

**Autor: Dr. Manfred Golze**

## **Für die Festtagsversorgung dieses Jahr Wild?**

### **Wild – Verbrauch, Herkunft, Trends**

Die Angaben zum Verbrauch von Wild sind sehr unterschiedlich und so auch absolute Trends schwer einschätzbar. Verantwortlich dafür sind die unterschiedlichen Angaben zum Wild, der Herkunft und auch die Partie Größe bzw. Wege. Dazu kommt, dass Wild meist nicht separat in einer Statistik geführt und gemeldet wird, sondern mit anderen Fleischarten gemeinsam aufgeführt ist.

Olgierd E. J. Graf Kujawski (2007) legt den Pro-Kopf-Verbrauch mit 350 – 400 g unter Berücksichtigung des Federwildes und der Importe fest. Nach Ansicht dieses Autors sind alle anderen Angaben verfälscht, da diese nicht klar definiert sind, es sich um Angaben des Wildes in der Decke oder Schwarte handeln kann und oder Teilstücke zum Teil mit Knochen als Basis gewählt wurden. Nach Ansicht des Autors dürfte der Pro-Kopf-Verbrauch an Wildfleisch in den letzten Jahren angestiegen sein. So wurden Angaben im Schrifttum für 2004 (OV 2006) von 600 g Pro-Kopf der Bevölkerung und für Wild – den Verbrauch, Herkunft und Trends (OV 2006) von 800 – 900 g verzeichnet. Dabei wurde von einem Gesamtverbrauch in Deutschland von 66.000 – 74.250 t ausgegangen. Von diesem entfielen 51 – 58 % auf Wild aus der heimischen Jagd (38.000 t), 4,8 – 5,3 % aus Landwirtschaftlichen Wildgattern (3.500 t) sowie 37 – 39 % (24.500 t) auf Wild aus Importen. Durch Angaben des Europäischen Verbandes des Wild- und Geflügelgroß- und -außenhandels e. V., veröffentlicht im Publikationsorgan 2008, wird dieser Wert bestätigt. Dieser Verband weist einen Verbrauch Pro-Kopf der Bevölkerung in den Jahren 2005 und 2006 von 800 g aus. Auch Angaben des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (2007) weisen einen Pro-Kopf-Verbrauch von 1,7 kg Wild und Kaninchenfleisch aus. Leider ist auch hier das Wild nicht separat aufgeführt. Aber aus anderen Statistiken kann ein Kaninchenfleischverbrauch von 600 – 800 g in Deutschland abgeleitet werden, so dass mit 900 – 1000 g pro Kopf der Bevölkerung der Verbrauch an Wildfleisch angestiegen sein dürfte.

Als besonders positiv zu verzeichnen ist, dass in den heute Neuen Bundesländern erstmalig 2004 sowie in den Folgejahren in der Beliebtheit der Festtagsversorgung zum Weihnachtsfest nach der traditionellen Weihnachtsgans an erster Stelle, dem Entenbraten an zweiter Stelle auf dem dritten Platz das Wild folgt. Dieses muss als Verdienst in erster Linie der Landwirtschaftlichen Wildhalter und danach der Forstämter und der Jagd angesehen werden. Die Bekanntheit des Wildes musste den Verbrauchern vermittelt werden. Die mehr als 6.000 Wildgatter in Deutschland sind an die Direktvermarktung gebunden, wenn nur annähernd notwendige Preise für eine Wirtschaftlichkeit dieses Zweiges erzielt werden sollen. So führte die sehr intensive und aktive Arbeit mit den Verbrauchern zur Sicherung der Abnahme unter notwendigen Preisen. Daran ist kontinuierlich weiter zuarbeiten.

### **Zielstellung**

Der vorliegende Beitrag kann eventuell genutzt werden, um für das Wildfleisch in der Ernährung zu werben und dessen Vorzüge für eine moderne Ernährung in unserer Gesellschaft aufzuzeigen. Dieses trifft dabei sowohl auf das Wildfleisch unserer Landwirtschaftlichen Wildhalter als auch auf das Wildbrett aus unseren heimischen Jagden zu. Dabei wird bezüglich des Wildes in der menschlichen Ernährung sowohl auf die Inhaltsstoffe und den Nährwert eingegangen, die Qualitätsansprüche an das Fleisch aufgezeigt, aber auch die besonderen Inhaltsstoffe dieses naturbelassenen Produktes, durch Charakteristik des Fettsäuremusters im Fleisch, der zur Verfügung gestellten Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente für die Ernährung des Menschen.

