

Winter in Deutschland: Wildsaison

Wenn das Jahr sich seinem Ende neigt, beginnt in Deutschland die Zeit des Wildverkaufs. Passend zur Jahreszeit werden nicht nur die Tage, sondern auch das Fleisch auf den Tellern dunkler.

Wildfleisch ist heute etwas Besonderes: Weniger als ein Prozent des gesamten Fleischverbrauchs entfällt in Deutschland auf die verschiedenen Wildarten. Im Herbst und Winter, der eigentlichen Jagdsaison, ist das Fleisch aus Feld und Flur besonders begehrt. Heute trifft man Wild nicht nur im Wald an. Immer mehr landwirtschaftliche Betriebe gehen der Wildhaltung im Zu- oder Nebenerwerb nach. Schätzungsweise 60 Prozent des Wildes kommen aus deutschen Landen - entweder als Wildbret aus der Jagd oder aus der landwirtschaftlichen Gatterhaltung von Wildtieren. Meistens wird Wild aus der Gatterhaltung direkt vermarktet. Im Jahr 2000 gab es ungefähr 5.800 registrierte landwirtschaftliche Wildgatter mit etwa 112.000 Muttertieren. Zur Wildbretmenge aus Gatterhaltung gibt es keine aktuelle Datenerhebung, sie dürfte aber schätzungsweise zwischen 2.500 und 3.000 Tonnen liegen und damit maximal sechs Prozent an der insgesamt verzehrten Wildmenge ausmachen. In Deutschland gibt es heute mehr als 6.000 Wildgatter, die landwirtschaftlich genutzt werden.

Das begehrteste Wild Nummer Eins in Deutschland ist das Wildschwein. Rund 476.000 Tiere haben die Jäger vom 1. April 2005 bis 31. März 2006 erlegt. Das entspricht rund 11.700 Tonnen hochwertigem Wildfleisch. Seit Mitte der 80er Jahre ist die Zahl der erlegten Wildschweine deutlich gestiegen und schwankt seit 2001/02 um den Wert von einer halben Million. Verantwortlich für die Bestandsexplosion sind unter anderem das reichliche Nahrungsangebot und dauerhaft milde Winter. Unverändert hoch ist auch die Jagd beim Rehwild, das zahlenmäßig die bedeutendste jagdbare Wildart in Deutschland ist. 1,08 Million Tieren wurden 2005/06 erlegt, das entspricht 9.500 Tonnen Wildbret.

In der Saison 2005/06 wurden darüber hinaus über 500.000 Hasen erlegt, wobei die alljährliche Zählung weiterhin wachsende Zahlen belegt. Eine positive Trendwende der Bestandssituation zeigte sich bei den Wildkaninchen, von denen 190.000 und damit 17 Prozent mehr als im Vorjahr erlegt wurden.

Die Nachfrage nach Reh- und Wildschweinbraten kann größtenteils aus deutscher Erzeugung gedeckt werden. Anders sieht es bei Hirsch- und Hasenfleisch aus. Neben den traditionellen Exportländern für Wild in Osteuropa wie Polen, Ungarn und der Tschechischen Republik beliefern auch Spanien und Großbritannien den deutschen Markt. Des Weiteren gelangt aus Übersee Wildfleisch zu uns - aus Neuseeland insbesondere Hirschfleisch und aus Argentinien Wildhasen und Hasenteile.

Der Einzelhandel rüstet sich nun in Herbst und Winter für den Verkauf von Wildfleisch. Vor allem veredelte Wildspezialitäten werden zunehmend beliebter. Trotzdem ist der Anteil an Wild im Vergleich zu anderem Fleisch noch immer gering. Der durchschnittliche Verbraucher isst 60 kg Fleisch im Jahr, davon sind aber nur 600 g Wild von Reh, Hirsch und Wildschwein. Bei vielen kommt das Wild nur zu Weihnachten auf den Tisch.

Beim Wildfleisch beginnt die Verarbeitung schon in Wald und Feld. Die erlegten Tiere werden bereits vor Ort aufgebrochen und ausgenommen. Anschließend müssen sie innerhalb von 24 Stunden sieben Grad Celsius Kerntemperatur gekühlt werden. Die erste Jagdsaison beginnt im Mai (Rehwild), das zweite Angebot liegt nach der herbstlichen Brunftzeit vor. Um Wildfleisch ganzjährig anbieten zu können, haben größere Betriebe Kühlhäuser zum Lagern. Verpackt wird das Fleisch entweder in luftdichte Schrumpfbeutel oder so genannte Skinpacks, bei denen eine Folie auf das Produkt geschweißt wird. Mit Ausnahme von Fertigpackungen findet sich in einer Packung immer nur das Fleisch einer Tierart. Ob Sie das Fleisch eines jüngeren oder älteren Tieres vor sich haben, können Sie an der Farbe sehen. Wenn Sie frisches Wildfleisch einkaufen möchten, sollten Sie sich daher vorab mit der typischen Fleischfarbe für die jeweilige Wildart vertraut machen oder eine fachgerechte Beratung in Anspruch nehmen.

