

Auf der Pirsch:
Das traditionelle Bild
der Jägerschaft trifft
heute auf moderne
und bewusstere
Konsumgewohnheiten.

WILDBRET: *BELIEBT* WIE NIE

Die covidbedingte Schließung der Gastronomie und deren Folgen haben dafür gesorgt, dass Wildbret derzeit so günstig ist wie nie. Doch Direktvermarkter wissen: Das gesunde Fleisch von Hirsch, Reh und Wildschwein ist bei bewussten Konsumenten beliebter denn je – und dürfte wohl schon bald in Gold aufgewogen werden.

TEXT THOMAS WEBER



Die Preisunterschiede, etwa bei Hirschfleisch, sind innerhalb Europas beträchtlich.

Nun ist 2020 alles andere als ein normales Jahr. Das Coronavirus versetzte auch unser aller Essverhalten in einen Ausnahmezustand. Wirtshäuser blieben geschlossen. Viele Menschen hatten oder nahmen sich erstmals Zeit zu kochen. »Die Pandemie hat uns Bestellungen in einer Menge gebracht, die wir sonst nur von Weihnachten kannten«, sagt Erich Hofer. »Und dieser Trend hält bis heute an.« Dass die beiden Herzblut und Hirnschmalz in ihren Wildbrethandel gesteckt und viel Zeit und Geld in ihre Website »Fair Hunt« investiert haben, machte sich in der Krise bezahlt. Portionierte Rehschnitzel und Bratenstücke, vakuumierter Hirschschlängel und Wildschweinschopf gingen weg wie die warmen Wildschweinleberkäsemeln, mit denen die »Fair Hunt«-Brüder sonst alljährlich am – heuer abgesagten – Waldviertel-Fest vor dem Wiener Rathaus für Furore sorgen.

DIREKTVERMARKTER BOOMEN
Doch während 2020 den einen ein ganzes Jahr Weihnachten bescherte, standen andere durch den Lockdown über Nacht vor dem Nichts. »Unsere Firma war tot, alle in Kurzarbeit, ohne staatliche Hilfe: Halleluja!«, denkt Mischa Hofer mit Schaudern zurück. Er ist nicht verwandt mit den anderen beiden Hofers und betreibt von Lützelflüh aus einen der großen Schweizer Wildvermarktungsbetriebe. 95 Prozent gehen in die Gastronomie, lediglich fünf Prozent liefert er an Endkunden – unter anderem über ein Fleisch-Abo, den »Platzhirsch-Club«, den er nun langsam ausbaut. Doch Mischa Hofer ist zuversichtlich; auch weil die Restaurants wieder offen sind. »Ich denke, wir werden aufs Jahr umgelegt insgesamt nicht viel weniger Wild verkaufen als im Vorjahr.« Wildbret trifft den Nerv der Zeit und deckt die Bedürfnisse einer auf Genuss, Tierwohl und nachhaltige lokale Kreisläufe bedachten Klientel. Deswegen sei es auch für ihn, als Zwischenhändler, zusehends schwieriger, überhaupt an Fleisch zu gelangen. »Immer mehr Gastronomen möchten Schweizer Wild, und die Reviere haben den Braten gerochen. Sie vermarkten direkt zum Endkunden oder an die Gastronomie. Seit drei Jahren müssen wir regelrecht um unser Wild kämpfen. Das Allermeiste geht unter der Hand weg.«

Vor Weihnachten müsste das Reh fünf Rücken haben«, sagt Erich Hofer. Im Spätherbst und gegen Winter hin wird besonders gern Wild gegessen. Das hat Tradition. Entsprechend groß ist die Nachfrage. Dann steht Wild im Wirtshaus auf der Karte und wird auch zu Hause gern zubereitet. Und Erich Hofer und sein Bruder Kurt kommen kaum mit dem Liefern nach. Das ist schon seit Jahren so. Das Bewusstsein für Regionalität, das Auskosten der urtümlichen Waldviertler Kulturlandschaft, wo die beiden das Wild mit ausschließlich bleifreier Munition erlegen, die Wertschätzung für das Wissen um die Herkunft der Lebensmittel: All das hat die Nachfrage nach Fleisch von Reh, Hirsch und Wildschwein erhöht.

