



Am 1. Mai beginnt die Jagd auf Rehböcke und Schmalrehe

Beitrag

Am 1. Mai beginnt in den bayerischen Revieren wieder die Jagd auf Rehböcke und Schmalrehe. Damit kann endlich wieder frisches Rehfleisch auf den Grill und den Teller kommen – natürlich regional aus Bayern. Und das Gute daran ist: Der Genuss von Wildbret hilft nicht nur den Jägern, sondern dient auch der Waldverjüngung.

In der aktuellen Corona-Krise arbeiten bayerische Bäuerinnen und Bauern weiterhin mit Hochdruck, um die Versorgung der Menschen mit hochwertigen Lebensmitteln sicherzustellen. Doch die Märkte machen es den Landwirten nicht leicht: Aufgrund der Schließung von Gasthäusern, Restaurants und Hotels in Folge der Corona-Pandemie sind wichtige Absatzmärkte für viele wertvolle Produkte, zum Beispiel Rind- oder Lammfleisch, weggefallen. Aber auch die Jäger sind betroffen, denn in Gaststätten ist Rehfleisch im Frühjahr eine gern servierte Kombination zum frischen Spargel. Ebenso kommt Wildschwein, das ganzjährig bejagt werden darf, gern mit auf den Teller.

Wer Wildfleisch isst, schützt den Wald

Die regionale Verwertung des erlegten Wildes als erstklassiges Lebensmittel ist eine wichtige Säule einer nachhaltigen Jagd. Sie ist eine wesentliche Motivation für die Jäger, Beute zu machen und die Höhe der Wildbestände den landeskulturellen Verhältnissen anzupassen. Gerade jetzt kann intensive Bejagung des Reh-, Rot- und Gamswildes die Verjüngung des Waldes auf den vielen neuen Schadflächen, die durch Dürre, Stürme und Borkenkäfer entstanden sind, entscheidend unterstützen. Dabei spielt die Möglichkeit der Wildbretvermarktung eine gewichtige Rolle. Das gilt auch bei der notwendigen Reduktion der Wildschweinbestände, um das Risiko des Ausbruchs der Afrikanischen Schweinepest sowie das Risiko von Wildschäden und Verkehrsunfällen wirksam zu verringern.

Jede Familie, die Wild aus heimischen Jagdrevieren auf seinen Speiseplan setzt, leistet also einen wichtigen Beitrag für unsere Landeskultur. Helfen Sie mit, die vielen Funktionen zu erhalten, die der Wald für Mensch und Natur erfüllt. Es geht um den Wald als Klimaschützer, als Schützer vor Lawinen, Erosion und Hochwasser, als Wasserspeicher, als grüne Lunge, Erholungsort und Lebensraum für viele Pflanzen und Tiere. Landwirte, Waldbesitzer und Jagdgenossen können als Vorbild vorangehen und heute noch vor dem Beginn der Rehwildjagd am 1. Mai ihren Bedarf an Wildbret bei ihrem Jäger

vor Ort anmelden.

Die Zubereitung von Wild ist kein Kunststück. Eine in den letzten Jahren immer beliebtere Variante, vor allem in der wärmeren Jahreszeit, ist die Zubereitung von Steaks, Burgern oder Würsten von Wild auf dem Grill. Dieser Trend spiegelt sich in der steigenden Anzahl an Büchern und Tipps mit köstlichen Rezepten wieder.

Deutsche essen wenig Wildfleisch

Statistisch gesehen verspeist eine Person in Deutschland jährlich rund 450 g Wildbret. Bei einem Fleischkonsum von insgesamt rund 60 kg im Jahr ist dies eine verschwindend geringe Menge. 60 Prozent des in Deutschland verkosteten Wildbrets stammen aus den Jagdrevieren und den über 6.000 landwirtschaftlichen Wildtiergehegen im Lande. Rund 40 Prozent des Wildfleisches werden importiert, v. a. aus Polen, Neuseeland und Argentinien. In Bayern werden jährlich ca. 320.000 Rehe, 12.000 Stück Rotwild sowie zwischen 65.000 und 95.000 Wildschweine erlegt (www.wildtierportal.bayern.de).

Tipps

Wer Frischware aus heimischen Revieren kaufen will, wendet sich am besten an Jäger, die Forstbetriebe oder örtliche Metzger.

Sie finden hier ein Rezept für „[Rehspieße](#)“.

Eine **Auswahl** an Rezepten finden Sie unter

- www.jagderleben.de/praxis/wildrezepte?page=0
- www.baysf.de/de/wald-bewirtschaften/jagd/wildbret-rezepte.html

Bericht: Bayerischer Bauernverband – **Bildrechte:** Gleb, bobby310 – stock.adobe.com



Kategorie

1. Land- & Forstwirtschaft



Schlagworte

1. Bauernverband
2. Bayern