



Slow Food® Karlsruhe

Wald & Wild

Ein Rundgang auf dem Ettlinger Kreuzelberg am 29.09.12

Fleisch essen – ja. Aber welche Möglichkeiten haben wir, "Quälfleisch" auf unseren Tellern zu vermeiden? Eine im wahrsten Sinne des Wortes naheliegende Möglichkeit ist heimisches Wildfleisch.

Artgerecht in der freien Natur aufgewachsene Tiere, ohne industrielle Tierproduktion mit allen Begleiterscheinungen wie Turbo-Mast, artfremde Tiermehl-Fütterung oder "Gen-Soja", keine Antibiotika, keine tierquälerischen Haltungsformen, keine Tiertransporte, kein Schlachthaus.

Aber wo kann ich Wildfleisch kaufen? Woher kommt das Wildfleisch eigentlich? Wie funktioniert Jagd in Deutschland? Wie wird Wildbret zubereitet? Ist "wildes Wild" das Gleiche wie "Gatterwild"?

Um diese und andere Fragen zu klären, viel Wissenswertes über Wald und Wild zu erfahren und nicht zuletzt, um gemeinsam ein Wildgericht zu genießen, haben wir uns am 29. September 2012 zu einer Wanderung im Wald auf dem Ettlinger Kreuzelberg getroffen. Der Wetterbericht versprach uns ein - gerade noch - trockenes Picknick bei angenehmen Temperaturen.



Abb.1: „Einfach mal abhängen“

Quelle: www.piqs.de, Rittersporn, Detaillierter Bildnachweis am Ende des Berichts

Herr Lauinger, Abteilungsleiter der Forstabteilung der Stadt Ettlingen sowie Herr Bratek und Herr Rübel, beide Jagdpächter am Ettlinger Kreuzelberg, haben sich am Samstag-nachmittag Zeit genommen, uns durch ihr "Revier" (Forstrevier, Jagdrevier) zu führen und alle unsere Fragen zu beantworten. Dafür noch einmal herzlichen Dank!

**Slow Food
Karlsruhe**

Conviviumsleitung
Jens Herion
Yorckstr. 23
76185 Karlsruhe

fon 0721 856047

karlsruhe@slowfood.de
www.slowfood.de

**Ein Convivium von
Slow Food
Deutschland e.V.**

Vereinsregister
Münster VR 4429



Slow Food® Karlsruhe

Wir danken auch Uli Graze und Bastian Gründer aus dem Convivium Karlsruhe, die diesen Nachmittag für uns von A(nfahrt) bis Z(usammen genießen) perfekt organisiert und durchgeführt haben!

Ein Hinweis vorab: es ist unmöglich, die ganze Fülle und Vielfalt an Informationen rund um Wild und Wald in einem einzigen Bericht wiederzugeben, daher wird am Ende des Berichts auf weiterführende Informationsquellen verwiesen.

Wild lebt im Wald, so die allgemeine (nicht ganz richtige) Vorstellung. Was ist überhaupt Wald? Wie ist Wald organisiert? Welche Funktionen erfüllt Wald? Der Nachmittag begann mit einer kleinen Wanderung über den Ettlinger Kreuzelberg, wo uns Herr Lauinger an verschiedenen Stationen zunächst das Thema "Wald" näherbrachte.

Die Funktionen des Waldes lassen sich mit folgenden Schlagworten beschreiben: Wald hat gleichzeitig Nutz-, Schutz- und Erholungsfunktionen. Diese drei Funktionen sind theoretisch gleichrangig, wirtschaftliche Interessen stehen nicht im Vordergrund.

Der Ettlinger Stadtwald ist ca. 2.640 ha groß (entspricht etwa 4.500 Fußballplätzen) und ist in 3 Forstreviere eingeteilt... Ca. 1/3 der Fläche des Ettlinger Stadtwalds liegt in den eher trockenen Hardtwäldern der Rheinebene, ca. 2/3 liegt in der kühleren und niederschlagsreicheren Vorbergzone des Nordschwarzwaldes. Entsprechend vielfältig sind die Wälder. Eines der Forstreviere ist der Ettlinger Kreuzelberg, wo wir den Nachmittag verbracht haben.



