



© Lino Mirgeler/dpa

Fleischkonsum

Das ist ein grunz normales Schwein

Z+ EXKLUSIV FÜR ABONNENTEN

Wildschweinfleisch ist total nachhaltig – und in Massen vorhanden. Aber die Deutschen essen es nicht. Das Problem der deutschen Esskultur liegt gefroren im Tiefkühlfach. Von Ferdinand Dyck

29. JANUAR 2020, 13:09 UHR

Es scheint, als lägen die deutschen Jägerinnen und Jäger beim Wildschwein auf Kurs. Mal wieder.

Knapp 840.000 Wildschweine hatten sie vor zwei Jahren geschossen, in der Saison 2017/2018. Und offenbar sind sie gerade dabei, das Rekordergebnis zu wiederholen. "Im Moment bewegen wir uns auf einem ähnlich hohen Niveau", sagt Torsten Reinwald, der Sprecher des Deutschen Jagdverbands (DJV). "Damit kommen wir unserem gesellschaftlichen Auftrag nach." Dieser Auftrag ist von ganz oben erfolgt und schnell zusammengefasst: Weil es so viele Wildschweine im Wald zu geben scheint wie nie zuvor.

sollen auch mehr denn je erlegt werden. Das Bundeslandwirtschaftsministerium plant gebietsweise eine "drastische Verringerung der Wildschweindichte" [<https://www.bmel.de/SharedDocs/Pressemitteilungen/2020/014-asp.html>], und das liegt wiederum an der Afrikanischen Schweinepest [<https://www.zeit.de/gesellschaft/zeitgeschehen/2019-12/afrikanische-schweinepest-bauern-behoerden-virus-alarmbereitschaft>]. Im Grenzgebiet zwischen Deutschland und Polen sollen nicht nur Zäune errichtet werden, um das Einwandern infizierter Tiere nach Deutschland zu verhindern – die heimischen Bestände werden außerdem durch eine "effektive Präventionsmaßnahme" dezimiert: Abschuss.

Was die Frage nahelegt, wie es um die gesellschaftliche Verantwortung der Verbraucherinnen und Verbraucher steht. Wie könnten sie effektiv mitwirken bei der Populationskontrolle, ihrer gesellschaftlichen Verantwortung gerecht werden? Die Antwort, die Jäger, Wildhändlerinnen und Wissenschaftler geben, ist einfach: Die Menschen in Deutschland müssten die vielen Wildschweine nur aufessen. Machen sie aber nicht.

» Wenn ich rein ökonomisch denken würde, müsste ich jedes Wildschwein, das ich schieße, in die nächste Dichtung schmeißen. «

— Wolfgang Kornder, Vorsitzender des Ökologischen Jagdverbands Bayern

Die Nachfrage hinkt dem Angebot nämlich schon länger hinterher. Jetzt, da die Feiertage um sind, scheint die Situation besonders dramatisch zu sein. "Die Jäger erschlagen uns mit Wildschweinen", so formuliert es Anna Gerken-Stamm, eine Hamburger Wildhändlerin. "Aber schon kurz nach Weihnachten wollte es wieder kaum jemand haben." Zum Teil werden die Jäger ihr Fleisch nun gar nicht mehr los. Oder sie bekommen Preise dafür, die nicht mal den Materialaufwand der Jagd decken.

"Es gibt Gegenden in Deutschland, in Brandenburg und Mecklenburg-Vorpommern etwa", sagt Reinwald, "da zahlen die Händler im Moment 20 bis 30 Cent fürs Kilo." Überläufer beispielsweise – heranwachsende Tier, die keine Frischlinge mehr sind – wiegen bis zu 80 Kilo. Für ein solches Tier bekommen Jäger heute also mitunter nur noch um die 20 Euro. Eine Patrone Jagdmunition dagegen kostet schon vier bis fünf Euro. Die Trichinenschau, die vorgeschriebene Untersuchung des Tierkörpers auf winzige Parasiten-Würmer durch den Veterinär, noch einmal zehn bis 25 Euro. "Wenn ich rein ökonomisch denken würde, müsste ich jedes Wildschwein, das ich schieße, in die nächste Dichtung schmeißen", sagte Wolfgang Kornder, der Vorsitzende des Ökologischen Jagdverbands Bayern, bereits im vergangenen Jahr. Und da lag die untere Preisgrenze noch bei 50 Cent pro Kilo.

