

Wenn das wilde Schwein zum Kassenschlager wird

Die Koronapandemie stellt Thomas Hauck vor eine Herausforderung: Der Leiter der Abteilung Wald und Natur in Baden-Baden hat Schwierigkeiten, die steigende Nachfrage nach Wildfleisch zu befriedigen. Getötete Tiere landen im Spielzimmer des Forstamtes, wo sie zerschnitten und für den Verkauf vorbereitet werden. In einem Geschäft werden Spezialitäten wie wilde Leberpastete und Wildsteaks zum Verkauf angeboten. Mit Stadtwaffenaufkleber. Wildfleisch ist nicht mehr nur in der Vorweihnachtszeit beliebt. Dies ist auch von der State Hunting Association registriert. „Die Nachfrage bleibt auch nach Weihnachten unkontrolliert“, sagt Geschäftsführer Erhard Jauch. Zu Hause wird wieder mehr gekocht Dies ist seiner Meinung nach zum einen auf …

Die Koronapandemie stellt Thomas Hauck vor eine Herausforderung: Der Leiter der Abteilung Wald und Natur in Baden-Baden hat Schwierigkeiten, die steigende Nachfrage nach Wildfleisch zu befriedigen. Getötete Tiere landen im Spielzimmer des Forstamtes, wo sie zerschnitten und für den Verkauf vorbereitet werden.

In einem Geschäft werden Spezialitäten wie wilde Leberpastete und Wildsteaks zum Verkauf angeboten. Mit Stadtwaffenaufkleber. Wildfleisch ist nicht mehr nur in der Vorweihnachtszeit beliebt. Dies ist auch von der State Hunting Association registriert. „Die Nachfrage bleibt auch nach Weihnachten unkontrolliert“, sagt Geschäftsführer Erhard Jauch.

Zu Hause wird wieder mehr gekocht

Dies ist seiner Meinung nach zum einen auf das größere Interesse der Kunden an natürlicher Produktion und regionalen Produkten zurückzuführen. Es gibt auch einen koronabezogenen Trend: „Wir kochen mehr zu Hause.“ Dabei denkt der eine oder andere Hobbykoch auch an das Spiel zurück.

Restaurants sollten wegen der Sperrung geschlossen haben. Aber diejenigen, die ihre Vertriebskanäle rechtzeitig geändert haben, „reißen ihnen das Zeug wirklich aus den Händen“, sagt Jauch.

An einigen Orten wird Wild daher auf besondere Weise vermarktet: Der Naturpark Schwarzwald Zentral / Nord hat das Projekt „Wilde Sau“ ins Leben gerufen, um die Öffentlichkeit für Wildschweinprodukte zu sensibilisieren, aber auch um Wissen über Wildschweine zu vermitteln. Zu diesem Zweck hat sich ein Netzwerk von Jägern, Förstern, Metzgern, Gastronomen, Einzelhändlern, Herstellern, Erwachsenenbildungszentren und Verbänden gebildet. Vom Kochkurs und Grillworkshop über Ausstellungen und Messen bis hin zu einem speziellen YouTube-Kanal und kulinarischem Stalking für Nichtjäger – vor Corona – gab es eine Vielzahl von Optionen.

Bilanz trotz Corona durchweg positiv

„Nach anderthalb Jahren war unsere Bilanz bislang durchweg positiv – auch wenn rund 20 geplante Kampagnen und Veranstaltungen aufgrund der Corona abgesagt wurden oder verschoben werden mussten“, sagte Naturpark-Sprecher Jochen Denker. Während der Verkauf von Wildschweinfleisch über die Gastronomie zurückgegangen ist, hat er in Metzgereien und im Handel / Hersteller deutlich zugenommen.

Bei der Vermarktung von Wildschweinen gibt es zwei große Herausforderungen, sagt Denker: „Einerseits war der Ruf von Wildschweinfleisch bei Hobbyköchen und Spitzenrestaurants

noch nicht der beste.“ Andererseits können die Mengen nicht geplant werden, da sie vom Erfolg der Jagd abhängen. Das macht es schwierig, eine stabile Logistikkette aufzubauen.

Während der Kampagnenwochen der Gastgeber des Naturparks hätten Gastronomen aufgrund der überraschend hohen Nachfrage gelegentlich Wildschweine stoppen müssen. „Wildschweingerichte waren in Bezug auf die Kundennachfrage manchmal sogar Wild- und Wildgerichten voraus“, erklärt Denker. Metzger haben auch eine erhöhte Nachfrage nach Wildschweinfleisch sowie Wurst- und Tabakprodukten gemeldet.

Das Spiel bleibt immer noch eine Nische

Zahlen zum Fleischmarkt zeigen, dass Wildfleisch trotz alledem eine Nische ist: Für den „Bericht über die Markt- und Versorgungssituation Fleisch 2020“ fasst das Bundesamt für Landwirtschaft und Ernährung Wildfleisch mit Schaf-, Ziegen- und Pferdefleisch als sowie Innereien in der Kategorie „Sonstige“. Nach Schweinefleisch, Geflügel, Rindfleisch und Kalbfleisch machen sie knapp acht Prozent des Schlachthofs aus.

Der Deutsche Metzgerverband listet auch Wild im „Jahrbuch 2020“ auf, wenn es um den Fleischkonsum nur unter „Sonstiges Fleisch“ geht – ebenso wie Kaninchen. Mit 800 Gramm pro Kopf im Jahr 2019 blieb die Menge konstant. Und der Anteil gering. Um es ins rechte Licht zu rücken: Insgesamt isst jeder Deutsche durchschnittlich fast 60 Kilogramm Fleisch pro Jahr.

Die Preise variieren stark von Region zu Region

Nach Angaben der State Hunting Association können im Südwesten relativ gute Preise für Wildfleisch erzielt werden. Zum Beispiel kostet ein Kilo Wildschwein 3,50 bis 5,00 Euro, sagt Jauch. In Ostdeutschland würden jedoch nur 50 Cent gezahlt. „Es ist praktisch ein Geschenk“, sagt der Geschäftsführer. Gründe sind wahrscheinlich eine geringere

Nachfrage nach Wildfleisch im Osten und dass dort mehr Tiere geschossen werden, nicht zuletzt wegen der afrikanischen Schweinepest.

Deshalb können Sie längerfristig planen: Das Projekt „Wilde Sau“ im Naturpark Schwarzwald Nord / Zentral ist zunächst auf drei Jahre begrenzt. Bis zum Ende dieser Projektphase wird es auch auf die anderen sechs Naturparks in Baden-Württemberg ausgeweitet, kündigte Sprecher Denker an. Natürlich blieben die Lieferketten des Netzwerks bestehen. Und eine Karte auf der Homepage „Wilde-Sau“ sollte erweitert werden. Für 2021 sind auch Corona-konforme Kampagnen geplant: Kurse für digitales Schneiden und Hygiene, Angebote zum Mitnehmen und ein Magazin für Kunden von Metzgern, zum Beispiel das „Wildschwein für zu Hause“.

© dpa-infocom, dpa: 210216-99-461187 / 10

dpa

.

Inspiziert vom LVZ Newsticker -> Zum kompletten Artikel

Details

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de