Abb. 2: Herr Lauinger zeigt uns die Ausdehnung des Ettlinger Stadtwalds



Slow Food® Karlsruhe

Der Waldzustand ist im Ettlinger Stadtwald relativ gut, die Bäume wirken aufgrund der vergangenen relativ feuchten, kühlen Sommer mit regelmäßigen Niederschlägen gesünder als noch vor einigen Jahren. Saurer Regen ist aktuell kein Thema mehr.

Nutzwald

Der Ettlinger Stadtwald wird nach den Grundsätzen der naturnahen Waldwirtschaft bewirtschaftet, d.h. es werden z.B. keine Kahlschläge durchgeführt. Wo es möglich ist, wird der Wald durch Naturverjüngung erhalten oder es werden Sämlinge aus heimischem Saatgut gepflanzt. Holzarbeiten erfolgen möglichst bodenschonend.

Was allgemein als "naturnaher Wald" wahrgenommen wird, ist in Wirklichkeit das Ergebnis von gezielter Waldbewirtschaftung. Vielfalt an Baumarten kann nur entstehen, wenn konkurrenzschwächere Baumarten gegenüber den konkurrenzstarken Arten gezielt gefördert werden. Hierzu wird alle 10 Jahre auf Grundlage einer Inventur der Waldwirtschaftsplan entwickelt. Der jährliche Holzeinschlag liegt im Ettlinger Stadtwald bei etwa 15.000 – 16.000 m³. Es wird nur so viel eingeschlagen wie nachwächst (Nachhaltigkeit).



Abb. 3: Buchenwald mit Naturverjüngung

Im Ettlinger Stadtwald ist die Buche Hauptbaumart, gefolgt von Eichen, Ahornen, Esche, Rot-Eiche und Hainbuche. Die Fichte wird zunehmend durch Douglasie ersetzt, die mit den voraussichtlich zunehmenden Temperaturen besser klarkommen wird (Klimawandel). Eine vielfältige Artenzusammensetzung ist nicht nur ökologisch wertvoll, Vielfalt schützt auch vor Schädlingen und macht den Wald stabiler, auch gegen Sturm-schäden.



Slow Food® Karlsruhe

Jäger und Förster arbeiten Hand in Hand. Naturverjüngung ist auch beim Wild sehr begehrt (Buchenkeimlinge = "Wildschweinsalat"). Da das Wild keine natürlichen Feinde mehr hat, wird die Wilddichte vom Menschen gesteuert, um der Naturverjüngung ein Heranwachsen ohne schützende Maßnahmen (Zäunung, Einzelgehölzschutz, chemischer Verbisschutz usw.) zu ermöglichen. Hierzu zeigte uns Herr Lauinger typische Verbiss- und Fegeschäden. Allerdings unterstützt das Wild auch die Naturverjüngung, z.B. schaffen die Wildschweine durch ihr Wühlen offenen Boden, wo Samen keimen können. Sie pflügen Bucheckern und Eicheln regelrecht in den Boden ein. Wühlen ist im Wald erwünscht, außerhalb entstehen dadurch große Schäden.

In Baden-Württemberg drehen sich die aktuellen Diskussionen um die Nutzung des Waldes auch um Windkraft und um den geplanten Nationalpark Schwarzwald.

Erholungswald

Die Nähe zu Ettlingen und Karlsruhe, die hohe landschaftliche und auch klimatische Attraktivität (insbesondere in den Sommermonaten) verursacht im Ettlinger Stadtwald sehr hohen Erholungsdruck.



Abb.4:

Freizeitnutzung, hier: Wanderwegbeschilderung nach dem überregionalen Konzept des Schwarzwaldvereins Freiburg. Gelbe Rauten bezeichnen örtlich interessante Wege, blaue Rauten regional und rote Rauten überregional bedeutsame Wege, z.B. den Westweg. An erster Stelle steht immer das nächstgelegene Ziel.



Slow Food® Karlsruhe

200 km beschilderte Wanderwege, zunehmender Freizeitdruck auch abseits der Wege, inzwischen zu jeder Tages- und Nachtzeit, haben vor allem auf die Tierwelt des Waldes negative Auswirkungen. Insbesondere freilaufende Hunde, Geocaching und Mountainbiking abseits der Wege verursachen zunehmend Probleme. Das Wild weicht in ungestörte Bereiche aus und kommt nur noch nachts aus der Deckung. Nach deutschem Jagdrecht darf Rehwild aber nur bis 1 Stunde nach Sonnenuntergang gejagt werden. Die Folge sind z.B. zunehmende Verbissschäden im Wald oder auch zunehmende Schäden auf landwirtschaftlichen Nutzflächen durch wühlende Wildschweine.