Das Fleisch soll einen angenehmen, leicht säuerlichen aromatischen Geruch haben. Das zeugt von einer guten Fleischreifung. Der einstmals viel gepriesene Hautgoût des Wildes, der leichte Fäulnisgeruch, der bei langer Lagerung durch Zersetzung des Eiweißes entsteht, ist heute nicht mehr gefragt. Einen urinösen Geruch und Geschmack kann das Fleisch von männlichem Schalenwild (Reh, Hirsch, Wildschwein) verströmen, das in der Paarungszeit erlegt wurde. Bei Reh und Hirsch verliert sich dieser im Verlauf einer mehrmonatigen Tiefkühlagerung. Das Fleisch des männlichen Wildschweins (Keilers) hingegen bleibt auch nach Tiefgefrieren und Abhängen ungenießbar. Aus gesundheitlichen Gründen sollte man Wildfleisch niemals roh verzehren und auch nicht rosa braten. Krankheitserreger können das Wild sonst zu einem fragwürdigen Genuss machen.

Rechtlich geregelt wird die Wildfleischgewinnung auf Ebene der Europäischen Union durch folgende Verordnungen EG 178/2002 der Basis-Verordnung zum Lebensmittelrecht, EG 852/2004 Verordnung zur Lebensmittelhygiene, EG 853/2004 spezifische Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs, EG 854/2004 Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs. Wildfleisch unterliegt nicht generell einer amtlichen Fleischuntersuchung. Der Amtsveterinär, der eine amtliche Fleischuntersuchung durchführt, wird nur zusätzlich eingeschaltet, wenn der Jäger Zweifel am Gesundheitszustand des Wildes hat oder bei allen geschossenen Wildschweinen. Für Drittländer, zum Beispiel Argentinien oder Neuseeland, die in EU-Länder exportieren, gelten besonders strenge Vorschriften. Das aus dortigen Revieren angelieferte Wild wird einschließlich seiner inneren Organe veterinärmedizinisch auf Genusstauglichkeit sowie bedenkliche Belastungen hin untersucht. Diese Vorschriften gelten auch für den Verkauf von Wildbret innerhalb der Europäischen Union. Bevor ein Drittland oder ein Teil davon für die Ausfuhr von frischem Wildfleisch in die EU zugelassen wird, führt das Lebensmittel- und Veterinäramt (FVO) der Kommission einen Kontrollbesuch durch, um die ordnungsgemäße Erfüllung aller Kriterien der gemeinschaftlichen Rechtsvorschriften zu überprüfen. Bevor frisches Wildfleisch tatsächlich ausgeführt werden kann, sind jedoch noch weitere Schritte zu setzen. Es wird eine Bewertung der spezifischen Seuchenlage vorgenommen und Sondervorschriften können erforderlich sein, um mögliche Krankheitsrisiken gering zu halten. Diese Vorschriften werden festgelegt und spiegeln sich in den Anforderungen der tierärztlichen Gesundheitsbescheinigung wider, die allen in die EU eingeführten Sendungen von frischem Wildfleisch beiliegen muss.

Ferner ist vorgeschrieben, dass das gesamte in die Gemeinschaft eingeführte Frischfleisch aus zugelassenen Betrieben (Schlachthöfen, Wildbearbeitungsbetrieben, Zerlegungsbetrieben usw.) stammen muss, die zu diesem Zweck zugelassen und auf eine Liste gesetzt worden sind. Die Kriterien für die Zulassung von Betrieben werden in einer Richtlinie angeführt. Eine Liste von Betrieben, die für

die Erzeugung von Frischfleisch zugelassen sind, wird für jedes Drittland in einer eigenen Entscheidung der Kommission festgelegt.

Die Jagd bestimmte in grauer Vorzeit das Leben der Menschen in entscheidendem Maße. Das Fleisch der erlegten Tiere diente der Ernährung. Im Mittelalter wurde die Jagd zu einem Vorrecht des Adels und der Landesfürsten. Den Bauern war das Jagen bei Strafe verboten. Hohe Wildbestände führten in vielen Gegenden zu beträchtlichen Wildschäden auf Äckern und Wiesen. Erst mit der französischen Revolution ging das Jagdrecht auf die Grundeigentümer über. Diese sorgten in der Folge durch rigorose Jagdmethoden für eine starke Reduzierung der Wildbestände. Die traditionellen Jäger waren damit nicht einverstanden. Sie befürchteten die Ausrottung des Wildes. Es kam zu einem Umdenken und zu Jagdgesetzen, welche die Jäger zur Hege des Wildes verpflichteten. Gegen Ende des 19. und zu Beginn des 20. Jahrhunderts nahmen die Wildbestände wieder zu. Heute sind Jäger gesetzlich verpflichtet, einen gesunden Wildbestand zu erhalten. Das bedeutet, dass der Bestand an Schalenwild dem Lebensraum entsprechend reguliert werden muss. Geschossen werden deshalb nicht nur kranke und alte Tiere, sondern vor allem auch Jungtiere, damit der jährliche Zuwachs abgeschöpft wird und der Bestand ökologisch verträglich bleibt. Nur so kann Schäden im Wald und auf den landwirtschaftlichen Flächen vorgebeugt werden.

Wild ist reich an Vitaminen der B-Gruppe und gleichzeitig reich an Vitaminen. Weiterhin enthält es nennenswerte Mengen diverser Mineralstoffe. Vor allem die Gehalte der drei Spurenelemente Eisen, Zink und Selen machen Wildbret ernährungsphysiologisch wertvoll. Wildfleisch enthält leicht verdauliches Eiweiß. Das Besondere an Wildbret ist, dass es durchweg fettarmes Fleisch in seinen Teilstücken enthält. Damit unterscheidet es sich von Rind- und Schweinefleisch, bei dem die verschiedenen Teilstücke sehr unterschiedliche Fettgehalte haben.



Katrin Basalla, JETRO Berlin