Als Basis für diese Untersuchungen dient in erster Linie Material, welches in der Abteilung Tierische Erzeugung, dem Referat Tierhaltung und Fütterung des Landesamtes für Umwelt, Landwirtschaft und Geologie in Forschungsthemen und Demonstrationsvorhaben untersucht wurde, und im Labor der Sächsischen Betriebsgesellschaft für Umwelt und Landwirtschaft in Leipzig, Möckern mit modernsten Methoden unter Leitung von Dr. Carsten Westphal ermittelt

wurde. Hier konnten überwiegend die Wildarten Damwild, Rotwild und Muffelwild einbezogen werden und im geringeren Maße neuere Ergebnisse auch zu Sikawild, Schwarzwild und Rehwild zur Verfügung gestellt werden. Der Schwerpunkt dabei lag auf dem Wildfleisch aus Landwirtschaftlichen Wildgattern. Der Vergleich mit den gleichen Kategorien und Wildarten aus der Wildbahn wurde jedoch in der Regel angestrebt.

Des Weiteren werden vom Autor Ergebnisse, die an der Universität Leipzig der Sektion Tierproduktion und Veterinärmedizin am Wissenschaftsbereich Rinder- und Pferdezucht von 1978 bis 1990 ermittelt wurden, punktuell mit einbezogen und das Schrifttum zur Ergänzung bestimmter Aussagen gewählt.

### **Wildfleisch in der menschlichen Ernährung**

Um den Wert, besonders den gesundheitlichen Wert, des Wildfleisches beurteilen zu können, so kann dieses nur im Rahmen der Gesamternährung erfolgen. Das Schrifttum verweist auf die Empfehlungen der Ernährungsgesellschaften, in der Woche zwei- bis dreimal Fleisch in Größenordnungen von 150 – 200 g zu sich zu nehmen, wobei ein Wechsel der Fleischarten wünschenswert ist. Im Schrifttum wird auch immer wieder erwähnt, dass das Wildfleisch allgemein eine beachtenswerte Position einnimmt, denn es gilt als das bessere Fleisch und ist auch im Preis etwas intensiver. Nicht nur der Nährwert aufgrund der optimalen Inhaltsstoffe des fettarmen und eiweißreichen Wildfleisches, sondern auch die sehr günstige Zufuhr mit Vitaminen, Mineralstoffen und Spurenelementen ist beachtlich. Im Schrifttum werden der Proteingehalt des Wildfleisches mit etwa 20 % und der Fettgehalt mit 1 – 4 % angegeben. Die eigenen Untersuchungen zeigen, dass diese Werte noch etwas günstiger ausfallen können. Je nach Wildart und Teilstück wird ein Fleisch angeboten dessen Nährstoffgehalt sich bezüglich der Energie zwischen 429 kJ bzw. 103 kcal und etwa 530 kJ bzw. 128 kcal bewegt. Die im Damwild-, Rotwild-, Muffelwild-, Schwarzwildfleisch in der Regel bei Spießern zum Teil im Rücken und in der Keule ermittelten Werte, belegten einen Eiweißgehalt von nahezu 22 % bis fast 24 %. Der ermittelte Fettgehalt bewegte sich bei den Wildwiederkäuern zwischen 0,65 % bis 2,3 %.

