

Herbstzeit – Wildzeit



Diese Jahreszeit lädt gerade dazu ein, noch einmal ganz besonders auf das Thema „Wildfleisch“ aufmerksam zu machen. Das Thema Wildfleisch-Zubereitung in Privathaushalten ist noch immer von Vorurteilen belastet. Wild schmeckt nicht, weil es „wildert“ oder wie der Franzose sagt, einen Hautgout hat; es ist zu teuer – das sind nur einige der Argumente, die vom Verbraucher ins Feld geführt werden. Bestätigt wird diese Aussage durch Statistiken, die besagen, dass in den vergangenen Jahren in der Bundesrepublik pro Kopf gerade mal 450 Gramm Wildbret verzehrt wurden, das entspricht etwa zwei Wildmahlzeiten pro Jahr. Anzunehmen ist, dass sie im Herbst/Winter und im Frühjahr erfolgen, wenn der „Maibock“ geschossen wird.

Dabei gibt es jede Menge Argumente für den Genuss von Wild: Es lebt in Freiheit, braucht keine Medikamente, bewegt sich intensiv in natürlicher Umgebung, und auch der schier unerträgliche Transport von Schlachttieren entfällt bei diesem Fleisch komplett! Allein das Wildschwein, das per se nichts dafür kann, dass Teile seiner Umwelt durch den katastrophalen Reaktorunfall in Tschernobyl noch immer radioaktiv verseucht sind, ist eine Ausnahme. Dieses Fleisch wird jedoch auch heute noch immer voruntersucht und nur, wenn es unbedenklich ist, für den Verbraucher freigegeben.

Die Forderung nach einer akzeptablen Kombination von „Tierschutz und Fleischkonsum“ werden bei Wildfleischverzehr hundertprozentig erfüllt. Hinzu kommt, dass Wildbret ernährungsphysiologisch dem konventionell erzeugten Fleisch der Nutztiere in vielen Punkten überlegen ist. Das ist kein Wunder, da bei der Fleischqualität das Leben vor dem Tod eine entscheidende Rolle spielt. An dieser Stelle möchte ich noch einmal ganz explizit darauf hinweisen, dass waidgerechte Jagd weder Sport noch Hobby ist,

sondern altes Handwerk und Kulturtechnik. Der sichere, zum sofortigen Tode führende Schuss ist die größte Verantwortung des Jägers. Nicht nur aus ethischen Gründen, die immer an erster Stelle stehen sollten, sondern auch aus Gründen der Fleischqualität.

Mit dem Verzehr von Wildfleisch unterstützen Sie die Forderung nach Nachhaltigkeit und Regionalität und sorgen zugleich für gesunden Genuss. Um an frisches, lokales Wild zu kommen, informieren Sie sich am besten beim Jäger vor Ort. Auf diese Weise erfahren Sie noch ganz nebenbei etwas über die Lebensweise und Herkunft des erlegten Tieres. Das fördert Wertschätzung und Verständnis für Tier und Jäger und schafft Vertrauen.

Haben Sie Fragen zu diesem Thema? Bitte kontaktieren Sie uns: Hinterlassen Sie einen Kommentar zu diesem Artikel (s.u.) oder wenden Sie sich direkt an mich (nuessler@gmx.net).

Auf unserem Blog finden Sie folgende Wildrezepte:

[Rehmedaillon mit Selleriepüree](#) von Eckart Witzigmann

[Rehschulter mit Spitzkraut und Topfenspätzle](#) von Hans Haas

[Rehkeule mit Sellerie-Pfifferlingsgemüse](#) von Herbert Hintner

Sowie von Thierry Thirvaudey [Wildgulasch „Retour de Chasse“ mit Holunder](#) und [Wildhasenkeule in Balsamicosauce](#).