Doch warum kaufen die Deutschen so wenig Wildschwein? Schließlich hat es Konsumenten mit schlechtem Gewissen einiges zu bieten: Es ist ein natürliches Produkt, denn Wild wird in Deutschland in der Regel nicht gezüchtet, sondern wächst im Wald von allein vor sich hin, ganz ohne Antibiotika. Es wird auch nicht mit Soja gefüttert, sondern kümmert sich selbst um seine Ernährung. Danach kommt es, weil es meist regional

vermarktet wird, auf kurze Transportwege und eine gute Ökobilanz. Außerdem wird in den kommenden Jahren ziemlich sicher eine verlässlich große Menge von diesem Fleisch einfach so da sein.

Nach Überzeugung der meisten Politikerinnen und Wissenschaftler leben viel zu viele Wildschweine in deutschen Wäldern. Genaue Zahlen hat niemand. Dass die deutschen Bestände in den vergangenen Jahrzehnten – wie in vielen europäischen Ländern – deutlich angewachsen sind, gilt aber als sicher. Dafür spricht, dass die Zahl der Wildunfälle in den vergangenen Jahren immer neue Rekorde erreichte. Für 2017 etwa meldeten die Autoversicherer 750 Unfälle – pro Tag [<https://www.gdv.de/de/medien/aktuell/zahl-der-wildunfaelle-so-hoch-wie-noch-nie-36172>]. In ganz Deutschland klagen Bauern und Bäuerinnen über nie dagewesene Schäden, die Wildschweine auf ihren Feldern anrichteten.

Vor allem aber die Afrikanische Schweinepest (ASP) bestimmt die Debatte. Ende 2019 ist sie nach Informationen des Friedrich-Loeffler-Instituts für Tiergesundheit im Westen Polens angekommen und könnte sich bald auch in Deutschland verbreiten [<https://www.fli.de/de/aktuelles/tierseuchengeschehen/afrikanische-schweinepest/karten-zur-afrikanischen-schweinepest/>]. Sollte die Krankheit hierzulande bei nur einem einzigen Schwein nachgewiesen werden, müssten alle anderen Tiere im selben Betrieb ebenfalls getötet werden: Bei industrieller Mast wären das Tausende von Tieren.

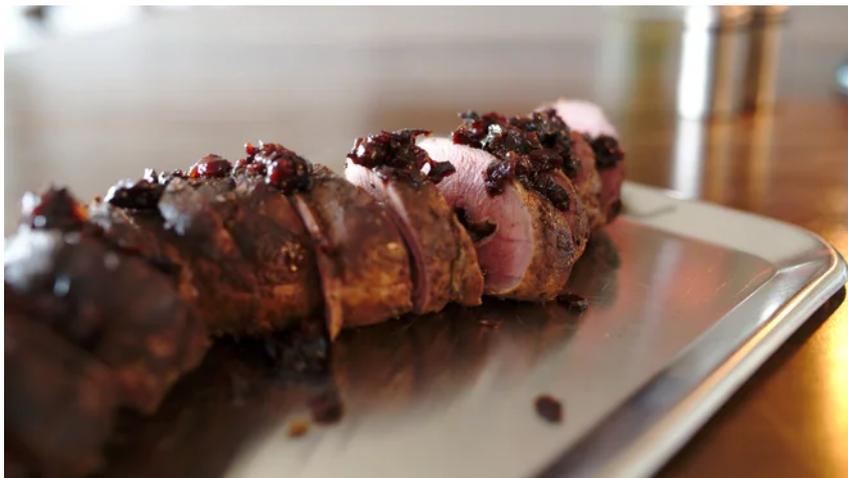
Wegen ASP kommen in der Jagd nun Methoden zum Einsatz, die lange als tabu galten. In Bayern ist es Wildschweinjägern seit 2016 per Sondergenehmigung erlaubt, militärische Nachtzieltechnologie zu verwenden. In Brandenburg, Bayern und Niedersachsen wurden bereits sogenannte Saufänge eingesetzt: Gehegefallen, in die Wildschweine über Nacht gelockt werden und in denen sie am Morgen aus kurzer Distanz geschossen werden. In Brandenburg wurde 2019 sogar die Wiedereinführung der Jagd mit Pfeil und Bogen diskutiert – um Wildschweine auch in Stadtnähe schießen zu können. Schonzeiten, wie sie für Rehe, Hasen, Fasane und fast alle anderen Wildtiere gelten, gibt es für Schwarzwild seit 2018 nicht mehr. Bachen, also Muttertiere, mit gestreiften Frischlingen an ihrer Seite, dürfen allerdings weiterhin nicht geschossen werden.