Abb. 4: Herr Rübel erklärt die Aufgaben eines Jägers im Wald.

Auch wenn in Deutschland ein allgemeines Betretungsrecht im Wald gilt, appelliert Herr Lauinger an alle Waldbesucher, auch im eigenen Interesse (Schutz vor Wildschwein-Familiengruppen) auf den befestigten Wegen zu bleiben.

Das Erscheinungsbild des Ettlinger Stadtwaldes wird auch heute noch vom Orkan Lothar geprägt, der an Weihnachten 1999 an den Westabhängen des Schwarzwaldes riesige Sturmwurfflächen hinterlassen hat. Der wirtschaftliche Schaden war enorm und wirkt nicht nur im Ettlinger Stadtsäckel noch Jahrzehnte nach. Für die Natur war das Ereignis jedoch nicht von Nachteil. Auf den Flächen hat sich in den Folgejahren im Zuge der beginnenden Wiederbewaldung eine hohe ökologische Vielfalt entwickelt. Auch wir als Wanderer erfreuen uns im gesamten Nordschwarzwald seitdem an völlig neuen Aussichten in die Rheinebene.



Slow Food® Karlsruhe



Abb. 6: "Lotharfläche", 12 Jahre nach dem Sturmwurf. Blick auf Ettlingen (vorne) und Karlsruhe (Mitte). Im Hintergrund zeigt sich der Pfälzer Wald. Diese Sicht deutet bereits auf einen Wetterwechsel hin.

Schutzfunktion

Neben allgemeinen Schutzfunktionen für Boden, Klima, Luft und Wasser bietet Wald auch Lebensraum für zahlreiche Tierarten. Hierzu zählen auch die Vertreter des heutigen Themas: das "Wild".

Wald und Wild

Vorbei an der "Ettlinger Linie", den Resten einer Verteidigungsanlage aus dem spanischen Erbfolgekrieg, näherten wir uns räumlich dem eigentlichen Thema des Tages, was dann auch deutlich zu riechen war: Wild. Abseits des Weges, im Wald verborgen und für Laien kaum erkennbar, lagen die ersten Suhlen der Wildschweine. Topographisch und durch die Bodenart



Slow Food® Karlsruhe

bedingt dauerhaft feuchte Flächen werden von den Wildschweinen zur Hautpflege, Kühlung und Schädlingsbekämpfung zur Suhle "ausgebaut" und – wenn es keine Störungen gibt – ausgiebig genutzt. Für den Jäger eine gute Gelegenheit, die Tiere von der Kanzel (Hochsitz) aus zu beobachten. Wird von hier aus geschossen, meiden die intelligenten Wildschweine diese Suhle eine Zeitlang.

Eine weitere Möglichkeit, Wild an bestimmten Stellen zu beobachten, und sich ein Bild über dessen Zustand zu machen, ist das sogenannte Kirren: eine kleine Menge Futter wird als "Schmankerl" (nicht zum Sattwerden) regelmäßig an einer bestimmten Stelle ausgebracht.



Abb. 7: Hochsitz – der Jäger nennt es "Kanzel"

Der Weg führte uns über eine große, inzwischen dicht verbuschte und mit Primärwald bewachsene "Lotharfläche" hangabwärts in Richtung des Aussichtspavillons, wo Uli und Bastian mit dem Wildgulasch auf uns warteten. Herr Bratek und Herr Rübel machten uns unterwegs immer wieder auf die verschiedenen, im dichten Grün kaum erkennbaren Kanzeln aufmerksam.

Sie berichteten, dass nur wenige Meter von uns entfernt vermutlich Wildschweine im Dickicht ruhen. Kaum vorstellbar, war doch außer Vogelgezeter aus den voller Beeren hängenden Gehölzen kein anderes tierisches Geräusch zu hören. Während der Wanderung erzählten die Jäger von ihrer Arbeit in den Jagdrevieren, die zusätzlich zur Jagd getan werden muss. Dazu später mehr.

