

## **Weihnachten Wildfleisch – hochwertig und immer beliebter**

### **Einleitung**

Der Pro-Kopf-Verbrauch an Wildfleisch ist nicht so einfach exakt zu ermitteln. Eine Statistik, getrennt nur für diese spezielle Fleischart besteht nicht. Darüber hinaus sind die Angaben zur Tonnage oftmals ebenfalls nicht einheitlich. Es kann das Wild mit Knochen aufgeführt und es kann das Jagdgewicht angegeben werden. Auf alle Fälle ist beim Wildfleischverzehr von einem Anstieg auszugehen und das bei allgemein leichtem Rückgang des Gesamtfleischverbrauchs in der Bevölkerung. So wurde im Schrifttum ein Pro-Kopf-Verbrauch an Wildfleisch für das Jahr 2000 von etwa 350 bis 400 Gramm, 2004 von 600 Gramm und 2006 von 800 Gramm angegeben. Dieser Trend wird auch durch Angaben des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft 2007 sowie durch Angaben des Europäischen Verbandes des Wild- und Geflügelgroßhandels e. V. bestätigt. Der Gesamtverbrauch an Wildfleisch von etwa 66000 bis 75000 Tonnen wird von 51 bis 58 Prozent aus der heimischen Jagd, etwa 5 Prozent aus der landwirtschaftlichen Wildhaltung und von 37 bis 39 Prozent aus Importen beliefert.

Als besonders positiv ist zu verzeichnen, dass das Wild erstmals 2004 und in darauf folgenden Jahren zumindest in den neuen Bundesländern in der Beliebtheit der Festtagsversorgung zum Weihnachtsfest nach Weihnachtsgans und Ente an dritter Stelle steht.

Dies muss in erster Linie als ein Verdienst der landwirtschaftlichen Wildhalter, sowie der Forstämter und der Jagd angesehen werden. Die Bekanntheit des Wildes musste dem Verbraucher erst vermittelt werden. Die mehr als 6000 landwirtschaftlichen Wildgatter in Deutschland sind an die Direktvermarktung gebunden. Nur so können annähernd die notwendigen Preise für eine Wirtschaftlichkeit dieses Zweiges erzielt werden. Sowohl Wildhalter als auch Jäger sind sich darüber einig, dass es eine fortlaufende Arbeit für das Image des Wildfleisches und den Bekanntheitsgrad geben muss um hier vertretbare Erlöse zu realisieren.

### **Ergebnisse**

Im vorliegenden Beitrag werden Untersuchungsergebnisse des Landesamtes für Umwelt, Landwirtschaft und Geologie im Zusammenwirken mit der Betriebsgesellschaft für Umwelt und Landwirtschaft, dem Untersuchungswesen in Leipzig/Möckern zum Wildfleisch, Herkunft landwirtschaftliche Wildhaltung und Wildbret aus der Jagd unserer heimischen Jagd vorgestellt. Dabei wurden in die Untersuchungen die bedeutenden Wildarten, Rot-, Dam-, Reh-, Muffel- und Schwarzwild einbezogen und die für die Nutzung und Vermarktung nach den typischen Altersklassen differenziert. Die ersten vorliegenden Ergebnisse können bestimmt zur Verbesserung und Nutzung des Images dieses Natur nahen Produktes mit so viel Vorzügen für die moderne Ernährung in unserer Gesellschaft genutzt werden.

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

Der Wert und besonders der gesundheitliche Wert des Wildfleisches kann natürlich nur im Rahmen der Gesamternährung beurteilt werden. Es ist jedoch zu empfehlen, dass bei einem 2 bis 3maligen Fleischkonsum in der Woche diese Fleischarten gewechselt und das Wildfleisch auch einen besonderen Stellenwert dabei erlangt. Wildfleisch wird immer eine beachtenswerte Position einnehmen, denn es gilt als das „bessere“ Fleisch. Sicher ist es auch im Preis etwas intensiver. Andererseits ist dies gerechtfertigt, wie die Ausführungen zeigen werden, auf der anderen Seite bewegen wir uns auch dahin, dass generell der Fleischkonsum etwas abnimmt, wir aber den Genuss und den Wert des Produktes höher schätzen.

