

Der Hirsch in der Salami

Aus Wald und Flur frisch auf den Tisch: Wildbret ist ein Trendthema auf der Stuttgarter SÜFFA 2020



Der Konsum von regionalem Wildbret ist kräftig gestiegen. Mehr als 36 000 Tonnen wurden während der vergangenen Jagdsaison in Deutschland verzehrt, ein Plus von gut einem Drittel. Mit fast 20.000 Tonnen führt das Wildschwein unangefochten die Beliebtheitsskala an, gefolgt von Reh, Rot- und Damwild.

Auch in Österreich ist Wildbret immer beliebter. Die Gründe für die wachsende Nachfrage sind durchaus vielschichtig: Nicht nur als Delikatesse, sondern auch hinsichtlich gesunder Ernährung, Tierwohl oder Herkunftssicherheit ist das Fleisch aus heimischen Wäldern unschlagbar. Grund genug für die Organisatoren der Stuttgarter **SÜFFA** 2020, das Trendthema Wildbret aufzugreifen.

Für manchen Aussteller oder Besucher dürfte dies doppelt

interessant sein: Unter den 35.000 Mitgliedern des Landesjagdverbandes finden sich rund 3000 Metzger.

Unbedenkliches, sicheres Fleisch

Als eine der führenden Veranstaltungen für die Fleischbranche sei die SÜFFA „eine wichtige Informationsplattform und ein Marktplatz für neue Ideen“, erklärt Projektleiterin Sophie Stähle von der Messe Stuttgart. „Deshalb haben wir beschlossen, in Kooperation mit dem Landesjagdverband die Marktnische Wild und Wildprodukte zu beleuchten, denn darin steckt großes Potenzial. Erste Rückmeldungen von Metzgern und Jägern sind gleichermaßen positiv.“

Das kann Samuel Golter, Zuständiger für die Förderung der Wildbretvermarktung des Landesjagdverbandes Baden-Württemberg, nur bekräftigen: „Immer mehr Menschen fragen nach nachhaltig produziertem Fleisch – ohne Transporte, ohne Medikamente, mit einem freien und selbstbestimmten Leben.

Wild ist definitiv unbedenkliches, sicheres Fleisch, denn die Tiere werden vor der Verwertung genau beschaut. So muss beispielsweise jedes Stück Schwarzwild vor der Verarbeitung eine amtliche Trichinenbeschau durchlaufen.“ Menschen, die gerne Wildbret essen, wüssten jedoch häufig nicht, wo sie es beziehen könnten. Der erste Weg führe dann zum „Metzger ihres Vertrauens“, doch gebe es dort vielerorts noch Vorbehalte. „Dabei ist es kein Hexenwerk, Wildbret als zusätzliches Produkt in den Betriebsablauf einzugliedern.“

Ganzjährig gutes Zusatzgeschäft

Im Gegenteil: Golter sieht in den Metzgern „ideale Partner der Jäger“, da sie in der Lage seien, ein Tier vollständig zu verwerten. Gerade veredelte Wildprodukte wie Salami, Fleischkäse oder Maultaschen böten gute Verdienstmöglichkeiten. „Wir wollen dem Fleischerhandwerk zeigen, dass Wild in der eigenen Fleischtheke ganzjährig ein

gutes Zusatzgeschäft bietet.

Dazu sind wir auf der SÜFFA sowohl mit dem Landesjagdverband als auch mit den WildRebellen präsent – jungen Metzgermeistern und Köchen, allesamt leidenschaftliche Jäger, die als Wildbret-Botschafter fungieren.“ Geplant seien verschiedene Kurse und Bühnenshows sowie Seminare zu Hygiene und rechtlichen Grundlagen. „Im Gespräch ist auch eine Show-Theke mit einem gemischtem Sortiment aus Wildprodukten und Waren aus Tierhaltung.“

Wild bleibt etwas Besonderes

Im Übrigen verzeichne man nicht nur beim Wildbret, sondern auch beim Jagen deutliche Zuwächse, freut sich Golter. „Unsere Mitgliederzahlen steigen Jahr um Jahr. Dabei ist eine interessante Entwicklung zu beobachten: In den Vorbereitungskursen zur Jagdscheinprüfung sitzen inzwischen bis zu zwanzig Prozent Frauen.“ Oberste Aufgabe der Jägerinnen und Jäger sei der Erhalt eines gesunden Wildbestandes, „eine Balance zwischen Wald und Wild“.

Dadurch sei die Menge des Fleischangebots begrenzt, was sich dem Verbraucher aber „gut kommunizieren“ lasse. „Wenn einmal nichts da ist, ist eben nichts da, ähnlich wie beim Spargel – obwohl freilich das ganze Jahr über Jagdsaison ist. So bleibt Wild etwas Besonderes. Und schließlich gehört zur Jagd auch etwas Glück!“

SÜFFA 2020

Veranstaltungsort: Messe Stuttgart, Halle 4 und Oskar Lapp Halle (Halle 6)

Termin: 7. – 9. November 2020

Öffnungszeiten: Samstag 13:00 – 20:00 Uhr, Sonntag und Montag 10:00 – 18:00 Uhr

Tageskarte: Online-Vorverkauf 23,- Euro, Tageskasse vor Ort 28 Euro, ermäßigt 16 Euro, Schulklassen (in Begleitung eines

Lehrers, ohne VVS)/Person 10 Euro

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at