Am Aussichtspavillon angekommen wartete ein dampfender Kessel mit dem ersehnten Wildschweingulasch auf uns, zubereitet von der Brasserie Watt's in Ettlingen.



Slow Food® Karlsruhe



Abb. 8: Picknick mit Aussicht.



Abb.9

Zusammen mit Preiselbeeren, Brot, Rotwein und dem weiten Blick über das Rheintal bis zum Pfälzer Wald ein unvergessliches Erlebnis!

Abb. 10:





Slow Food® Karlsruhe

Gesättigt vom hervorragenden Essen waren wir wieder aufnahmebereit für Theorie. Herr Bratek berichtete ausführlich über alles, was mit Jagd und Jägern zusammenhängt.



Abb. 11: Herr Rübel (links am Tisch) und Herr Bratek (rechts).

Wildfleisch ist gesund!

Jagd gehört seit jeher zur Menschheit. Wissenschaftler gehen davon aus, dass wir heute genetisch noch weitgehend unseren Vorfahren entsprechen, die als Jäger und Sammler lebten. Landwirtschaft als Ernährungsgrundlage entwickelte sich erst vor ca. 10.000 Jahren. Daher ist unser Körper physiologisch auch heute noch eher an die eiweißreiche Ernährung der Jäger und Sammler angepasst als an die mehr durch Landwirtschaft geprägte, eher kohlenhydratreiche moderne Ernährung. Wild zu essen gilt als gesund. Wildfleisch ist fettarm und reich an Mineralien, Vitaminen und beinhaltet Omega 3 Fett-Säuren. Kein Wunder, wenn eine Wildsau nachts bis zu 40 km läuft!

Das Wort "Wildbret" bezieht sich ausschließlich auf Wildfleisch von Tieren aus freier Natur. Es ist zu unterscheiden von Wildfleisch aus Gatterhaltung, das sowohl von deutschen



Slow Food® Karlsruhe

Erzeugern als auch aus Importen aus Neuseeland, Osteuropa oder Südamerika stammen kann. Dieses Fleisch hat aber nicht die vollen ernährungsphysiologischen, ökologischen und qualitativen Vorteile, die heimisches Wildbret bietet.

Wie wird man Jäger?

Jagd unterliegt strengen Gesetzen. Jagd wird von den Jägern nicht als Hobby oder Sport betrachtet sondern als Passion. Wer Jäger werden will, braucht zunächst das "grüne Abitur", die Jägerprüfung. Die in der Regel der Jägerprüfung vorgeschaltete theoretische und praktische Ausbildung ist zeitaufwendig und anspruchsvoll, die Prüfung schwer. Neben einer Schießprüfung gilt es, sowohl einen schriftlichen als auch mündlich-praktischen Teil zu bestehen. Es werden eine Vielzahl von Fächern abgeprüft, z.B. Artenkenntnisse, Wildbiologie, Wildhege, Jagdbetrieb, Wildschadens- und Unfallverhütung, Behandlung des erlegten Wildes, Hygienevorschriften, Waffenrecht, Waffenkunde, Jagd-, Tier- und Naturschutzrecht, Führung von Jagdhunden und noch viele andere Themen.

Nach bestandener Jägerprüfung kann man immer noch keine Jagd pachten. Zunächst muss ca. 3 Jahre bei einem anderen Jäger probeweise im Revier mitgearbeitet werden. Frühestens nach dieser Zeit kann ein eigenes Revier gepachtet werden.

Da sich Gesetze und Richtlinien laufend ändern, ist stetige Weiterbildung Pflicht. Diese Aufgabe übernehmen die sogenannten Hegeringe, in denen sich die Jäger treffen, um stets über Neuerungen informiert zu sein oder – falls erforderlich – ergänzende Pflicht-Schulungen wahrzunehmen. Ein Beispiel hierzu ist der Nachweis "Kundiger Jäger" für Jäger, die Wild an Dritte abgeben.