Nun sind natürlich nicht die Tiere für die Explosion ihrer Bestände verantwortlich, sondern die Menschen. "Die außer Hand geratene Wildschweinsituation ist Ausdruck unserer kranken Gesellschaft", sagt Sven Herzog, Professor für Wildökologie und Jagdwirtschaft an der Technischen Universität Dresden. Der Klimawandel sowie die enormen Stickstoffemissionen aus Industrie und Landwirtschaft, die die Wälder quasi düngten, führten dazu, dass immer mehr Tiere die zunehmend milden Winter überlebten, so Herzog. Bucheckern und Eicheln etwa stünden früher und länger als Nahrung zur Verfügung. In den riesigen Maisfeldern der industriellen Landwirtschaft könnten sich ganze Wildschweinrotten zudem monatelang vor jedem Jäger verstecken, sagt er.

» Mit jedem Tier, das ich schieße, verringere ich für die gesamte Population in meinem Revier das Risiko, sich mit der Schweinepest anzustecken.«

— Anna Gerken-Stamm, Wildhändlerin und Jägerin

Der Deutsche Bauernverband forderte bereits Anfang 2018, die deutschen Jägerinnen und Jäger sollten 70 Prozent aller Wildschweine schießen – eine Quote, die bis auf die Bauern niemand für realistisch hält. "Durch Jagd alleine werden wir das Problem auf keinen Fall lösen können", sagt Sven Herzog, der Jagdwissenschaftler. Doch dass die Bestände reguliert werden müssen, bezweifelt derzeit außer jenen, die die Jagd grundsätzlich ablehnen, auch kaum jemand. Priska Hinz etwa, die grüne Umweltministerin Hessens – gegen deren Verschärfung der Landesjagdverordnung die hessischen Jäger 2015 noch auf die Straße gingen [<https://www.topagrar.com/management-und-politik/news/neue-hessische-jagdverordnung-tritt-in-kraft-9598712.html>] –, rief genau diese Jäger im November 2019 dazu auf, die Schwarzwildpopulationen "mit konsequenten jagdlichen Maßnahmen" zu reduzieren, vor allem, um die Wildschweine selbst vor der ASP zu schützen. Die würden der Seuche schließlich als erste zum Opfer fallen. "Mit jedem Tier, das ich schieße", argumentiert auch Anna Gerken-Stamm, die Wildhändlerin und Jägerin aus Hamburg, "verringere ich für die gesamte Population in meinem Revier das Risiko, sich mit der Schweinepest anzustecken."



Es gehört nicht viel dazu, Wildschwein so auf den Tisch zu bringen: Rücken oder Keule (am besten vom halbwegs jungen Tier, also Frischling oder Überläufer) von allen Seiten scharf anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, gern aber auch mit gestoßenem Piment und Wacholder oder frischen Kräutern. Im Ofen auf einem Blech bei 80–90 Grad in zwei bis drei Stunden rosa garen, bis zu einer Kerntemperatur zwischen 58 und 65 Grad. Zehn Minuten ruhen lassen und aufschneiden. © Ferdinand Dyck für ZEITmagazin ONLINE

Aber warum sollten die Jäger weiter viele Wildschweine schießen, wenn deren Fleisch doch anscheinend keiner haben will? "Ein Jäger erlegt kein Tier", sagt Torsten Reinwald vom DJV, "wenn er sich nicht sicher ist, dass es im Anschluss auch verwertet werden kann." Und genau bei dieser Verwertung liegt das Problem.

Einer Analyse der Fachzeitschrift *Jagd und Jäger* vom Oktober 2019 zufolge nehmen die Deutschen pro Kopf und Jahr im Schnitt 1.095 Mahlzeiten zu sich, darunter etwa vier beim

Fastfood-Restaurant McDonald's, aber nur ein bis zwei Portionen Wild – etwa 250 Gramm pro Kopf und Jahr. Im Vergleich zu knapp 60 Kilogramm Fleisch von gezüchteten Tieren, vor allem Schweinen, Hühnern und Rindern. 35 Prozent des gesamten Wildbrets äßen die Jägerinnen und Jäger, die nicht mal ein halbes Prozent der Bevölkerung ausmachen, mit ihren Familien und Freunden gleich selber auf, so die Zeitschrift. Bei den Preisen, die der Handel ihnen zahlt, dürfte das kaum jemanden überraschen. "Man kann davon ausgehen, dass die Kühltruhen der Jäger gerade aus allen Nähten platzen", so formuliert es ein Wildhändler, der anonym bleiben möchte.

