Waschbären in Österreich: Bedrohung für die Tierwelt oder kulinarische Innovation?

Der Waschbär breitet sich auch in Österreich aus und könnte durch den Klimawandel zur Plage werden. Ein neues Thema für Jäger und Fleischer: Ist sein Fleisch eine nachhaltige Ressource?

Ist der putzige Schädling bald auch bei uns beliebtes Wildbret? Die kulinarische Verwertung von Waschbärenfleisch wird in Deutschland bereits erfolgreich praktiziert. © Unsplash/ Steve Smith

Waschbären auf dem Vormarsch in Österreich

In Österreich wird die Verbreitung des Waschbären zunehmend zu einer Herausforderung. Der **Klimawandel** begünstigt die Ansiedlung des ursprünglich aus Nordamerika stammenden Kleinbären. Schon heute wird er in Niederösterreich als invasive

Wildart ganzjährig ohne Schonzeit bejagt. Laut Univ.-Prof. Dr. **Klaus Hackländer** von der **BOKU Wien** ist die Ausbreitung kaum aufzuhalten. Sollte sich der aktuelle Trend fortsetzen, könnte der Waschbär in 20 Jahren flächendeckend in Österreich vertreten sein – mit erheblichen Konsequenzen für heimische Tierarten wie Bodenbrüter und Amphibien.

Ein umstrittenes Jagdmanagement

Die **Jagd** auf Waschbären ist nicht nur in Österreich, sondern auch international ein kontrovers diskutiertes Thema. In Deutschland etwa, wo die Population auf rund zwei Millionen Tiere geschätzt wird, zeigen Studien, dass intensiver Jagddruck sogar die Fortpflanzungsrate steigern kann. Naturschutzorganisationen wie der **NABU** plädieren daher für den Schutz der Lebensräume bedrohter Tierarten statt der intensiven Bejagung.Trotzdem bleibt die Jagd vielerorts notwendig, um die Schäden, die Waschbären an Gebäuden und in der Landwirtschaft anrichten, einzudämmen. Auch in Österreich ist die Nähe der Tiere zu menschlichen Siedlungen eine Herausforderung. Dachböden, Mülltonnen und Gärten bieten den Waschbären ideale Lebensbedingungen.

Wachbärenwurst von der Wildererhütte in Sachsen-Anhalt. © Wildererhütte

Kulinarischer Nutzen von Waschbärfleisch

Ein Lösungsansatz aus Deutschland könnte auch für Österreich spannend sein: die kulinarische Verwertung von Waschbärfleisch. Wildfleischer Michael Reiß von der **Wildererhütte** aus Sachsen-Anhalt hat mit Produkten wie Waschbär-Faschiertenbällchen und Salami ein erfolgreiches Konzept entwickelt. Er sieht darin eine Möglichkeit, der invasiven Art einen Mehrwert zu geben und gleichzeitig Ressourcen zu schonen. Waschbärfleisch hat einen eigenständigen Geschmack, der laut Reiß' Kunden gut ankommt. In Österreich könnte eine solche Nutzung ebenfalls Anklang finden, insbesondere bei einer wachsenden Nachfrage nach **Wildprodukte**n. Allerdings müsste eine entsprechende Vermarktung unter Berücksichtigung strenger Hygienestandards erfolgen, da Wildbret aus der freien Natur besondere Anforderungen an Qualität und Sicherheit stellt.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at