In Deutschland nimmt die Anzahl der Jagdscheininhaber zu, wobei es dennoch immer schwieriger wird, die Jagdreviere zu besetzen. Ursache hierfür sind – laut Angaben der Jäger - u.a. die hohen Pachtkosten und das finanzielle Risiko, denn der Jagdpächter muss z.B. Wühl- und Fraßschäden der Wildschweine auf landwirtschaftlichen Nutzflächen entschädigen. Eine Versicherung, die eintreten würde, gibt es nicht. Angesichts der zunehmenden Mais-



Slow Food® Karlsruhe

anbauflächen und der durch den Freizeitdruck veränderten Verhaltensweisen der Tiere ein hohes Risiko, dem einzig der Erlös durch den Wildbretverkauf entgegensteht.



Abb. 12: Herr Bartek erklärt und alles über Jagd und Jäger.

Warum wird gejagt?

Vor dem 20. Jahrhundert diente die Jagd vor allem der Nahrungsgewinnung. Tierteile wurden zu Kleidung, Schmuck, Gebrauchsgegenständen verarbeitet. Für Adel und Klerus, die Privilegierten früherer Gesellschaften, war Jagd mehr oder weniger sportliches Vergnügen. Daher rührt auch noch die weit verbreitete Meinung, Jagd sei nur etwas für Reiche, was nicht unbedingt stimmt. Im 20. Jahrhundert kamen weitere Gründe hinzu, z.B. Bestandsregulierung zum Schutz vor Wildschäden, Ersatz für ausgerottete Raubtiere, Seuchenbekämpfung. Da Verbraucher zunehmend kritisch die Herkunft ihrer Lebensmittel, insbesondere die



Slow Food® Karlsruhe

Produktionsbedingungen bei Fleisch, hinterfragen, nimmt das Interesse an Wildfleisch als Lebensmittel zu.

Aufgaben des Jägers

Die Aufgaben des Jägers gehen über die reine Jagd weit hinaus. Eine wesentliche Aufgabe ist die Hege, also z.B. die Fütterung von Wild in Notzeiten und die Anlage von Wildäckern. Hinzu kommt Biotopschutz, Biotopverbesserung, Pflegearbeiten an Kanzeln und Sitzen, Sauberhalten von Pirschgängen (keine Äste – kein Geräusch) und vieles Anderes mehr. Bei Wildunfällen wird der Jäger gerufen, der sich um das getötete Tier kümmert bzw. ein verletztes Tier aufspürt und tötet.

Wie ist Jagd in Ettlingen organisiert?

Das Gebiet rund um Ettlingen ist in 9 Jagdbezirke eingeteilt, wobei die Jagd von Jagdpachtgemeinschaften aus ja 3 – 6 Personen ausgeübt wird. Die Jagdreviere erstrecken sich nicht nur in Wäldern (2.646 ha Stadtwald) sondern auch auf Freiflächen, also auch auf landwirtschaftlichen Nutzflächen (Acker, Grünland) und Streuobstwiesen (1.725 ha). Die Jäger von Ettlingen, Malsch und Rheinstetten sind im Hegering III der Jägervereinigung Karlsruhe e.V. zusammengeschlossen.

Gejagt werden in erster Linie Rehe und Wildschwein. Hinzu kommt "Raubzeug", also z.B. Fuchs und Marder. Jagd auf Niederwild (Hase, Fasan etc.) ist nicht mehr möglich, da diese Arten aufgrund der Lebensraumverluste durch zunehmende Intensivierung (großflächiger Maisanbau) nahezu aus der Feldflur verschwunden sind.

Anhand des Zustands der Vegetation (Verbiss- und Fegeschäden) im Wald wird von der Unteren Jagdbehörde alle 3 Jahre ein detaillierter, verbindlich einzuhaltender Abschussplan für das Rehwild festgelegt, der nach Bock, Reh, Schmalreh und Kitz unterscheidet. Für Schwarzwild (Wildschweine) wird kein Abschussplan erstellt. Aufgrund der zunehmenden Störungen im Wald (siehe oben) wird es immer schwieriger, den Abschussplan zu erfüllen, da sich das Wild zu den Tageszeiten, in denen gejagt wird versteckt hält.



Slow Food® Karlsruhe

Wie wird gejagt?

