Im Kühlschrank hält sich Wild drei Tage lang, tiefgefroren kann man Reh und Hirsch etwa ein Jahr, Kaninchen acht, Wildschwein und Federwild sechs Monate aufbewahren.

Ein weiterer Grund für die Zurückhaltung der Verbraucher: Tschernobyl. Noch immer, so heißt es, sei deutsches Wild radioaktiv belastet. Das trifft jedoch nur noch auf wenige Gebiete zu, den Bayerischen und den Thüringer Wald sowie Teile Baden-Württembergs. In erster Linie sind Wildschweine betroffen, weil sie sich von Pilzen ernähren, die radioaktives Cäsium-137 konzentrieren. Torsten Reinwald jedoch beruhigt: „In den Risikogebieten wird alles Wildschweinfleisch mit einem Geigerzähler auf die zulässigen Grenzwerte kontrolliert. Belastetes Fleisch kommt gar nicht erst in den Handel.“

JENS LUBBADEH

Wo kann ich Wild bekommen?

www.wild-aus-der-region.de

www.wildboerse.de

www.wild-auf-wild.de/wildbret_anbieter

Buchtipp:

Annabelle Fagner und Tilmann Schempp:

Klassische Wildküche, Thorbecke Verlag,

2009, 112 Seiten, 24,90 Euro