### **Qualitätsansprüche**

Neben dem Nährwert und den Inhaltsstoffen interessieren natürlich weitere Qualitätsansprüche an das Fleisch generell und an das Wildfleisch im Besonderen. In der Tabelle 2 fasste Jareis und Mitautoren 2009 „Qualität von Frischfleisch – Verbraucheransprüche und ausgewählte Messgrößen“ zusammen. Diese wurden zwar auf der Basis der Ansprüche der Konsumenten an den Genuss- und Gesundheitswert von Fleisch am Beispiel des Rindes erstellt, sind aber für das Wildfleisch durchaus als Basis heranzuziehen. Daraus wird ersichtlich, dass neben den Inhaltsstoffen eine ganze Reihe Ansprüche an Frische, Farbe, Struktur, Saftigkeit, Zartheit, Aroma und Gesundheit gestellt werden. Auf die Qualität wirken bekanntlich produktionstechnische Faktoren, wobei wir unterscheiden in Langzeitfaktoren, bis 24 Stunden vor der Schlachtung und in Kurzzeitfaktoren innerhalb von 24 Stunden bis zur Schlachtung. Als Langzeitfaktoren gelten die Ernährung, Haltung, das Management und der Gesundheitsstatus der Tiere im Betrieb. Die immer wieder geäußerte Forderung, den Besatz entsprechend der Bodenverhältnisse, d. h. entsprechend der Wüchsigkeit des Standortes anzupassen und die Wildart entsprechend dieser Verhältnissen auszuwählen, ist eine günstige und Grundvoraussetzung für das Handling. An anderer Stelle wird noch einmal intensiver auf den Einfluss eines Überbesatzes, eines falschen Handlings und fehlender Parasitenbehandlung u. ä. hingewiesen und auf deren Auswirkungen auf den Schlachtkörperwert und die Fleischqualität Bezug genommen. Können sich die Tiere 365 Tage von ihrer Fläche im Gatter ernähren, sind meistens die Grundvoraussetzungen für eine optimale Entwicklung schon gegeben. Für die Kurzzeitfaktoren, d. h. innerhalb der letzten 24 Stunden vor der Schlachtung, bei denen die Fragen der Nüchternung, des Einfangens und des Transportes eine große Rolle spielen und diese oftmals kumulativ wirken, sind die besten Voraussetzungen bei sachgerechtem Handling des Wildes gegeben. Dabei sollte das Tier nicht erregt werden durch das Einfangen und den Transport.

Besonders die Fleischinhaltsstoffe sind nach Untersuchungen an verschiedenen Tierarten durch die Fütterung beeinflusst. Deutlich beeinflusst, wie im Schrifttum zusammengefasst, werden dabei Wasser und Fett, einfach und mehrfach ungesättigte Fettsäuren, fettlösliche

Vitamine (insbesondere A und E), Carotinoide aber auch fettlösliche Schadstoffe. Halten wir uns an den Ausspruch von Moor, der etwa 250 Jahre alt sein dürfte, so werden unsere Tiere im Besonderen die Wiederkäuer und damit auch unser Wild durch den Standort, also die Scholle, geprägt und nicht durch den Krafftuttersack und schon gar nicht durch die Hormonspritze. An ausgewählten Fleischqualitätsparametern wurden für verschiedene Wildarten und an verschiedenen Kategorien bzw. Altersklassen Untersuchungen zur Wildfleischqualität vorgenommen (Tabelle 3). Auffällig und positiv ist, dass sich der pH-Wert 48 Stunden nach der Nutzung bei allen untersuchten Tierarten im optimalen Bereich zwischen 5,4 und 5,6 bewegt. Demnach hatten die Tiere keinen Stress, so dass die Voraussetzungen der optimalen Fleischreifung waren gegeben. Bei den Qualitätsparametern ist als besonders auffällig zu verzeichnen, dass bereits 48 Stunden nach der Nutzung, auch bei älteren Stücken, eine gute Zartheit auftritt. Gemäß der Bundesforschungsanstalt in Kulmbach werden für Rindfleisch Werte von 4,0 und weniger als optimal für die Scherkraft gewertet. Alles untersuchte Wild gemessen im Musculus longissimus dorsi wies hier bereits Werte unter dieser Grenze auf, demzufolge wäre eine lange Reifung nicht erforderlich. Durch die Reifung wird jedoch die Zartheit weiter positiv bestimmt, und der Genusswert noch erhöht. Die Fleischfarbe, gemessen nach Minolta CR 300 hier im L-Wert angegeben, zeigt, dass unser Wild ein sehr dunkles Fleisch liefert. Dieses ist teilweise dunkelrot bis ins braune gehend, und natürlich von Wildart zu Wildart unterschiedlich und darüber hinaus vom Alter der Tiere abhängig.

