

Berlin

Jagdverband: Appetit auf Wildfleisch ist groß

In Deutschland wird schon seit Jahren weniger Fleisch gegessen - doch bei Rehrücken, Hirschgulasch und Co. greifen die Verbraucher gerne zu. Dazu dürfte auch das stabile Preisniveau beitragen.

Von dpa

Main-Post 16.05.2023 | aktualisiert: 20.05.2023 02:28 Uhr

Der Trend zu gesunden Lebensmitteln aus der Region sorgt nach Angaben des Jagdverbandes für eine große Nachfrage nach Wildfleisch. Mittlerweile sei das Fleisch von Schwarzwild, Reh-, Rot- und Damwild nicht mehr nur als klassischer Festtagsbraten beliebt, sondern praktisch ganzjährig und auch für die leichte Sommerküche, sagte ein Sprecher des Deutschen Jagdverbandes der Deutschen Presse-Agentur.

Anders als bei vielen anderen Lebensmitteln zeigten sich die Preise für Wildfleisch relativ stabil. Das liege auch daran, dass hohe Produktionskosten wie in der Landwirtschaft, etwa durch massiv gestiegene Energie- und Futtermittelpreise, bei der Jagd kein Thema sind.

Auch beim Jäger-Nachwuchs macht sich die gestiegene Nachfrage bemerkbar: Bei einer Befragung, an der sich 2021 rund 6500 Jungjäger beteiligten, lag der Beweggrund „Ich esse gerne Wild“ als Motivation für die Jagdausbildung mit 51 Prozent Zustimmung auf dem dritten Platz nach „Jagd ist für mich angewandter Naturschutz“ (Platz 2 mit 64 Prozent Zustimmung) und „Ich bin gerne in der freien Natur“ (Platz 1 mit 77 Prozent Zustimmung). „Es gibt inzwischen Ex-Vegetarier, die Jäger geworden sind“, sagte der Sprecher. „Sie waren gegen die industrielle Fleischproduktion und haben jetzt einen Weg für sich gefunden, wieder Fleisch aus vertretbarer Herkunft zu essen.“

Darauf sollten Verbraucher achten

Die Wildbretmenge ist zuletzt gestiegen: 2021/22 lag das Wildbretaufkommen in Deutschland bei 30.368 Tonnen, nach 28.923 Tonnen im vorangegangenen Jagdjahr 2020/21. Rund ein Drittel der in Deutschland verzehrten Menge komme allerdings aus dem Ausland und nicht aus heimischen Wäldern, dies sollten die Verbraucherinnen und Verbraucher beachten, sagte der Sprecher. So würden vor allem in Neuseeland europäische Rothirsche in Gattern gehalten und ihr Fleisch dann teils über Discounter in Deutschland verkauft.

Wer wirklich sichergehen wolle, heimisches Wildfleisch zu bekommen, sollte sich an Förster, Jäger oder lokale Metzger wenden oder auf dem Markt einkaufen, riet der Sprecher. Echtes Wildbret sei ein hochwertiges und ursprüngliches Lebensmittel mit kurzen Transportwegen aus der Region - somit sei es eher unwahrscheinlich, dass es in großen Mengen beim Discounter angeboten werde.

Diese müssten Liefer- und Verkaufsmengen planen und kalkulieren können, was bei dem starken Schwankungen unterworfenen regionalen Wildbretangebot schwierig sei. Die

verfügbare Menge hänge von Faktoren wie dem Wetter und dem Nahrungsangebot für die Tiere ab. „Wald, Feld und Wiese - das ist eben kein Supermarkt“, so der Sprecher.

Im vergangenen Jahr ist der Pro-Kopf-Verzehr von Fleisch in Deutschland nach vorläufigen Zahlen des Bundesinformationszentrums Landwirtschaft (BZL) deutlich zurückgegangen - um 4,2 auf 52 Kilogramm. Das war der niedrigste Stand seit Beginn der Berechnungen im Jahr 1989. Als Hauptgrund sah der Verband der Fleischwirtschaft den massiven Preisanstieg bei Fleisch und Fleischprodukten.