Jagen bedeutet nicht, auf alles zu schießen, was an der Kanzel vorbeikommt. Gejagt werden dürfen nur Tiere, die dem Jagdrecht unterliegen und die gerade keiner Schonzeit unterliegen. Gejagt wird nur tagsüber und in der Dämmerung, Wildschweine auch in mond hellen Nächten. Der Einsatz von Nachtsichtgeräten ist in Deutschland verboten.

Zunächst werden die Tiere "angesprochen". Dies bedeutet natürlich nicht, dass der Jäger das Tier grüßt, sondern es wird nach Geschlecht, Alter, Gesundheitszustand und weiteren Kriterien näher identifiziert. Handelt es sich um ein Muttertier mit Kitzen oder Frischlingen, wird keinesfalls geschossen. Oder handelt es sich um ein starkes, gesundes Tier, das sich weiter vermehren soll? Ist es ein schwaches Tier und ist es frei, wird geschossen. Der Schuss muss sofort tödlich sein, ansonsten wäre es unwaidmännisch – soweit die Theorie. Wildschweine sind aber zum Beispiel so stark und vital, so dass es selten ist, dass das Tier an der Stelle, wo es getroffen wird liegen bleibt. Meistens flüchtet es noch ein paar Meter. Dennoch kann man davon ausgehen, dass der Stress für ein Tier auf Tiertransporten und im Schlachthof um ein Vielfaches höher ist. Auch im Schlachthof tritt nicht immer der sofortige Tod ein.

Hat der Jäger ein Tier geschossen, schließt sich die sogenannte "rote Arbeit" an, d.h. das Aufbrechen des Tieres. Die Innereien (Aufbruch) werden noch im Wald entnommen. Anhand deren Zustand wird eine erste Beurteilung vorgenommen, ob das Tier gesund war. Herz, Leber, Lunge und Nieren gehören dem Schützen ("kleines Jägerrecht"), der übrige Aufbruch bleibt im Wald und wird von Wildschweinen gefressen. Da diese sich überwiegend von Eicheln, Bucheckern und sonstigen Pflanzenteilen ernähren, können sie durch den Aufbruch ihren Eiweißbedarf effizienter decken und Defizite ausgleichen, als durch die mühsame Suche nach Wurm & Co. Für die Trichinenschau durch den Tierarzt wird etwas Muskelfleisch entnommen. Trichinen befinden sich ausschließlich in Muskelfleisch, nicht im Aufbruch.



Slow Food® Karlsruhe

Vor der weiteren Verarbeitung und dem Verzehr muss das Wildbret mindestens 1,5 – 2 Wochen im Fell (Reh) oder in der Schwarte (Wildschwein) in der Wildkammer abhängen. Dadurch wird das Fleisch zart.

Das Zerwirken – so bezeichnet der Jäger das Zerteilen des Fleisches) erfolgt gemäß der geltenden Hygienevorschriften in speziell ausgestatteten Räumen. Detaillierte Informationen dazu können unten stehenden Links entnommen werden.

Vermarktung

Aufgrund der strengen Hygienevorschriften und des damit verbundenen finanziellen Aufwands haben sich die Ettlinger Jäger zur Aufbereitung und Vermarktung des Wildbrets zum **Verein Ettlinger Jäger e.V.** zusammengeschlossen. Weitere Vereinsaufgaben sind die Jagd und Öffentlichkeitsarbeit.

Derzeit wird eine gemeinsam finanzierte Wildkammer mit Kühlhaus gebaut. Hier soll die Wildbretvermarktung zentral unter optimalen Bedingungen erfolgen, so dass die Kunden einen möglichst einfachen Zugang zum Wildbret haben werden. Das Fleisch wird auch heute schon sowohl an die Gastronomie als auch an Privatkundschaft verkauft.

Wildbret steht aufgrund von Schonzeiten oder auch dem Jagderfolg der Jäger nicht jederzeit zur Verfügung. Wer Interesse hat, bestellt vor und wird informiert, wenn das gewünschte Stück verfügbar ist. Ein Tip vom Jäger: Wenn man sich schon im Sommer Wildbret beschafft, umgeht man Engpässe im Herbst, wenn der Bedarf hoch ist.