Es interessiert also nicht nur der Nährwert, der bei Wildfleisch insgesamt sich in einem sehr optimalen Bereich befindet. Die neuen Untersuchungsergebnisse zeigen hier sogar, dass bei Dam-, Rot-, Muffel-, Reh- und Schwarzwild der Eiweißgehalt über den Literaturwerten von knapp 22 bis über 23 Prozent liegt und der Fettgehalt oftmals unter 1 bis 2,5 Prozent liegt. Der

Nährstoffgehalt des Wildfleisches wird im Schrifttum mit 429 bis 530 kJ oder 103 bis 128 kcal angegeben, je nach Wildart und Teilstück.

Im Allgemeinen wird die Qualität von Frischfleisch entsprechend der Verbraucheransprüche durch die Frische und Reife, Farbe, Struktur, das Safthaltevermögen bei der Zubereitung, besonders durch die Zartheit und die Sensorik sowie Gesundheit bestimmt.

Es kann erst einmal als positiv eingeschätzt werden, dass 48 Stunden nach der Nutzung der pH-Wert bei allen Fleischproben, gleich welcher Wildart und Altersklasse, sich im Bereich von 5,4 bis 5,6 befand. Demnach erfolgte die Nutzung der Tiere sowohl im Gatter als auch der Wildbahn stressfrei. Damit sind die Voraussetzung für eine optimale Fleischreifung bzw. optimale Fleischqualitätsparameter geschaffen. In den gemessenen Qualitätsparametern Grillverlust und Dripverlust konnten für die Wiederkäuer unter den Wildarten weniger Differenzen zwischen diesen als bezüglich der Altersklassen bei Nutzung festgestellt werden. Hier lagen die Werte für Grillverlust zwischen 21 bis 27 Prozent und beim Dripverlust, d. h. das Wasserbindevermögen zwischen 1,2 bis 2,9 Prozent. Beim Schwarzwild waren diese Werte etwas höher aber alle noch im optimalen Bereich.

Die Zartheit, durch die Scherkraft gemessen, gilt bekanntlich als besonderer Indikator für den Genusswert des Fleisches. Hier überzeugte bereits das Wildfleisch 48 Stunden nach der Nutzung bei allen Wildarten und in allen Kategorien. Nach der Bundesforschungsanstalt gilt Fleisch als zart bzw. sind die Werte als „gut“ einzuschätzen, wenn eine Scherkraft 4 kg und darunter erzielt wird. In unseren Untersuchungen lagen hier die Werte zwischen 1,3 bis 3,6. Dabei spielte natürlich die Wildart eine Rolle und die Altersklasse. Sehr zartes Fleisch hatte Damwild, Rehwild und auch die Rotwildkälber. Aber auch die anderen Wildarten lagen weit unter dem Wert, so dass man diese Werte als positiv bezeichnen kann. Bezüglich der Farbe ist unser Wildfleisch ein dunkles Fleisch. Diese dunkelrote Farbe, teilweise bis ins Braun gehend, trifft in erster Linie für die Wiederkäuer zu. Etwas heller, aber auch noch als sehr dunkles Fleisch zu bezeichnen, ist die Fleischfarbe des Schwarzwildes.

Die bereits bei den Messungen festgestellten Parameter der Fleischqualität wurden durch ein Expertenteam bei der Prüfung der Sensorik des Wildfleisches noch unterstrichen. Ob in Saftigkeit, Zartheit, Aroma oder Gesamteindruck überzeugte unser Wildfleisch im höchsten Maße. Es wurden in allen 4 Kategorien Spitzenwerte erzielt, die kaum mit einer anderen Fleischart zu realisieren sind. Dabei ist natürlich auch wieder etwas die Altersklasse und das Geschlecht neben der Tierart von Bedeutung.

