

Jagd – Hege – Naturschutz



Landesjagdverband Baden-Württemberg e. V.

Felix-Dahn-Str. 41, 70597 Stuttgart

Tel. (0711) 268436-0; Fax (0711) 268436-29

Ansprechpartner: Dr. Erhard Jauch

Tel. 0711 268436-14

ej@landesjagdverband.de

Mitglied des Landesnaturschutzverbandes (LNV) Baden-Württemberg

Wildfleisch auf den Grill

Jagverband wirbt für Qualität aus der Region zu fairen Preisen

(Stuttgart, 28. April 2020)

Im Zuge der aktuellen COVID-19-Krise stehen einige Wildgroßhändler unter Druck, wie aus einer jüngst veröffentlichten dpa-Meldung zu entnehmen ist. Durch die Schließung der Gastronomie fehlen zahlreiche treue Abnehmer, insbesondere den Wildgroßhändlern, weshalb sie in vielen Fällen den Jägern das Wild nicht abnehmen. Baden-Württembergische Jäger befürchten nun, dass die im Artikel genannten Wildbretpreise, die die Marktsituation in Mecklenburg-Vorpommern wiedergeben, auch das Preisniveau in Baden-Württemberg kaputt machen könnten.

Entgegen dieser Meldung ist die Schwierigkeit des Absatzes aber kein flächendeckendes Problem, sondern betrifft besonders Teile der östlichen Bundesländer. Baden-Württembergische Wildbretvermarkter berichten über einen derzeit weiterhin weitestgehend stabilen Durchschnittspreis. Dieser liegt beim Reh zwischen 6 und 8 Euro je Kilo und beim Wildschwein bei 3 bis 6 Euro je Kilo – wenn das ganze Tier, ohne Innereien, aber mit Fell, Kopf und Beinen, abgenommen wird. Bei verarbeitetem Wild steigen die Preise entsprechend an.

Die Direktvermarktung des Jägers vor Ort an den Verbraucher wird zunehmend beliebter. Kauft der Verbraucher direkt beim Jäger seines Vertrauens ein, kann er sich sicher sein, ein absolut regionales Produkt zu fairen Preisen zu erwerben. Entsprechende Kontakte findet der Verbraucher unter anderem auf der Homepage www.wild-auf-wild.de. Per Postleitzahlensuche lässt sich der nächstgelegene Jäger finden, welcher Wild aus eigener Jagd vermarktet. In der Regel verkauft der Jäger, neben ganzen Tieren, auch küchenfertig zerlegte Stücke und Fleischarten für die Verwendung auf dem Grill oder in der eigenen Küche. Rezeptideen und Tipps gibt der örtliche Jäger selbstverständlich ebenfalls gerne weiter. Eine Sammlung an Wildrezepten finden Sie auch unter www.landesjagdverband.de/jagdpraxis/genuss-wild/.

Wild ist in der Regel auch Teil des Angebotes des örtlichen Einzelhandels. „Hier ist jedoch der Blick aufs Etikett gefragt, denn es kann sich auch um Wild aus Großgattern aus Übersee, z.B. Neuseeland, handeln. Grundsätzlich ist die Qualität dieser Produkte nicht schlecht, der ökologische Fußabdruck ist jedoch ein großer. Im Zweifel lohnt es sich den Verkäufer nach der Herkunft des Wildfleisches zu fragen“, berichtet Samuel Golter, zuständig für die Wildvermarktung beim Landesjagdverband (LJV). Er ruft alle Verbraucherinnen und Verbraucher im Land dazu auf, gerade im Sommer Wildbret aus nachhaltiger, heimischer Jagd in den Speiseplan einzubauen. „Seien Sie kreativ und probieren Wild zum Spargel, z.B. selbstgemachte Rehschnitzel. Ideal ist Wild auch fürs Grillen. Filet, Burger oder Wildwurst begeistern nicht nur Wildliebhaber, sondern auch neugierige „Wild-Neulinge“, empfiehlt Golter.