Die für die Nutzung zum Frischfleisch häufig verwendeten Altersklassen unseres Wildes aus Gattern wurden durch ein Expertenteam nach geltenden Regeln der Bundesforschungsanstalt auf die unterschiedliche Sensorik geprüft. Die Werte sind in Tabelle 4 zusammengefasst und zeigen die Saftigkeit, Zartheit aber auch das Aroma und den Gesamteindruck sowie den besonders hohe Genusswert unseres Wildfleisches für den Verbraucher auf.

### **Fettsäuremuster im Fleisch**

Die FBN Dummerstorf und Partner aus Großbritannien, Irland, Frankreich und Belgien untersuchten die Rindfleischqualität bei der Weidehaltung. Die Ergebnisse der Dummerstorfer Kollegen waren relativ eindeutig. Durch einen hohen Anteil von Weide- und Grobfutter erhöhte sich der Gehalt an ernährungsphysiologischen wertvollen Fettsäuren. Besonders die n3-Fettsäuren wurden angereichert und waren bei Weidevieh fast dreifach so hoch wie bei der intensiven Mast. Da es nicht nur eine Erhöhung der n3-Fettsäuren, sondern auch eine leichte Verringerung der Arachidonsäure gab, konnte ein wesentlich günstigeres Verhältnis der Fettsäuren n6 zu n3, wie es von der Ernährungswirtschaft gewünscht ist, erzielt werden. Darüber hinaus wurde von den Kollegen festgestellt, dass der Anteil gesättigter Fettsäuren geringer war und der Anteil fettlöslicher Vitamine (A, D, E und K) erhöht. Neben diesem direkten Wert ist als weiterer Wert noch die bessere Lagerfähigkeit durch Vitamin E zu ermitteln und in der Regel der intramuskuläre Fettgehalt, wie bereits schon bewiesen, ebenfalls geringer. Auf diese Ergebnisse aufbauend werden vom Landesamt für Umwelt, Landwirtschaft und Geologie in allen Versuchen der Grünlandnutzung zur Fleischerzeugung mit Tieren, besonders in der extensiven Grünlandnutzung, die Fettsäuremuster der Tiere erfasst. Die Tendenzen, die beim Rindfleisch im Schrifttum festgestellt wurden, können verallgemeinert werden, sie treffen in gleicher Weise für unser Wildfleisch zu. Hier ist noch einmal Bezug auf die Haltung und Fütterung unseres Wildes besonders im Gatter hingewiesen. Der Besatz muss stimmen, das Grünland muss so bewirtschaftet werden im Gatter, dass die Tiere gut von diesem satt werden und somit sind für die Voraussetzungen für ein gutes Fettsäuremuster im intramuskulären Fett gegeben. Neuste Erkenntnisse von Jareis und Mitautoren, 2009 bezüglich des Fettsäuremusters bei Damwild- und Rotwildspießern werden in Tabelle 5 dargestellt. Im Vergleich zum Rind war der doppelt bis dreifach so hohe Anteil an mehrfach ungesättigten Fettsäuren (PUFA) hervorzuheben. Dieses ist trotz höheren Gehalts an gesättigten Fettsäuren (SAFA) zu verzeichnen. Die Autoren stellen einen erstaunlich geringen Anteil an ungesättigten Fettsäuren (MUFA) fest. Besonders dominant in der Gruppe der mehrfach ungesättigten Fettsäuren (PUFA) waren die n3 PUFA, die im Vergleich zum Rind fast das sieben- bis achtfache höher waren, so dass besonders ein günstiges Verhältnis n6 zu n3, was etwa einen Wert von 2 aufweist, festgestellt werden konnte.

### **Vitamingehalt**

Neben dem geringen Energiegehalt wird im Schrifttum immer wieder der Gehalt an einer Vielzahl von Vitaminen positiv hervorgehoben. Dieses trifft laut Schrifttum in der Regel auf die Vitamine des B-Komplexes (B1, B2, B6, B12), das Niacin aber auch auf Vitamin A, die Panthotensäure und das Biotin zu. Von Ernährungswissenschaftlern wird immer wieder darauf hingewiesen, dass besonders die wasserlöslichen Vitamine (Vitamine der B-Gruppe) sehr hitzeempfindlich sind, und dass deswegen auf eine sehr schonende Zubereitung des Fleisches Wert gelegt werden muss. Nach Jareis und Mitautoren (2009) deckt eine Portion Wildfleisch (Reh oder Hirsch) bereits den Vitamin B12-Tagesbedarf und den Bedarf an B6 zu 1/3.