Nach Zahlen des DJV lieferten die knapp 840.000 Tiere, die 2017/2018 erlegt wurden, insgesamt fast 33 Millionen Kilogramm Schwarzwildbret: je 1,68 Millionen Rücken, Keulen und Filets. Im Vergleich zu den gut 5,3 Milliarden Kilogramm Schweinefleisch aus landwirtschaftlicher Produktion klingt das zwar überschaubar. Einen Berliner Spitzengastronomen bringen die Zahlen trotzdem ins Grübeln. "Wo ist bloß das ganze Fleisch?", fragt Boris Radczun, der vor 12 Jahren das Grill Royal mitgründete. In dem Berliner Steakrestaurant lassen sich die Gäste normalerweise die besten Schnitte vom deutschen, japanischen oder US-Rind schmecken. Am liebsten würde er auch regelmäßig Wildschweinsteaks anbieten, sagt Radczun – weil er ein ethischeres Produkt gar nicht auf die Karte nehmen könnte. "Ich bekomme das Fleisch aber gar nicht", sagt er. "Zumindest nicht in der Menge und in der Qualität, die ich brauche."

In Deutschland gibt es etwa 1.000 Berufsjäger und mehr als 385.000 Menschen, die die Jagd als Hobby beziehungsweise ehrenamtlich betreiben. Einer Umfrage des DJV zufolge verbringt jeder und jede von ihnen im Monat etwa 40 Stunden im Revier. Das Fleisch der Tiere professionell zu vermarkten allerdings – es dafür etwa zu zerlegen oder zu Wurst und Schinken zu verarbeiten –, dafür haben die allerwenigsten Zeit. Der Großteil von ihnen geht ja einem anderen Beruf nach.

Erlegen die Jäger ein Tier, stehen sie alle vor derselben Herausforderung: Wohin mit dem vielen Fleisch? Auch ausgenommen können Wildschweine über 100 Kilogramm wiegen. Sind die Kühltruhen in Familie und Nachbarschaft voll, kommen die mittelgroßen regionalen Wildhändler ins Spiel. Sie kaufen das Fleisch von den Jägern auf, das so schnell wie möglich in den Kühlraum des Händlers transportiert werden muss. Manche erwarten zudem, dass bereits die Jäger das Wild "aus der Decke schlagen", ihm also das Fell abziehen. Und das alles eben für vielerorts weniger als 50 Cent pro Kilogramm Wildschwein.

Die Wildhändler wiederum können die Tiere entweder selbst vermarkten – sie an einen Metzger oder ein Wildfleisch-Geschäft verkaufen. Oder sie verkaufen an einen der überregionalen Großhändler weiter, der das Fleisch einfriert oder direkt verarbeitet, etwa zu Dosengulasch oder Hundefutter. Reich wird von diesem Geschäft niemand. "Der Großhandel lässt einen überleben", so beschreibt es ein Zwischenhändler, "mehr nicht."

Dosengulasch gibt es also – frisches Wildfleisch aus der Region jedoch gelangt in Deutschland fast nie in den Supermarkt. Stattdessen bekommt man dort heute vor allem Gatterwild aus Übersee, Hirsch aus Neuseeland und Australien zum Beispiel. Mit Wild hat dieses Fleisch nicht viel zu tun. Die Tiere werden in Gehegen gehalten, gefüttert und

geschlachtet wie Hausschweine oder Rinder. Beim "Wildschwein" aus den USA, das eine Zeit lang in deutschen Discountern zu bekommen war, handelte es sich wohl sogar um das Fleisch ausgewilderter Hausschweine.

Was tun mit einem halben Wildschwein?