WÄHREND DIREKTVERMARKTER VON WILDBRET GOLDENE ZEITEN ERLEBEN, BRACH DAS GESCHÄFT MIT DER GASTRONOMIE IM LOCKDOWN WEG.

! Wild-Rezepte zum Nachkochen unter falstaff.com/wild-rezepttipps



Die Brüder Kurt (links) und Erich Hofer treffen mit ihrer Marke »Fair Hunt« den Nerv der Zeit.



JÄGER UNTER DRUCK
Von Direktvermarktern wie den Waldviertler Gebrüder Hofer hat man in den vergangenen Monaten wenig gehört. Sie hatten keinen Grund zu klagen und schlicht keine Zeit zu jubilieren. Dennoch brachten die mit Covid-19 verbundenen Einschränkungen den Wildbretmarkt insgesamt in eine Krise. Als die Restaurants geschlossen blieben, hatten die Wildbrehändler ihre Lager noch aus der zurückliegenden Drückjagdsaison voll. Die Jäger in den Revieren mussten ihre amtlich vorgeschriebenen Abschusszahlen erfüllen. Die Preise fielen – allerdings dort am stärksten, wo es keine bestehenden Strukturen gab, das Fleisch direkt loszuwerden. Am eindrucksvollsten zeigen das die Kilopreise für Rehfleisch im Ganzen >



Weniger als ein Kilo Wildbret essen die Österreicher im Durchschnitt pro Jahr, sagt die Statistik Austria.

WILDBRET AUS WIEN

Die Wiener Stadtverwaltung bringt jährlich zig Tonnen Wildfleisch auf den Markt.



Die Forst- und Landwirtschaftsbetriebe der Stadt Wien (MA 49) verfügen über weitreichende Reviere in Wien, Niederösterreich und der Steiermark: beginnend von den Donau-Auen über den Wienerwald bis hin zu Rax, Schneeberg und Hochschwab. Vor allem werden dort Reh- und Rotwild sowie Gams und Wildschwein erlegt. 2019 wurden so insgesamt 63 Tonnen hochwertiges Wildbret vermarktet – vor allem an verschiedene Wildbrethändler. »Eine Cashcow ist die Vermarktung jedenfalls nicht«, sagt Forstamtsdirektor Andreas Januskovecz und verweist auf 33 Tonnen Wildbret vom Schwarzwild (Wildschwein) und einen Kilopreis von etwa 1 Euro. »Auch innovative Ideen wie in Vakuum verpacktes Wildfleisch oder veredelte Produkte wie Wildschinken haben – vor allem auf Grund der dafür nötigen hohen Personalkosten – nicht den gewünschten Erfolg erzielt und wurden wieder eingestellt oder verworfen.« Dennoch legt der Betrieb großen Wert darauf, die Wiener Bevölkerung aus den räumlich naheliegenden Revieren direkt mit Wildbret zu versorgen. An Private verkauft wird Wildbret allerdings nur im ganzen Stück.



Weil die Jäger ihre vorgeschriebenen Abschusszahlen erfüllen müssen, übersteigt beim Wildbret derzeit das Angebot oft bei Weitem die Nachfrage.

Fotos: Getty Images, Philipp von Recklinghausen/Lux Fotografien, Esterhazy, Shutterstock



Torsten Reinwald vom Deutschen Jagdverband sieht das Interesse an Wildbret »enorm gestiegen«.