### **Eisen und andere Spurenelemente**

Das Element Eisen (Ordnungszahl 23) hat bekanntlich für die menschliche Ernährung als essentielles Spurenelement für viele biochemische Vorgänge eine große Bedeutung, wie zum Beispiel für das Hämoglobin, das Myoglobin oder die Enzyme. Es ist verantwortlich für den Transport, die Speicherung oder den Wechsel des Sauerstoffs. Unzureichende Eisenzufuhr führt nach Angaben im Schrifttum zu Müdigkeit, geringer geistiger und körperlicher Leistung, blasser Haut, Schlafstörungen, Kopfschmerzen und unter Umständen auch Luftnot und Herzbeschwerden sowie Anämie und Mängeln an Nägeln und Haut. Die empfohlene Tagesmenge an Eisen ist in der Regel vom Alter, Geschlecht und der Leistung abhängig. Dabei beträgt sie bei Kindern gleich welchen Geschlechts 8 -10 mg je Tag, bei Männern 10 – 12 mg, ist aber bei jungen Frauen wesentlich höher und bei Schwangeren sollten 30 mg und bei stillenden 20 mg je Tag Eisenzufuhr möglich sein. Dabei ist nicht nur der Eisengehalt, der zu uns genommenen Nahrungsmittel und Getränke verantwortlich, sondern auch die Bioverfügbarkeit spielt eine große Rolle. Hiervon lässt sich ableiten, dass Fleisch und Fleischprodukte eine wesentliche Eisenquelle für den Menschen darstellen, und dass das im Fleisch gebundene Eisen eine viel höhere Bioverfügbarkeit im Vergleich zu Eisen aus pflanzlichen Produkten hat. Es kann also besser resorbiert werden und hat darüber hinaus noch eine resorptionsfördernde Wirkung zu den pflanzlichen Produkten der Mahlzeit. Da im Schrifttum für verschiedene Tierarten im Fleisch gefundene Eisengehalte nur noch von vor 20 – 30 Jahren in diesem Umfang nachweisbar waren, wurden Untersuchungsergebnisse zum Eisengehalt im Fleisch verschiedener Tierarten von der Betriebsgesellschaft für Umwelt und Landwirtschaft und dem Landesamt für Umwelt, Landwirtschaft und Geologie durchgeführt. In der Tabelle 7 sind Gehaltswerte von Fleisch verschiedener Tierarten ersichtlich. Diese Untersuchungen sind gegenwärtig noch laufend und werden gezielt fortgesetzt. Hier wurde auch unser Wild mit einbezogen. Allgemein wird ersichtlich, dass ein höherer Grundfutteranteil und ein höheres Weidefutter in der Aufzucht und Mast der Tiere einen höheren Eisengehalt mit sich bringen.

In Tabelle 7 sind nach Jareis und Mitautoren, 2009 oder nach den genannten Untersuchungen von Westphal, Klose und Golze, 2009 die Werte des Eisens im Wildfleisch dargestellt. Daraus wird bereits ersichtlich, dass Wildfleisch ein hervorragender Eisenlieferant für die menschliche Ernährung ist. Neben dem Eisen sind nach Jareis und Mitautoren auch andere Spurenelemente von Interesse (Tabelle 8). Es sind höhere Mangan- und Kupfergehalte im Gegensatz zum Rindfleisch vorhanden, wobei bei den Untersuchungen von Jareis und Mitautoren, 2009 festgestellt wurde, dass der Zink- und Selengehalt sehr niedrig war, der Jodgehalt wie bei anderen Fleischarten gering.