Bevor es in Deutschland in der Supermarkttheke liegt, wird das Wildfleisch, das keines ist, einmal um den halben Erdball transportiert. Im globalisierten Lebensmittelhandel lohnt sich das trotzdem. Neuseeländische Farmer zum Beispiel verarbeiten die Geweihe ihrer Hirsche zu Potenzmitteln und exportieren diese nach Südkorea und China. Das Geschäft boomt. Das Fleisch der Tiere können sie vergleichsweise günstig abgeben: 350 Gramm Hirschmedaillons aus Neuseeland kosten in einem der großen deutschen Supermärkte 9,99 Euro – für Rotwildfilet aus Brandenburg muss man in Berliner Fachhandlungen rund ein Drittel mehr bezahlen. Ein Kilogramm Wildschweinerücken ohne Knochen kostet dort 25 Euro.

Verantwortlich für die Preisunterschiede, so Torsten Reinwald, der DJV-Pressesprecher, sei, dass der Handel mit Schlachtfleisch einfacher kalkulieren könne als mit regionalem Wildfleisch, von dem je nach Saison mal mehr und mal weniger anfällt. Die Verarbeitung heimischer Wildschweine oder Rehe sei außerdem kleinteiliger und aufwendiger. Billig wie Industriefleisch könne Wildbret nie sein.

Anna Gerken-Stamm, Finanzbuchhalterin und Hobby-Jägerin, hat 2012 begonnen, regionales Wildbret in Hamburg zu verkaufen. "Man muss doch etwas gegen die Lebensmittelindustrie tun!", habe sie sich damals gesagt. Gegen das billige Fleisch, das Leiden der Tiere in den Mastställen. Warum nicht dreimal in der Woche aufs Fleisch verzichten und dafür am Wochenende einmal Wild essen? Sie selbst halte das schon lange so. Mittlerweile betreibt sie mit ihrem Unternehmen Wild in Hamburg zwei Geschäfte in Hamburg, eins davon in der Innenstadt. Im Sommer tourt sie mit ihrem Wildimbiss über Festivals, um die Menschen vom Wild zu überzeugen, wie sie sagt.

Markus Bitzen, Hobbyjäger, übernahm 2007 das Jagdhaus Rech, das Restaurant seiner Familie im Rheinland. Dort serviert er vor allem Wild aus der Region – und baute Schritt für Schritt ein lokales Handelssystem auf. Er verkauft das Wild nicht nur, er verarbeitet es vorher auch. "Kein Mensch weiß doch noch, was er mit einem halben Wildschwein anstellen soll", sagt er. Selbst eine Rehkeule am Knochen überfordere heute die meisten Verbraucher. "Das müssen wir den Leuten alles abnehmen", sagt er.

Zunächst per Onlineshop verkaufte Bitzen seine Produkte, zum Beispiel in Würfel geschnittenes und portioniert verpacktes Gulaschfleisch. Wildschweinrippchen gart er 28 Stunden lang vakuumiert im Wasserbad. Der Verbraucher müsse sie anschließend bloß noch auf den Grill werfen, sagt Bitzen. Wild sei kein einfaches Produkt, aber es sei absurd, zu glauben, es gebe keine Nachfrage. Richtig organisiert könne für alle Beteiligten ein vernünftiges System entstehen. Dazu gehört für ihn auch, dass er seinen Jägern nicht die mancherorts üblichen 30 Cent pro Kilogramm Wildschwein zahlt, sondern drei Euro.

Doch in der Regel ist die Sache eben deutlich komplizierter. Um in Deutschland an ein

Stück frisches Wildbret zu kommen, muss man oft erst nach einem Jäger oder einer Försterin in der Nähe suchen. Und dann zum Beispiel beim Wochenendausflug – wie der Autor dieses Artikels – in einem Mecklenburger Dorf an der Bundesstraße rechts ran fahren, an einem mausgrauen Häuschen klingeln und sich von einem mittelalten Jäger im Unterhemd Wildschweinsteaks, Wildleberwurst und Wildwürste über die Türschwelle reichen lassen.

Geschmorte Wildschweinschulter

Zutaten:

- 1,5 kg Schulter ohne Knochen (Nacken geht auch)
- 1 Karotte
- 2 Zwiebeln
- 200 g Stangensellerie
- 1 Sternanis
- 1 Lorbeerblatt
- 2 l Malzbier
- 60 g getrocknete, gewürfelte Aprikosen
- 1 l Rotwein
- 1 EL Tomatenmark
- Salz, Pfeffer, Zucker

Zubereitung:

Schulter mit Küchengarn stramm zu einer Rolle binden. Leicht salzen und zuckern (Zucker ist ein natürlicher Geschmacksverstärker). Das Fleisch in einem großen Bräter von allen Seiten kräftig anbraten. Aus dem Topf nehmen.