> (»Reh in der Decke«) in Deutschland. Während sich Jäger in Brandenburg teilweise mit unter zwei Euro pro Kilo begnügen mussten, bekamen die Kollegen in Baden-Württemberg zwischen sechs und acht Euro. »Dass das Land Baden-Württemberg inzwischen eine Million Euro pro Jahr in die Förderung der Wildbretvermarktung steckt, macht sich bezahlt«, sagt Torsten Reinwald, Sprecher des Deutschen Jagdverbands (DJV). Der bekennende Kochtopfjäger geht selbst am Stadtrand von Berlin – also in Brandenburg – auf die Pirsch und weiß, wie begehrt das Produkt eigentlich wäre. »Wenn ich privat Wild habe, sind in meinem Umfeld alle begeistert und wollen was haben«, erzählt Reinwald. »Weil sich immer mehr Köche mit Wild beschäftigen, hat sich herumgesprochen, dass Wild modern ist, und was abseits von Buttermilch- und Rotweingejauche alles

**WILDBRET DECKT
BEDÜRFNISSE
EINER AUF GENUSS,
TIERWOHL UND
NACHHALTIGE
LOKALE KREISLÄUFE
BEDACHTEN KLIENDEL.**

möglich ist.« Die Jagdverbände sind an dieser Entwicklung ebenfalls nicht ganz uneteiligt. Der Deutsche Jagdverband motiviert auf der Plattform *wild-auf-wild.de* mit mehr als 300 einfachen Rezepten zum Nachkochen. »Jagd Österreich«, der Dachverband der neun österreichischen Landesjagdverbände, hat im Sommer – auch als Reaktion auf die Absatzkrise – die Plattform *wild-oesterreich.at* gelauncht. Darauf sollen Direktvermarkter und Konsumenten zusammengeführt werden.

Direktvermarktung hat auch im Burgenland stark an Bedeutung gewonnen, berichtet Matthias Grün, Geschäftsführer der Esterhazy-Betriebe: »Absatzseitig war und ist natürlich problematisch, dass viele Großveranstaltungen abgesagt wurden.« Auch im Hoheitsgebiet der Esterhazy-Gruppe fielen Hotellerie und städtische Gastronomie für zwei Monate komplett >



das tat, bleibt allerdings umstritten. Denn die Zahlen über Absatz und Menge, hört man immer wieder, wären höchst ungenau und eher grobe Schätzungen. In der Schweiz gibt es sie gar nicht erst. »Wir haben keine Ahnung«, gesteht David Clavadetscher, Geschäftsführer von Jagd Schweiz. »Wir wissen zwar, wie viele Tiere erlegt wurden, aber weder ihr Gewicht noch ob sie verkauft, verschenkt oder selbst gegessen wurden.« Grund, das zu ändern, sieht der Verbandschef keinen. »Da die Not uns nicht plagt, verfügen wir nicht über die entsprechenden Statistiken. Wenn jemand Wildbret möchte und welches bekommt, dann ist das mit Gold aufzuwiegen.«

Jeder Österreicher isst jährlich 0,7 Kilogramm Wildfleisch. Das sagen die Zahlen der Statistik Austria, die Wildbret in ihrer Fleischversorgungsbilanz nach Arten allerdings unter »Sonstiges« führt – und alles Wild zusammenfasst. Ob es sich um Hase, Wildschwein, Gams oder Reh handelt, wird nicht erfasst. Auch nicht, wieviel Fleisch davon von Jägern selbst verzehrt, verschenkt oder vermarktet wird.

Für Deutschland weisen die Statistiken des DJV für 2018/2019 nüchtern ein Wildbretaufkommen von 27.390 Tonnen auf – mit Knochen. Aus regelmäßigen Imagebefragungen weiß man, dass die Beliebtheit von Wildbret insgesamt zunimmt. »84 Prozent sagen, Wildbret ist hochwertig. 1999 sahen das noch 20 Prozent weniger so«, berichtet Sprecher Torsten Reinwald. »Wir wissen, dass 55 Prozent mindestens einmal im Jahr Wild essen. Ein Viertel bereitet heute Wild selbst zu – das ist enorm viel mehr als noch vor ein paar Jahren.«

