

Pressemeldung

Daumen hoch für heimisches Wildbret

WWF bewertet Wildfleisch als empfehlenswert

(Berlin, 12. Mai 2015) Der WWF hat einen Ratgeber zur Orientierung an der Fleischtheke vorgelegt. Produktionsmethoden, Labels und Warenklassen wurden für die WWF-Empfehlungen durchleuchtet und nach einem einfachen Ampelsystem bewertet. Als insgesamt empfehlenswert wurden Bio- oder Neuland-Produkte, Weide- und Wildfleisch eingestuft. Konventionell produzierte Fleisch- und Wurstwaren hätten enorme negative ökologische Auswirkungen. Wildfleisch aus nachhaltiger, regulierter Jagd sei hingegen mit kaum negativen, ökologischen Auswirkungen verbunden.

„Wild aus der Region ist ein frisches Naturprodukt, das durch kurze Vertriebswege schnell und umweltfreundlich zu dem Endverbraucher gelangt“, so Dr. Jürgen Ellenberger, Präsidiumsmitglied des Deutschen Jagdverbandes (DJV). Die aktuelle DJV-Statistik zeigt, Wildbret ist bei den Deutschen beliebt: Über 23.452 Tonnen Fleisch von Hirsch, Reh und Co. kam im Jagdjahr 2013/14 auf die Tische der Verbraucher. Während die Einfuhr von Wildfleisch aus Osteuropa und Übersee in den vergangenen fünf Jahren um 11 Prozent gesunken ist, bleibt der Verzehr von heimischem Wild gleichbleibend hoch.

Ob klassischer Wildschweinbraten aus der Keule, würziges Gulasch oder saftige Steaks aus dem Rücken, die Vielzahl der Rezepte und Zubereitungsmöglichkeiten bieten für jeden Fleischliebhaber das passende Gericht. Und wer sich noch nicht an einen Wildbraten, wegen der vermeintlich schwierigen Zubereitung, getraut hat, findet auf der Internetseite www.wild-auf-wild.de einfache und leckere Rezepte für alle heimischen Wildarten.

Wissenswertes zu Wildfleisch

- Wildbret ist eine Bezeichnung für das Fleisch wild lebender Tiere, die dem Jagdrecht unterliegen. Der Begriff stammt aus dem Mittelhochdeutschen und wurde in den Jahren zwischen 1050 und 1350 geprägt. Das Wort „bræt“ bedeutet lediglich Fleisch.
- Wildfleisch ist besonders im Herbst und frühen Winter sehr zart, weil das Muskelfleisch der Tiere prozentual mehr „gute“ Fette enthält.
- Das Fleisch heimischer Wildtiere enthält einen ähnlich hohen Anteil (14-21 Prozent) der gesunden Omega-3-Fettsäuren wie der allzeit gepriesene Lachs (20 Prozent).
- Wo Verbraucher dieses Zeichen „Wild aus der Region“ finden, gibt es heimische Ware. Im Supermarkt sollte unbedingt die Herkunft geprüft werden: Hirschfleisch stammt oftmals von Tieren aus Gatterhaltung in Neuseeland.

