

Wildfleisch: Ganzjähriger Genuss mit Potenzial auf der SÜFFA 2024

Wildfleisch ist keine reine Saisonware: Dank ganzjähriger Jagdzeiten bietet es das ganze Jahr über nachhaltigen Genuss und wird auf der SÜFFA 2024 als Vermarktungschance für Betriebe hervorgehoben.



Dank flexibler Jagdzeiten ist so ein köstliches Wildgoulasch das ganze Jahr über verfügbar. © Pixabay

Wildfleisch im Fokus der SÜFFA 2024

Auf der **SÜFFA 2024** in Stuttgart steht heimisches **Wildfleisch** im Mittelpunkt. Mit seiner unübertroffenen Ökobilanz, dem hohen Nährstoffgehalt und dem noch oft ungenutzten Vermarktungspotenzial bietet es Fleischereien und Metzgereien neue Chancen. Die Messe bietet eine Plattform, um über aktuelle Trends und Möglichkeiten in der Wildfleischvermarktung zu informieren.

Nachhaltiger Genuss das ganze Jahr über

Viele Verbraucher fragen sich, wie sie ihren Fleischkonsum mit Umweltschutz und Tierwohl in Einklang bringen können.

Wildfleisch aus **regionaler Jagd** bietet hier eine überzeugende Antwort. Es stammt von freilebenden Tieren, die sich natürlich ernähren und ohne Stress erlegt werden. Dies führt zu einer hervorragenden CO₂-Bilanz und höchster Fleischqualität.

Steigende Nachfrage nach Wildfleisch

Laut dem **Deutschen Jagdverband** (DJV) wurden in der Saison 2022/2023 über 25.500 Tonnen Wildfleisch verzehrt.

Wildschwein führt mit 47 Prozent den Verbrauch an, gefolgt von Reh, Rothirsch und Damhirsch. Die steigende Beliebtheit von Wildfleisch spiegelt sich auch in Umfragen wider: 84 Prozent der Deutschen halten Wildfleisch für ein gesundes, natürliches Lebensmittel.

Ganzjährige Verfügbarkeit durch flexible Jagdzeiten

Entgegen der weit verbreiteten Meinung ist Wildfleisch keine reine Herbst- oder Winterspezialität. Dank flexibler Jagdzeiten ist es das ganze Jahr über verfügbar. So kann Schwarzwild bundesweit ganzjährig bejagt werden, und in vielen Regionen ist auch die Jagd auf Rehwild über mehrere Monate möglich. Dies ermöglicht eine konstante Versorgung mit frischem Wildfleisch.

Vielfältige Produktmöglichkeiten für Betriebe

Wildfleisch bietet zahlreiche Vermarktungsmöglichkeiten, die auf der SÜFFA 2024 präsentiert werden. Neben klassischen Bratenstücken können Fleischereien innovative Produkte wie Wildbratwürste, Burger Patties, Steaks und sogar Pulled

Wildschwein anbieten. **Wildsommelier Michael Keller** betont das Potenzial: Wild eignet sich ideal für die ganzheitliche Verarbeitung und kreative Produktideen.

Echte Regionalität als Verkaufsargument

Verbraucher legen zunehmend Wert auf regionale Produkte. Wildfleisch erfüllt dieses Kriterium perfekt. Jäger erlegen nur den natürlichen Zuwachs, wodurch die Bestände nachhaltig reguliert werden. Die Tiere leben frei in der Natur, und durch kurze Transportwege wird die Umwelt geschont. Diese Aspekte können Betriebe nutzen, um sich von der Konkurrenz abzuheben.

Qualitätssicherung durch strenge Kontrollen

Die Qualität von Wildfleisch wird durch umfangreiche Kontrollen gewährleistet. Insbesondere beim Schwarzwild sind Untersuchungen auf **Trichinen** und die **Afrikanische Schweinepest** (ASP) obligatorisch. Diese Maßnahmen garantieren, dass nur einwandfreies Fleisch in den Handel gelangt. Auf der SÜFFA 2024 informieren Experten über aktuelle Sicherheitsstandards und Kontrollverfahren.

Herausforderungen und Chancen in der Vermarktung

Obwohl die Nachfrage steigt, kann sie nicht immer vollständig aus heimischer Jagd gedeckt werden. Importiertes Wildfleisch stammt häufig aus Farmen und unterscheidet sich in Qualität und Geschmack. Hier liegt eine Chance für lokale Betriebe: Durch Transparenz und Nachweis der regionalen Herkunft können sie das Vertrauen der Kunden gewinnen.

Weiterbildung und Networking auf der

SÜFFA 2024

Für Handwerksbetriebe bietet die SÜFFA 2024 Workshops und Vorträge zum Thema Wildfleischvermarktung. Themen wie EU-Zulassung, Hygienestandards und innovative Produktentwicklung stehen im Fokus. Die Messe ist die ideale Gelegenheit, um sich zu vernetzen und von den Erfahrungen anderer zu profitieren.

Vorteile von heimischem Wildfleisch auf einen Blick

- Nachhaltigkeit: Freilebende Tiere, kurze Transportwege, hervorragende Ökobilanz.
- Tierwohl: Stressfreie Erlegung im natürlichen Lebensraum.
- Ganzjährige Verfügbarkeit: Flexible Jagdzeiten ermöglichen konstanten Nachschub.
- Gesundheit: Reich an Vitaminen, ungesättigten Fettsäuren und Nährstoffen.
- Regionalität: Eindeutige Herkunftsnachweise stärken das Vertrauen der Kunden.
- Vielseitigkeit: Zahlreiche Verarbeitungsmöglichkeiten für kreative Produkte.
- Qualitätssicherung: Strenge Kontrollen gewährleisten höchste Standards.
- Vermarktungspotenzial: Wachsender Markt mit interessierten Verbrauchern.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at