Fest steht: Wildbret bleibt eine Nische – mit viel Potenzial für Genießer und Gesundheitsbewusste. Mit seinem geringen Fettanteil und gleichzeitig hohem Omega-3-Fettsäuregehalt rangiert Wildbret weit oben im Gesundheitsranking von Fleisch. Auch Medikamente kommen keine zum Einsatz. »Trotzdem bleibt es rotes Fleisch«, sagt Martin Weber, leidenschaftlicher Jäger und in Bayern ansässiger Chefredakteur der Zeitschrift »Pirsch«. »Wer mit seinem Fleischkonsum vernünftig umgeht, trifft mit Wildbret eine sehr gute Wahl.«

Die oberösterreichischen Wildschwein-Spezialisten von »Wüdian« wollen durch ihre Partnerschaft mit der Rewe-Gruppe Nachhaltigkeit mit breitem Vertrieb verbinden.

HERKUNFT ZÄHLT

Warum Wildbret nie bio sein kann, aber trotzdem nachhaltig ist.

Es ist kompliziert, aber konsequent: In Gattern gehaltener Hirsch oder Damwild kann – entsprechend gefüttert, gehalten und kontrolliert – Fleisch in Bioqualität liefern. Deshalb gibt es beispielsweise Bio-Hirsch oder Bio-Damwild. Im Sinne der EU-Bioverordnung stammen sie aus landwirtschaftlicher Nutztierhaltung, vergleichbar mit der Weidehaltung von Rindern. Biozertifizierbar ist diese, weil genau überprüft wird, wie die Tiere gehalten und gefüttert werden. Für das Fleisch von in freier Wildbahn erlegten Tieren gilt das nicht. Nur Letzteres aber gilt auch als Wildbret.

Wildbret und Fleisch aus Bio-Gattern ist gleichermaßen gesund wie nachhaltig. Es empfiehlt sich dennoch, genau zu schauen oder nachzufragen, woher das Fleisch stammt. Steht im Restaurant Hirsch auf der Karte, dann stammt dieser oft aus Gatterhaltung vom anderen Ende der Welt. Der »Neuseelandhirsch« ist praktisch für die Gastronomie (weil immer und in gleicher Größe verfügbar), aber sicher nicht nachhaltig. Und bio ist er schon gar nicht.

> aus. »Stark positiv hat jedoch der Direktabsatz reagiert. Die Konsumenten haben bereits in der Phase des Lockdowns begonnen, gezielt nach der Herkunft der Produkte zu fragen«, sagt Grün. Was den Absatz sehr positiv beeinflusst habe – sowohl im Online-Shop als auch im Direktverkauf in der Markthalle in Eisenstadt und über die mobilen Stände und Verkaufseinheiten. Am erfreulichsten, so Grün: »Diese Nachfrage hält weiter an.«

EINE NISCHE MIT POTENZIAL

Dass der Markt für Wildbret durch Corona gelitten hat, ist offensichtlich. Wie sehr er



»Direktabsatz von Wildbret hat stark zugenommen«, sagt Esterhazy-Geschäftsführer Matthias Grün.

> Ein großes Problem sieht Weber in mangelnder Kennzeichnung in Handel und Gastronomie. Gerade bei großen Diskontern werde häufig Fleisch aus Übersee angeboten. »Das ist dann meist Rotwild-Fleisch aus neuseeländischen Gattern, die dem Gedanken des Wildbret-Konsums vollkommen entgegenstehen. Qualität und Frische sind zum Teil miserabel, sie haben eine katastrophale CO₂-Bilanz. Zudem leben die Tiere eben nicht frei, und auch die Einsatzmöglichkeiten von Hormonen und Medikamenten sind in Neuseeland andere als bei uns.« Seine Empfehlung: stattdessen beim Jäger vor Ort kaufen.