### **Zusammenfassung**

Unser Wildfleisch genügt unter Einhaltung der Qualität von Frischfleisch den Verbraucheransprüchen im höchsten Maße. Es ist ein besonderes Produkt, welches aus der Natur stammt und einen sehr günstigen Nährwert hat. Dieser kommt durch einen hohen Eiweißgehalt und den sehr geringen Fettgehalt des Fleisches bei optimaler Haltung und Fütterung der Tiere hervorragend zum Tragen. Durch die Haltung und Fütterung in erster Linie aus Weidefutter und Grundfutter ist ein sehr gutes Fettsäuremuster in intramuskulären Fett nachweisbar, besonders hoch ist der Anteil mehrfach ungesättigter Fettsäuren und besonders günstig ist das enge Verhältnis von Omega 6 zu Omega 3 Fettsäuren, welches von der Ernährungswirtschaft als sehr positiv angesehen wird. Über das Wildfleisch und Wildbrett besteht darüber hinaus die Möglichkeit dem Menschen eine gute Vitaminversorgung und ganz besonders

Spurenelemente und Mineralstoffe zukommen zu lassen. Das oft fehlende Eisen hat hier, bei richtig gehaltenen Wildtieren im Gatter und bei Tieren aus der Natur, einen hohen Gehalt aber auch eine hohe Verfügbarkeit und ist so neben anderen Spurenelementen sehr wichtig für die menschliche Ernährung. Darüber hinaus ist dieses Naturprodukt nicht nur eiweißreich, fettarm und kalorienarm, sondern auch sehr zart, hat einen hohen Genusswert und ist sehr wohlschmeckend.

Ich wünsche einen wunderbaren Festbraten, gleich ob vom Damwild, Muffel- oder Rehwild oder unserem Schwarzwild, gleich ob Rücken oder Keule. Viele wertvolle Rezepte können mit diesem besonderen Produkt gezaubert werden.

Dr. Manfred Golze  
Sächsisches Landesamt für Umwelt, Landwirtschaft und Geologie  
Fachbereich Tierische Erzeugung  
Am Park 3  
04886 Köllitsch

Tabelle 1 Nährwert / Inhaltsstoffe

<b>Wildart</b>	<b>Alter</b>	<b>Teilstück</b>	<b>Eiweiß %</b>	<b>Fett %</b>
Damwild	Spießler	Rücken	23,14	0,66
		Keule	23,40	0,65
Rotwild	Kälber	Rücken	23,1	1,2
	Spießler	Rücken	23,8	1,1
Muffelwild	männlich 2,3 J.	Rücken	21,8	1,5
	weiblich 4,1 J.	Rücken	22,6	2,3
Schwarzwild	12 Monate	Rücken	23,0	2,6
	15 Monate	Rücken	22,1	2,4

Tabelle 2 Qualität von Frischfleisch – Verbraucheransprüche und ausgewählte Messgrößen (Jareis und Mitautoren, 2009)

<b>Anspruch</b>	<b>Messgröße</b>
Frische und Reife	Keimzahlen
Farbe	Helligkeit, Farbton
Struktur	pH-Wert, Leitfähigkeit, Impulsimpedanz
Safthaltevermögen bei der Zubereitung	Grillverlust
Zartheit	Scherkraft
Essgenuss: Aroma, Saftigkeit, Zartheit	Sinnesprüfung durch zertifizierte Sensoriker
Gesundheit	Aminosäuren, spezifische Fettsäuren, Spurenelemente (Fe, Zn, Se)

Tabelle 3 Untersuchungen zur Fleischqualität ausgewählter Parameter (M. long. dorsi)

Wildart	Kategorie	Anzahl	Merkmal 48 h p. m.				
			ph-Wert	Grill- verlust %	Drip- verlust %	Zartheit / Scherkraft kg	Fleischfarbe nach Minolta CR 300 L-Wert
Damwild	Spießler	39	5,5	27,0	2,2	1,7	30,2
	Alttiere	19	5,4	25,2	2,9	2,9	29,1
	Hirsche	9	5,4	25,0	2,3	2,0	29,1
Rotwild	Kälber	3	5,6	31,2	1,4	1,9	29,2
Muffelwild	Widder	6	5,6	21,3	1,4	3,6	28,8
	Schafe	6	5,5	23,2	2,1	2,6	28,1
Rehwild	schwer weiblich	2	5,6	19,4	1,2	1,3	28,8
	leicht weiblich	2	5,5	21,3	1,6	1,4	32,2
Schwarz wild	schwer weiblich	2	5,5	30,6	5,9	2,7	40,0
	leicht weiblich	2	5,6	28,2	2,9	2,5	37,0