Wildbret kann beim Jäger in der Regel nur in größeren "Einheiten" gekauft werden, also z.B. ein ganzes oder halbes Reh oder eine ganze Wildschweinkeule. Die Jäger sind aber beim weiteren Zerteilen behilflich. Das Fleisch lässt sich ohne Qualitätsverlust einfrieren. Die empfohlene maximale Lagerzeit bei Reh und Rotwild beträgt bei –18 °C 24 Monate, bei Schwarzwild (Wildschwein) 12 Monate.



Slow Food® Karlsruhe

Veranstaltungstip: Der Verein organisiert auch die "Ettlinger Wildwochen", die im Jahr 2012 das 6. Mal stattfinden (26.10. – 30.11.). Am 22.12.12 findet für Klein und Groß die Waldweihnacht im Horbachpark statt.

Mit diesen Informationen endete der gelungene Nachmittag.

.... und das Wetter hat doch noch gehalten!



Abb. 13

Organisation: Uli Graze und Bastian Gründer

Bericht: Claudia Börsting

Bilder: Nr. 1: Quelle: www.piqs.de, Rittersporn, „Einfach mal abhängen“, CC-Lizenz (BY 2.0) <http://creativecommons.org/licenses/by/2.0/de/deed.de>

Nr. 5, 6, 10, 11, 12 Uli Graze

Nr. 2, 3, 4, 7, 8, 9, 13 Claudia Börsting



Slow Food® Karlsruhe

Weiterführende Informationen:

Bezugsquellen für Wildfleisch in der Region

Hinweis: die nachfolgende Aufzählung ist kein vollständiges Bezugsquellenverzeichnis! Es handelt sich um eine Sammlung von Tips aus dem Convivium Karlsruhe. Da viele Menschen nicht wissen, wo sie Wildbret kaufen können – auch in kleineren Mengen – wurde im Nachgang zu der Veranstaltung "Wild und Wald" angeregt, einige Tips aus der Region zu veröffentlichen.

- In und um Ettlingen können Interessenten bei Herrn Bratek vorbestellen (Bulacher Str. 41 b, 76275 Ettlingen, ubratek@gmx.de). Sobald das Gewünschte verfügbar ist, kann es abgeholt werden.
- Kleine Mengen Wildbret kann man in einigen Metzgereien kaufen (nach der Herkunft aus heimischer Jagd fragen!). Hier sind die Preise höher als direkt beim Jäger.
- An der Fleischtheke im Karstadt in Karlsruhe wurde zumindest bis vor einiger Zeit regionales Wildfleisch verkauft – bei Interesse nachfragen.
- Auch einzelne Forstämter, verkaufen kleinere, fertig abgepackte Mengen, z.B. das Forstamt Baden-Baden (zu den üblichen Amtszeiten)
- Jäger können bei den Forstämtern erfragt werden.
- In einigen Hofläden und an Verkaufsautomaten von Landwirten in der Region hängen Hinweise zu Verkäufern von Wildbret (z.B. Automat Werrabronn)

Wald und Wild, Allgemeines:

- Alles zum Wald in Baden-Württemberg: <http://www.forstbw.de/>
- Was ist Wald? <http://de.wikipedia.org/wiki/Wald>
- Was ist Wild? <http://de.wikipedia.org/wiki/Wild>
- Welche Wild-Arten gibt's im Land? Informationen der Wildforschungsstelle:
http://www.landwirtschaft-mlr.baden-wuerttemberg.de/servlet/PB/menu/1101651_11/index.html
- Ausführlicher Artikel zu Jagd, auch zum Für und Wider:
<http://de.wikipedia.org/wiki/Jagd>



Slow Food® Karlsruhe

- *Geschichtliches: Ettlinger Linie* http://ka.stadtwiki.net/Ettlinger_Linie#cite_ref-3

Informationen der Jagdverbände rund ums Thema:

- <http://www.landesjagdverband.de/?dispatch=56&24=84&44=500013>
- <http://www.jagdnetz.de/home>
- *Jägervereinigung Karlsruhe e.V.* <http://www.jv-karlsruhe.de>

Zubereitung, Küchentipps:

- *Hygienevorschriften: Bundesamt für Risikobewertung:*
http://www.bfr.bund.de/cm/343/tipps_fuer_jaeger_zum_umgang_mit_wildfleisch.pdf
- *Wildbret:* <http://www.lebensmittellexikon.de/w0000450.php>
- *Küchentips und Rezepte:* <http://www.wild-auf-wild.de>