»Farmwild aus Neuseeland ist für mich ein absolutes No-Go«, stellt auch sein Kollege Martin Grasberger klar. Er ist Chefredakteur von »Weidwerk«, Österreichs wichtigster Jagdzeitschrift, und vermarktet privat Selbsterlegtes. Wie viele Jäger verfolgt Grasberger das Prinzip »Nose to tail«. Das heißt: Verwertet wird alles: »Es gibt eigentlich nur wenig ›Abfall‹, denn selbst mit den beim Zerwirken anfallenden Knochen kann man einen wunderbaren Wildfond zaubern.« Als wichtigstes Argument für heimisches Wildbret erachtet er allerdings die Regionalität. Darauf legen Konsumenten wie Gastronomen zunehmend Wert.

Das bestätigt »Platzhirsch« Mischa Hofer auch für die Schweiz. Aus der Gastro-Praxis weiß er aber: »Jeder behauptet, er hat regionales Wild, aber im Kühlregal sieht es dann anders aus.« Gerade Spitzengastronomie tue sich oft schwer mit richtigem Wild und müsse mitunter auch erzogen werden: »Ich hatte anfangs einen Schweizer Spitzenkoch, der meine Hirschfilets vom Hirschkalb reklamierte, weil die Filets nicht alle gleich groß waren, wie er das von Ware aus Neuseeland gewohnt war.«

Hofer importiert allerdings auch Wild, »weil die Kunden es wünschen«. Wenn er von »Ausländerwild« spricht, meint er etwa Tiroler Rotwild oder Tiefkühlware aus Tschechien. Die sei hochwertig, aber »sehr billig: Schweizer Hirschragout kostet den Kunden 26 Franken, Ragout aus Tirol 19 Franken, das aus Tschechien 11 Franken.« Wenn das Fleisch aus Tschechien stammt, würden seine Restaurant-Partner jedoch kommunizieren, dass es sich um Importware handelt. Meist heißt es dann »Herkunft: Europäische Union«. >

» WILDBRET IST NACHHALTIG «

Veredeltes Weinviertler Wild in Kombination mit Bio-Zutaten – Elena Huber vermarktet mit »Venatio«-Wildprodukten eine kulinarische Besonderheit.



FALSTAFF *Außer dem Wild aus freier Wildbahn stammen alle Zutaten Ihrer Wildprodukte aus kontrollierter Bio-Landwirtschaft. Warum?*

ELENA HUBER Wildbret ist regional verfügbar, lebt in natürlicher Umwelt und benötigt weder Kraftfutter noch Tiertransporte – also ein einzigartiges nachhaltiges Naturprodukt. Dem sollten auch die restlichen Zutaten entsprechen. Ich kann nicht jedem persönlich bestätigen, dass ich bei anderen Zutaten nicht auf niedrigere Qualität oder Schweinefleisch aus Massentierhaltung setze. Deshalb war die Biozertifizierung die einzige und richtige Lösung. Sie garantiert, dass nur hochwertige Zutaten verarbeitet wurden.

Sie legen großen Wert darauf, dass alles von Ihnen verarbeitete Wild im Weinviertel erlegt wurde. Schafft der Weinbau eine Kulturlandschaft mit

besonderen Bedingungen für Wildtiere?

Im östlichen Weinviertel, speziell in der Region Mistelbach, findet das Wild ideale Bedingungen für eine stressfreie Lebensweise in freier Natur. Die uneingeschränkte Bewegungsfreiheit und das abwechslungsreiche Nahrungsangebot aus Kräutern und Gräsern sind unmittelbar für den Geschmack verantwortlich.

Sie bieten auch Catering an.

Wo lässt man sich denn gerne Wild servieren?

Als Catering-Anbieterin, die auf saisonale regionale Bio-Produkte und Wild aus freier Wildbahn setzt, ist man fast allein auf weiter Flur. Ich habe 2019 damit begonnen, und die Kunden schätzen das Fingerfood für private Veranstaltungen oder auch Business-Catering sehr. Ich berate und beliebere aber auch Hotels, die Wildspezialitäten als Teil eines exklusiven Frühstücksbuffets benötigen.

