

Pressemappe: Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE)

13.12.2018 | 19:55:00 | ID: 26732 | Ressort: [Ernährung](#) | [Fleisch & Wurst](#)

## **Wildfleisch genießen: natürlich - nahrhaft - nachhaltig**

[Bonn](#) (agrar-PR) - Frisches Wildfleisch gilt nach wie vor als kulinarische Delikatesse. Rein statistisch gesehen gönnen sich die Bundesbürger nur zwei Wildmahlzeiten pro Jahr – das sind rund 450 Gramm pro Kopf. Das Fleisch von Reh, Wildschwein und Co. ist eben etwas Besonderes. Es punktet bei Liebhabern aber nicht nur beim Geschmack, sondern überzeugt auch mit tiergerechter Haltung und Nährwert.

Fleisch von Tieren aus freier Wildbahn ist überwiegend fettarm, kernig in seiner Struktur und hat einen feinaromatischen Geschmack. Interessant ist aus Sicht des Bundeszentrums für Ernährung (BZfE) auch sein Nährstoffspektrum. Das Fleisch weist aufgrund des hohen Bewegungsgrads der Tiere nur wenig Fett auf, was dazu noch zu über 60 Prozent aus mehrfach ungesättigten Fettsäuren besteht.

Die Gewinnung von Wildbret unterliegt genauso wie die klassische Fleischproduktion den strengen Vorgaben nach dem EU-Hygienericht. Längst nicht jeder darf jagen und Wildbret verkaufen. Vielmehr müssen entsprechende Personen geschult sein, unter anderem damit sie vor Ort eine erste Begutachtung des geschossenen Wildes vornehmen können. Genauso wie anderes Fleisch auch, müssen die Wildtierkörper der amtlichen Fleischuntersuchung vorgelegt werden.

Was ist landwirtschaftliche Wildhaltung?

Wildfleisch gibt es jedoch nicht nur von Tieren aus freier Wildbahn. Seit Anfang der 1970er-Jahre entwickelte sich in Deutschland auch die landwirtschaftliche Wildhaltung. Vor allem in Bayern, wo sich mehr als 40 Prozent der schätzungsweise rund 6.000 landwirtschaftlichen Gehege in Deutschland befinden.

Am weitesten verbreitet ist die Haltung von Damwild. Sie macht ungefähr 90 Prozent der gesamten landwirtschaftlichen Wildhaltung aus. Es folgen Rotwild, Muffelwild und Sikawild sowie Schwarzwild. Seit einigen Jahren ist ein steigendes Interesse an der Bisonzucht zu verzeichnen.

Wildtiere, die in landwirtschaftlichen Betrieben aufgezogen werden, leben das ganze Jahr über in großen Gehegen im Freien. Für solche landwirtschaftlichen Gehege sind Mindestgrößen vorgeschrieben. Gehege für Damwild müssen beispielsweise mindestens einen Hektar groß sein und Rotwildgehege mindestens zwei Hektar groß sein. Die durchschnittliche Gehegegröße liegt in Deutschland bei rund drei Hektar.

Was kann man wann und wo kaufen?

Theoretisch ist Wild Saisonware, denn für viele Tiere sind bestimmte Schonzeiten festgelegt. So dürfen Hasen in den meisten Bundesländern nur von Oktober bis Dezember gejagt werden, Wildkaninchen dagegen ganzjährig. Frisches Wildbret vom Reh ist von Mai bis Januar zu bekommen, im Schwerpunkt von September bis Mitte Januar. Davon losgelöst ist aber Wildbret das ganze Jahr über als Tiefkühlware erhältlich.

Wer Frischware aus heimischen Revieren kaufen will, wendet sich am besten an Jäger, das Forstamt oder örtliche Metzger. Gut erhältlich sind in der Regel Reh, Hirsch und Wildschwein. Etwas kleiner ist das Angebot an Fasan, Wildente oder Hase, da die Jagdzeiten für diese Wildarten kürzer sind. Supermärkte bieten meist Wildfleisch aus der Gatterhaltung (Gehegewild) sowie tiefgefrorenes Wildfleisch aus Übersee und Osteuropa an.

Achten Sie beim Einkauf auf die für die jeweilige Wildart typische Fleischfarbe und den Geruch: Das Fleisch vom Rehwild ist beispielsweise rotbraun, das vom Rotwild dunkelbraun. Ein angenehmer, leicht säuerlich aromatischer Geruch ist für Reh und Wildschwein typisch. Generell darf das Fleisch nicht schwärzlich schimmern oder unangenehm riechen.

Zubereitung ist kein Kunststück

Für die Zubereitung braucht man keine besonderen Fertigkeiten. Der Braten wird schön zart, wenn man die sehnige Außenhaut des Fleisches entfernt. Durch das Spicken und Umwickeln mit Speck wird das Fleisch zwar nicht saftiger, es entsteht jedoch der Eindruck, da man das Fett des Specks zusammen mit dem Fleisch isst. Das Fett selbst bleibt an der Oberfläche und dringt nicht ins Fleisch ein. Besonders zart gelingt das Wildbret, wenn Sie es über Nacht an einem kühlen Ort in eine leicht gesalzene Brühe aus Wildknochen einlegen.

Aus gesundheitlichen und hygienischen Gründen sollte Wild nicht roh oder rosa angebraten gegessen werden. Das Fleisch ist so lange zu erhitzen, bis die Kerntemperatur für mindestens zwei Minuten 70 Grad Celsius oder mehr erreicht hat, um möglicherweise vorhandene Krankheitserreger abzutöten. Machen Sie die Garprobe: Wenn das Fleisch beim Eindringen mit dem Finger nicht mehr nachgibt, ist das Stück durchgegart. Der austretende Saft sollte nicht mehr rosa, sondern klar sein.

## Pressekontakt

Herr Tassilo v. Leoprechting

Telefon: 0228-6845-3080 Fax: 030-18106845-3040 E-Mail: [presse@ble.de](mailto:presse@ble.de)



Bundesanstalt für  
Landwirtschaft und Ernährung

[Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung \(BLE\)](#)

Deichmanns Aue 29 53179 Bonn Deutschland

Telefon: +49 0228 6845-3080

E-Mail: [presse@ble.de](mailto:presse@ble.de) Web: [www.ble.de](http://www.ble.de) >>> [RSS](#) >>> [Pressefach](#)