



ZEHN FAKTEN ZU WILDBRET

Wildbret ist in der Jägersprache der Fachausdruck für Fleisch vom geschossenen Wild. In Deutschland werden jährlich pro Person im Durchschnitt 450 g Wildbret verzehrt, Tendenz steigend. Im Lebensmittelrecht zählen zum Wild alle Tiere, die für den menschlichen Verzehr in der Natur gejagt werden, sowie solche, die unter ähnlichen Bedingungen in geschlossenen Gehegen gehalten werden.

1. SAISONAL

Für viele Wildtiere gelten Schonzeiten. Hauptjagdzeit ist von September bis Januar. (s. Tabelle)

2. REGIONAL

Frisches einheimisches Wildfleisch kann aus der Direktvermarktung, z. B. beim Jäger und Forstamt, oder beim örtlichen Fleischer und Wildhandel bezogen werden.

3. GEKENNZEICHNET

Nicht regionales Wildfleisch, z. B. von Gatterwildfarmen aus Übersee, muss gekennzeichnet werden. Die Angabe des Herkunftslandes erfolgt auf der Verpackung.

4. NATÜRLICH

Wild wächst in seiner natürlichen Umgebung auf. Es erfolgt kein Einsatz von Futtermitteln oder Medikamenten.

5. KONTROLLIERT

Jäger sind für die Vermarktung von Wildfleisch geschult. Fleisch von Tieren, die durch einen natürlichen Tod gestorben sind, oder Fleisch von verunfalltem Wild ist nicht als Lebensmittel geeignet.

6. NAHRHAFT

Wildbret ist reich an Vitaminen, Mineralstoffen und Spurenelementen wie Eisen, Zink, Selen und Vitamin B12. Es ist eiweißreich und im Vergleich zu anderem Fleisch eher fettarm.

7. HALTBAR

Wildbret eignet sich gut zum Einfrieren: Fasan 4-6 Monate, Wildschwein 6-10 Monate und Reh sogar bis zu 12 Monate.

8. EINFACH

Grundsätzlich können die gleichen Zubereitungsmethoden und Gewürze wie bei Rind- und Schweinefleisch verwendet werden. Besonders gut zu Wildgerichten passen z. B. Wacholder, Piment oder Thymian.

9. DURCHGEGART

Das Fleisch sollte nicht roh oder rosa verzehrt werden. Bei einer konstanten Kerntemperatur von 80 °C über zehn Minuten sind die meisten krankheitserregenden Keime abgetötet.

10. VIELSEITIG

Wildfleisch kann nicht nur als deftiger Braten zubereitet werden, sondern schmeckt auch als Spieß, im Salat oder als Belag für Wraps, Brot und mehr.

SCHON GEWUSST?

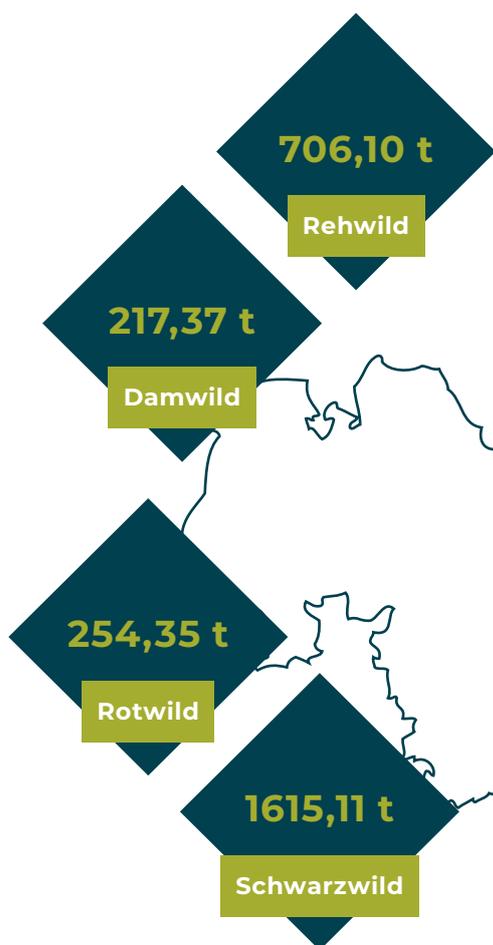
WOFÜR GIBT ES DIE JAGD?

Die Hauptaufgabe der Jagd sehen Jäger*innen darin, ein Gleichgewicht zwischen Wald, Wildtierbestand und dem verfügbaren Nahrungsangebot aufrechtzuerhalten. So sollen sowohl Natur als auch Tiere gesund bleiben. Kranke und verletzte Tiere werden geschossen, um deren Leiden zu beenden und die Ausbreitung von Wildseuchen zu vermeiden. Die Jagd von gesunden Tieren dient der Begrenzung des Wildbestandes. So schränken Jäger*innen zu große Populationen ein, die zu Wildschäden an landwirtschaftlichen Flächen und am Wald führen könnten, die über das normale Maß hinausgehen. Dazu zählen etwa ein zu starker Verbiss von Keimlingen, Knospen und Trieben junger Pflanzen, das Reiben von Geweihen an jungen Waldbäumen (in der Fachsprache Fegen genannt) oder das Fressen von Rinde und freiliegenden Wurzeln. Die Jagd richtet sich nach gesetzlich festgelegten Jagd- und Schonzeiten aus dem Jagdrecht.

WANN IST SAISON? JAGDZEITEN IN NIEDERSACHSEN

Tierart	Jan	Feb	Mrz	Apr	Mai	Jun	Jul	Aug	Sep	Okt	Nov	Dez
Rehwild					*							
Damwild					*							
Rotwild												
Wildschwein**												
Feldhasen												
Fasan												

*Schmaltiere ** vorbehaltlich §22 (4) BJagdG
Vgl. ML (2019): Wild und Jagd, Landesjagdbericht 2018/2019



VERZEHR VON WILDFLEISCH IN NIEDERSACHSEN JAGDSAISON 2017/2018

Gewichtsangabe (mit Knochen) in Tonnen
Gesamtverzehr, alle Wildarten: 2792,93 t

Vgl. ML (2019): Wild und Jagd, Landesjagdbericht 2018/2019

Quellen und weiterführende Informationen:

- ↗ Bundeszentrum für Ernährung (BZfE)
- ↗ Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL)
- ↗ Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE)
- ↗ LAVES Niedersachsen
- ↗ Deutscher Jagdverband e. V.
- ↗ Landesjägerschaft Niedersachsen e. V.
- ↗ Wild auf Wild

Die konkreten Verlinkungen zu den entsprechenden Unterseiten zum Thema finden Sie auf:
www.zehn-niedersachsen.de/wildbret

Trägerschaft

Landwirtschaftskammer
Niedersachsen

Gefördert durch

Niedersächsisches Ministerium
für Ernährung, Landwirtschaft
und Verbraucherschutz

zehn_niedersachsen

zehn-niedersachsen.de