

KEINE ANGST VOR WILDFLEISCH

Wildfleisch ist ein gesundes, fett- und cholesterinarmes, antibiotika- und gentechnik- freies Nahrungsmittel, das immer mehr Zuspruch findet. Besonders während der Weihnachtsfeiertage oder zu Ostern können Forstämter oder Wildbrethändler den Bedarf oft kaum erfüllen. In der Natur frei aufgewachsene Wildtiere sind wohl die einzigen artgerecht lebenden Tiere. Sie suchen sich ihr Futter selbst, es gibt keine Mast, keine Impfung und keinen Kostendruck. Ein weidgerechter Schuss verursacht mit Sicherheit wesentlich weniger Stress (und die damit verbundene Hormonausschüttung) als eine Fahrt zum Schlachthof und der ganze Vorgang einer Schlachtung.

Aber was ist gutes Wildbret und wie bereitet man es richtig zu? Immer wieder werde ich dazu befragt: Wie muss man das Fleisch richtig vorbehandeln, damit der „Wildgeruch“ nicht zu stark ist? Es gibt eine Unmenge von Rezepten wie man das Fleisch beizt oder einlegt damit es genießbar wird.

Um es gleich vorweg zu nehmen: qualitativ hochwertiges Wildfleisch ist praktisch geruchsfrei und eine Beize ist normalerweise nicht erforderlich! Der sogenannte Wildgeruch ist in Wirklichkeit ein Hinweis auf mindere Qualität, Gammelfleisch ist wohl der bessere Ausdruck.

Damit aus dem braunäugigen, süßen Rehlein, das nach dem Schuss dann plötzlich tot im Wald liegt ein leckeres Stück Braten wird, ist Einiges an Können und Sorgfalt erforderlich. Als Jäger hat man den Vorteil der Auswahl, welches Stück man schießt. Ganz wichtig ist auch, wie man es schießt. Ich nehme für den Eigenbedarf nur junge, gut geschossene Stücke. Bei einem schlechten Schuss könnte z.B. der Magen oder Darminhalt austreten (=grüner Schuss) was sofort den Verwesungsprozess in Gang bringt. Oder das Reh wurde mit einem Kaliber erlegt, das eigentlich für Wildscheine gedacht ist. Dann ist die Zerstörung am Wildkörper so groß, dass man das Fleisch kaum verwenden kann. Oder das Wildschwein wurde mit einem Kaliber beschossen, das eigentlich für Rehe gedacht ist. Dann wurde das Schwein zwar tödlich verletzt, verendete aber erst nach einer langen Flucht und wurde erst am nächsten Tag mit Hilfe von Hunden gefunden. Ältere Tiere, die z.B. während der Paarungszeit erlegt werden sind ebenfalls kaum genießbar. So ist ein sog. „rauschiger Keiler“ oder ein Brunfthirsch eigentlich ungenießbar. Trotzdem wird das Fleisch solcher Tiere regelmäßig im Handel angeboten. Insgesamt kann man sagen, dass ein hoher Preis allein noch keine Garantie für gute Qualität ist.

Das Stück, das ich zerwirken möchte, muss in der Decke (dem Fell) mindestens 24 Stunden bei 4°C (am besten in einem Kühlraum, so lange, bis sich das Innere des Wildkörpers trocken anfühlt), abhängen. Ich hatte das Tier unmittelbar nach dem Erlegen sauber aufgebrochen (ausgenommen) und ich arbeite dabei mit Einmalhandschuhen. Nur die Leber verwende ich gleich frisch, z.B. zum Grillen oder zur Herstellung von Pastete.

Das abgehangene Stück wird dann aus der Decke geschlagen (ein Schwein wird abgeschwartet) und dann zügig komplett zerwirkt, Bratenstücke nach Bedarf portioniert, vakuumverpackt und eingefroren. Kleinere Fleischstücke werden entweder für Gulasch in der entsprechenden Menge eingefroren oder aber im Fleischwolf zu Hackfleisch verarbeitet, was ebenfalls eingefroren wird.

Größere Mengen von kleinen Fleischstücken (ab 5kg) friere ich ein und lasse mir vom Fleischer meines Vertrauens Salami, Bratwurst oder Pfefferbeißer herstellen.

Oft werde ich auch nach möglicher Schadstoffbelastung gefragt. Wildschweine aus dem Bayrischen Wald oder aus dem Mühlviertel sind vielfach immer noch durch radioaktives Caesium belastet. Dieser Umstand ist in der Region bekannt und man handelt dementsprechend. Spuren des Pflanzenschutzmittels Glyphosat finden sich immer wieder in Reh- und Damwild, das regelmäßig in Feldern äst. Grundsätzlich kann man sagen, dass man beim Verzehr jungen Tieren den Vorzug geben sollte, denn je älter ein Wildtier ist, desto größer ist die Gefahr einer Anreicherung von Schadstoffen. Entsprechende Kontrollen werden von den Landesveterinärämtern regelmäßig gemacht und die Ergebnisse veröffentlicht bzw. Verbote verhängt. Beim Wildschwein ist eine tierärztliche Fleischschau vorgeschrieben. Zur bisher schon obligaten Trichinenuntersuchung kam vor kurzem auch eine Blutuntersuchung auf die afrikanische Schweinepest. Regional weiß man darüber gut Bescheid, ein weiterer Grund, Wild lokal beim Händler oder Jäger Ihres Vertrauens zu erwerben.

Wildfleisch ist eine Delikatesse, die genussvoll und voller Respekt vor dem Tier genossen werden sollte. Die Herkunft sollte dabei eine große Rolle spielen.