

SÜFFA 2023: Themenschwerpunkt Wild & Jagd

Nachhaltig, gesund und immer beliebter: Das Trendthema Wild bildet einen Schwerpunkt auf der Stuttgarter SÜFFA 2023



Pixabay

Wildgerichte sind in hiesigen Küchen auf dem Vormarsch. Ganz hoch im Kurs steht Fleisch aus heimischer Jagd: Jüngsten Erhebungen zufolge verzehrten deutsche Verbraucher in der letzten Saison an die 30.000 Tonnen Wildschwein, Reh, Rot- und Damwild. Doch nicht nur der Konsum steigt, sondern auch die Zahl der Jägerinnen und Jäger. Auffällig dabei ist der wachsende Anteil junger Frauen bei den Jagdscheinprüfungen. Die Stuttgarter **SÜFFA**, Fachmesse für die Fleischbranche, greift vom 21. bis 23. Oktober das vielschichtige Thema Wild als Programmpunkt auf.

„Mehr als die Hälfte aller Deutschen isst mindestens einmal pro Jahr Wild“, sagt SÜFFA-Projektleiterin Sophie Stähle von der Messe Stuttgart. „Das ist ein Zuwachs von über 25 Prozent innerhalb der letzten zehn Jahre. Nach zahlreichen positiven Rückmeldungen auf die Platzierung des Themas tragen wir diesem wichtigen Trend auf der SÜFFA erneut Rechnung und schlagen damit eine Brücke in der Kommunikation zur Kundschaft: Bei der Verarbeitung und Vermarktung von Wildprodukten sind MetzgerInnen die idealen PartnerInnen der JägerInnen.“

Auch in Österreich ist Wild im Trend

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. Doch diese Zahlen sind von 2021 – und der Trend zeigt, dass es aktuell noch mehr gegessen wird. Das bestätigte jüngst auch Axel Obermayer von Kröswang. Er erzählt in einem **Interview** mit den Oberösterreichischen Nachrichten, dass das Unternehmen in der Wildsaison September bis Dezember 2022 250 Tonnen Wildfleisch in Österreich und Süddeutschland verkaufte. Alle Experten erwarten, dass sich diese Zahlen 2023 noch steigern werden.

Wildbret: „Unbedenkliches, sicheres Fleisch“

Umfragen des Deutschen Jagdverbands bestätigen diese Einschätzung: Neben Naturerlebnis und aktiv praktiziertem Naturschutz zählt die eigene Beschaffung von Wildbret gerade bei jungen Frauen zu den wichtigsten Beweggründen für eine Jagdausbildung. Dies mag als Ausdruck eines nachweislich höheren Gesundheits- und Ernährungsbewusstseins gelten. Samuel Golter vom Landesjagdverband Baden-Württemberg

sieht darin eine ganz allgemeine Entwicklung des Konsumverhaltens: „Regionalität, Nachhaltigkeit und kurze Wege sind heute ebenso gefragt wie gesunde Ernährung, **Herkunftssicherheit** und **Tierwohl**. Wildfleisch besitzt einen hohen Anteil an wichtigen Spurenelementen wie Selen, Eisen und Zink. Es ist cholesterinarm, frei von Medikamenten und deshalb nicht nur bei vielen Sportlern und Allergikern sehr beliebt. Die Menschen wünschen sich unbedenkliches, sicheres Fleisch – frische, regionale Ware statt mit Kraftfutter erzeugtes Massenfleisch.“

Wild hat festen Platz in der Metzgereitheke

Das findet auch Leonie Baumeister vom Landesinnungsverband Baden-Württemberg und Metzgerin mit eigenem Jagdschein: „Weiterverarbeitung und Veredlung von Wildfleisch passen gut in unser klassisches Berufsbild. Dank guter Beratung und Überzeugungsarbeit hat Wild längst einen festen Platz in unseren Theken bekommen. Von der Kundschaft wird das gut angenommen.“

Längst reiche das Angebot weit über Frischfleisch hinaus und umfasse neben **Grillartikeln** und Bratwürsten standardmäßig auch Rohwürste, Schinken, Salami, Dosen oder Fertiggerichte. Viele Kundinnen und Kunden informierten sich zudem gründlich über die jeweiligen Eigenschaften und Verwendungsmöglichkeiten des Fleisches, weshalb „Wild zunehmend auf dem Grill oder im **Sous-Vide**-Bad landet“.

Wild ist „in“, das zeigt auch der Blick ins Internet. Auf den einschlägigen Rezeptportalen findet sich mittlerweile eine Fülle klassischer und innovativer Wildgerichte, die vom bei Niedrigtemperatur gegarten Hirschgulasch über den Wildschwein-Burger bis hin zur Tom-Kha-Gai Suppe mit Rehfilet reichen. Gekauft werde von allen Altersgruppen, berichtet Baumeister, wobei für Qualität gerne auch etwas mehr bezahlt werde. „Verfügbarkeit und Preis passen beim Wild gut zusammen – es muss nicht jede Woche sein, aber wenn zum

Beispiel die Familie zu Besuch ist, ist das natürlich ein Highlight. Es herrscht inzwischen ein gutes Verständnis dafür, dass es nicht immer alles zu kaufen gibt. Wild steht nicht auf Abruf bereit, denn eine Jagd ist mit viel Geduld und Geschick verbunden.“

Wild-Seminar auf der SÜFFA: Wild in der Metzgerei - was ist möglich?

Aus Wald und Flur frisch auf den Tisch – das Trendthema Wild steht wieder im Fokus der SÜFFA 2023. Die Gründe für die wachsende Nachfrage nach Wildfleisch und veredelten Wildprodukten sind durchaus vielschichtig: nicht nur als Delikatesse, sondern auch hinsichtlich gesunder Ernährung, Tierwohl oder Herkunftssicherheit ist das Fleisch aus heimischen Wäldern unschlagbar. Dabei sind die MetzgerInnen die idealen PartnerInnen der JägerInnen hinsichtlich Verarbeitung und Vermarktung der Wildprodukte. Diese Brücke in der Kommunikation möchte die SÜFFA schlagen und Vertretenden beider Berufsstände eine Plattform bieten. Dazu werden der Landesjagdverband und der Landesinnungsverband für das Fleischerhandwerk in Baden-Württemberg auf der Messe wieder als Ansprechpartner vertreten sein.

Der Landesjagdverband veranstaltet während der SÜFFA ein kostenfreies Seminare zum Thema:

Wild in der Metzgerei - was ist möglich?

**Termin: Montag, 23.10.2023, 11:30 Uhr
im Besprechungsraum an Halle 7 (7.4)**

Referent: Dr. Thomas Stegmanns

Anmeldung

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at