DIE ACHT GEBOTE FÜR GUTES WILDBRET

Spitzkoch Martin Herrmann aus dem »Hotel Dollenberg« im Schwarzwald verrät seine Dos & Don'ts, wie Fleisch vom Reh, Wildschwein und Hirsch erst zum Genuss wird.

INTERVIEW PHILIPP ELSBROCK

1. WORAN ERKENNE ICH GUTE WARE?

Die Tiere sollten nicht zu groß oder zu alt sein. Ebenfalls sollte man darauf achten, wann Brunftzeit ist, denn die Rehböcke und Hirsche haben in dieser Zeit einen anderen Fleischgeschmack, der sich für die Küche nicht eignet.

2. WIE BEREITE ICH WILD VOR, BEVOR ICH ES IN DER KÜCHE VERWENDE?

Das Fleisch sollte von Haaren, Blutergüssen und Knochensplittern befreit sein.

3. WIE BEKOMMT MAN FETTARMES WILD TROTZDEM SAFTIG UND ZART HIN?

Das Fleisch sollte nicht lange gelagert werden, dann ist insbesondere bei Reh und Rotwild eine niedrige Temperatur zum Garen möglich, was dem Produkt gut tut.

4. WELCHE STÜCKE EIGNEN SICH BESONDERS ZUM SCHMOREN, WELCHE ZUM BRATEN UND WELCHE ZUM GAREN IM OFEN?

Grundsätzlich eignen sich die Edelteile wie Filets, Rücken oder bei einem jungen Tier die Keule zum Kurzbraten. Schulter, Hals und auch Brust muss man schmoren, zum Beispiel als ganzes Stück oder als Ragout.

5. WIE WERDE ICH STRENGEN WILDGESCHMACK LOS?

Das ist schwierig, denn was man früher als Hautgout kannte, gibt es heute eigentlich nicht mehr. Strenger Wildgeschmack stammt von fehlerhafter Lagerung oder schlechter Kühlung, qualitätsvolles Wildfleisch sollte immer frisch schmecken.



MARTIN HERRMANN

kocht seit Jahrzehnten in Deutschland im »Le Pavillon« im Schwarzwald auf Sterne-Niveau und kennt sich mit Wildbret bestens aus.



6. SOLLTE MAN WILD BEIZEN? GIBT ES SONSTIGE TIPPS, DAS FLEISCH MÜRBE ZU BEKOMMEN?

Aus großen Fleischteilen wie der Keule lässt sich auch Schinken herstellen. Es sollte mit Salz, Zucker und Gewürzen gebeizt werden. Ein Wildschwein eignet sich auch wunderbar, um es am Spieß zu garen. Hier sollte man es circa zwei Tage in einer Salzlake einlegen, damit das Fleisch überall den gleichen Salzgehalt aufweist.

7. WORAN ERKENNE ICH, DASS DAS FLEISCH GAR IST?

Beim Kurzbraten sollte man mit Temperaturfühlern arbeiten, um den richtigen Garpunkt zu erreichen – medium-rosa 48 bis 55 °C, durch 58 bis 65 °C. Im Ofen kann man alle Teile garen, die Edelteile mit Wildgewürzen bei niedriger Hitze braten. Die Schmorgerichte mit Gemüse und Sauce im Schmortopf bei mittlerer Hitze garen. Beim Schmoren sollte das Fleisch weich sein. Wenn es vorher nicht weich ist, wird es zäh und damit ungenießbar.

8. GIBT ES NOCH WEITERE GEHEIMTIPPS?

Wildgewürz kann man leicht selbst herstellen: ganz einfach Lorbeerblätter, Wacholder, schwarzen und weißen Pfeffer, Nelke und Rosmarin im Mixer oder mit dem Mörser klein machen.