Karotte, Zwiebeln und Sellerie grob schneiden und im selben Bräter in etwas Öl anbraten. Tomatenmark dazugeben, das löst die Röststoffe vom Boden des Bräters.

Mit Bier und Rotwein ablöschen, Sternanis und Lorbeer dazugeben und aufkochen lassen. Die Schulter wieder in den Bräter geben; dabei darauf achten, dass sie komplett mit Flüssigkeit bedeckt ist, eventuell mit Wasser auffüllen.

Den Bräter mit dem Deckel verschließen und im vorgeheizten Ofen bei 170 Grad etwa 2 Stunden lang schmoren. Dabei immer darauf achten, dass das Fleisch mit Flüssigkeit bedeckt bleibt.

Tipp:

Am besten bereitet man die Schulter bereits am Vorabend zu. So kann das Fleisch in der Sauce langsam auskühlen, nimmt Flüssigkeit auf und bleibt wunderbar saftig.

Danach Fleisch aus der Sauce nehmen, den Sud durch ein Sieb passieren und in einem Topf bei niedriger Hitze auf etwa 300 ml reduzieren. Mit Salz und Pfeffer würzen, die Aprikosenwürfel dazugeben. Falls gewünscht, mit etwas Speisestärke abbinden. Fleisch langsam in der Sauce aufwärmen.

Rezept von Christoph Hauser, Küchenchef im Herz & Niere [<http://www.herzundniere.berlin>] in Berlin

Gegrillte Frischlingskeule in der Salzkruste

Zutaten:

- 1,5–2 kg Frischlingskeule
- 500 g Lardo (italienischer weißer Speck), in dünne Scheiben geschnitten

Für die Kräuterpaste:

- 1 TL schwarze Pfefferkörner
- 1 TL Fenchelsamen
- 5 Zweige frischer Rosmarin, davon die Nadeln
- ½ Bund frischer Thymian, davon die Blätter
- ½ Bund frischer Salbei, davon die Blätter
- 3 Knoblauchzehen, geschält
- 1 ½ EL Dijonsenf
- 1 TL Zucker
- 8 EL Olivenöl

- Schale von 1 ½ Bio-Zitronen, gerieben
- 4 kg naturbelassenes, grobes Meersalz
- Schale von 1 Bio-Orange, gerieben
- 7–8 Eiweiß

Zubereitung:

Die Wildschweinkeule auf dem heißen Grill von allen Seiten kross grillen. Den Grill auf indirekte Hitze umstellen und auf 180 Grad vorheizen. Alternativ kann man das Fleisch im Bräter auf dem Herd anbraten und es anschließend im Backofen bei Ober- und Unterhitze garen.

Pfefferkörner und Fenchelsamen in einem Mörser fein zerstoßen. Kräuter, Knoblauch, Senf, Zucker und Olivenöl dazugeben und im Mörser zu einer Paste zermahlen. 1/3 des Zitronenabriebs unterrühren.

Meersalz, den restlichen Zitronen- sowie den Orangenabrieb und die Eiweiße (je 2 Eiweiß auf 1 kg Meersalz) in eine Schüssel geben, mit den Händen gut vermischen. Der Abrieb der Zitrusfrüchte gibt der Salzkruste einen sonnig-aromatischen Duft.

Das Meersalz auf einer mit Backpapier ausgelegten Grillplatte zu einem Bett von etwa 2 cm Höhe (ungefähr in Form der Keule) aufhäufen. Die Keule ringsum gut mit der Kräuterpaste einreiben, sorgfältig mit Speck ummanteln und mit der Fleischseite nach unten auf das Salzbett legen. Das restliche Salz um die Keule formen. Am Ende soll das Salz überall mindestens 2 cm dick fest an der Keule haften.

Die Grillplatte indirekt auf den Grill setzen. Die Keule grillen, bis eine Kerntemperatur von etwa 65 Grad erreicht ist, danach das Fleisch 10 Minuten in der Kruste ruhen lassen. Die

Salzkruste mit einem Hammer vorsichtig seitlich aufklopfen und den Salzdeckel abheben.

Rezept von Anna Gerken-Stamm, Wildhändlerin und Inhaberin von Wild in Hamburg
[<http://www.wildinhamburg.de/>]