Tabelle 4 Sensorik des Wildfleisches

Wildart	Kategorie	Merkmal / Saftigkeit	Zartheit	Aroma (Geschmack)	Gesamteindruck
Damwild	Spießer	5,2	5,8	5,2	5,4
Rotwild	Kälber	4,9	5,4	4,2	4,7
	Spießer	3,0	5,4	4,4	4,7
Muffelwild	Wider	4,2	4,1	3,9	4,0
	Schafe	4,2	5,1	4,2	3,8
Rehwild	12 – 15 Monate	4,9	5,9	5,0	5,2
Wildschweine	8 – 12 Monate	3,9	4,9	4,6	4,5
	15 – 17 Monate	3,3	4,5	5,1	4,7
6 sehr saftig	6 sehr zart	6 ausgezeichnet	6 ausgezeichnet		
5 saftig	5 zart	5 sehr gut	5 sehr gut		
4 etwas saftig	4 etwas zart	4 gut	4 gut		
3 etwas trocken	3 etwas zäh	3 befriedigend	3 befriedigend		
2 trocken	2 zäh	2 ausreichend	2 ausreichend		
1 sehr trocken	1 sehr zäh	1 wenig ausreichend	1 mangelhaft		

Tabelle 5 Fettsäuremuster (verändert, Jareis und Mitautoren, 2009)

Fettsäure	Dammwildspießer	Rotwildspießer
gesättigte Fettsäuren SAFA	55,8 +/- 2,3	41,8 +/- 3,2
ungesättigte Fettsäuren MUFA	19,4 +/- 1,8	24,3 +/- 4,2
mehrfache ungesättigte Fettsäure PUFA	24,9 +/- 2,9	33,9 +/- 6,8
n 6 / n 3	2,3 +/- 0,2	2,8 +/- 0,8

Tabelle 6 Untersuchungsergebnisse zum Eisengehalt in Fleisch verschiedener Tierarten (Westphal, Klose, Golze, 2009)

<b>Eisengehalt in mg / kg Frischmasse (Rücken bzw. Brustmuskel)</b>			
<b>Tierart</b>	<b>x</b>	<b>von</b>	<b>bis</b>
Schwein	4,1	2,2	9,1
Rind	17,2	8,1	34,2
Schaf	20,7	11,7	33,6
Ziegenlämmer	8,1	5,7	12,6
Auerochse	28,7	-	-
Büffel	19,8	16,2	26,5
Bison	26,4	24,8	28,8
Wildschwein	13,9	9,6	16,5
Reh	31,1	25,0	37,1
Rotwild	33,3	28,2	36,1
Kaninchen	4,4	2,5	10,7
Fasan (Brustmuskel)	6,3	5,2	8,0
Lama	12,7	-	-
Alpaka	14,6	-	-

Tabelle 7 Eisengehalt von Wildfleisch (Rückenmuskel mg / kg Frischmasse)

<b>Eisengehalt von Wildfleisch (Rückenmuskel mg / kg Trockenmasse )</b>			
<b>Wildart</b>	<b>Altersklasse</b>	<b>x</b>	<b>Literatur</b>
Damwild	Alttier	40,4	Jareis und Mitautoren, 2009
	Spießler	30,7	
Rotwild	Spießler	33,3	Westphal, Klose, Golze, 2009
Rehwild	Bock	31,1	
Wildschwein	Überläufer	13,9	
Fasan (Brustmuskel)	(18 Wochen)	6,3	

Tabelle 8 Ergebnisse zum Spurenelementgehalt des Dam- und Rotwildes in verschiedenen Altersgruppen – musculus longissimus dorsi, Lendenbereich (Jareis und Mitautoren,2009)

<b>Rasse</b>	<b>Dammwild (Mittelwert +/- Standardabweichung)</b>	
	<b>Alttiere (n= 6)</b>	<b>Spießler (n=3)</b>
Eisen (mg/kg)	40,4 +/- 5,6	30,7 +/- 1,7
Zink (mg/kg)	16,4 +/- 2,9	19,4 +/- 0,1
Mangan (mg/kg)	0,2 +/- 0,0	0,2 +/- 0,0
Kupfer (mg/kg)	1,7 +/- 0,4	2,0 +/- 0,0
Selen (mg/kg)	0,025 +/- 0,0	0,008 +/- 0,0
Jod (mg/kg)	0,01 +/- 0,0	0,01 +/- 0,0