Die FBN Dummerstorf und Partner aus Großbritannien, Frankreich und Belgien untersuchten die Rindfleischqualität bei der Weidehaltung. Die Ergebnisse dieser Einrichtungen sowie neuere Ergebnisse der LfULG sind mit den vorliegenden in gleicher Richtung zu bewerten. Durch einen hohen Anteil an Grundfutter in der Ration der Wiederkäuer und besonderem Weidefutter werden die ernährungsphysiologischen wertvollen Fettsäuren, d.h. die mehrfach ungesättigten angereichert. Besonders wird die Omega-3-Fettsäure, im Fleisch angereichert und darüber hinaus als positiver Effekt ein günstiges Verhältnis ein enges Verhältnis von Omega-3 zu Omega-6-Fettsäuren erzielt.

Darüber hinaus wurde in den Untersuchungen bereits festgestellt, dass der Anteil fettlöslicher Vitamine A, D, E und K durch diese Fütterung erhöht wurde. Neben diesen direkten positiven Bewertungen konnte auch noch die bessere Lagerfähigkeit des Fleisches durch das Vitamin E ermittelt werden. Diese beim Fleisch von Weiderindern festgestellten Ergebnisse konnten durch neueste Untersuchungen von Jareis und Mitautoren 2009 und in den vorliegenden Untersuchungen des Fettsäuremusters bei Damwild- und Rotwildspießern bestätigt werden. Neben dem positiven Energiegehalt wird im Schrifttum auch der hohe Gehalt von einer Vielzahl Vitaminen positiv hervorgehoben. Dies trifft in der Regel auf die Vitamine des B-Komplexes (B1, B2, B6, B12), das Niacin aber auch auf das Vitamin A, die Panthotensäure und Biotin zu. In der Küche muss berücksichtigt werden, dass besonders die wasserlöslichen

Vitamine (Vitamine der B-Gruppe) sehr hitzeempfindlich sind und dass daraus ableitend für die Verarbeitung des Fleisches eine sehr schonende Zubereitung zu empfehlen ist. Das Wildfleisch in der vorliegenden Untersuchung ist in einem Untersuchungskomplex zum Eisengehalt des Fleisches und deren Verfügbarkeit für die Menschen des BfUL und LfLUG enthalten. Das Element Eisen hat bekanntlich für die menschliche Ernährung als essenzielles Spurenelement für viele biologische Vorgänge eine große Bedeutung. Es ist für das Hämoglobin, das Myoglobin und die Enzyme wichtig und für die Speicherung und den Wechsel des Sauerstoffs entscheidend verantwortlich. Exakte Untersuchungsergebnisse dazu werden in Publikationsorganen noch vorgestellt. Der Bedarf an verfügbarem Eisen hängt vom Alter und besonders vom Geschlecht ab, wobei Frauen im besonderen schwangere und stillende Frauen einen doppelten bis 3-fachen Bedarf an verfügbarem Eisen benötigen als Männer. Besonders hervorzuheben ist, dass nicht nur der Eisengehalt an sich von Bedeutung ist sondern die Verfügbarkeit dessen und sowohl Gehalt als auch Verfügbarkeit in der Regel aus dem Fleisch dem Menschen günstiger zugeführt werden kann als aus pflanzlichen Nahrungsmitteln. Darüber hinaus ist es bewiesen, dass in Gerichten mit Fleisch die Verfügbarkeit des Eisens aus pflanzlichen Nahrungsmitteln gleichfalls erhöht wird. Auf jeden Fall weisen die ersten Untersuchungen aus, da es auch hier sehr wahrscheinlich eine echte Beziehung einmal zum Alter der Tiere und besonders zur Nahrung der Tiere gibt, dass Tiere mit einem hohen Anteil an Grundfutter bzw. besser noch Weidefutter einen höher verfügbaren Eisenanteil im Fleisch aufweisen. Untersuchungen an Dam-, Rot- und Rehwild zeigten im Mittel einen Eisengehalt im Fleisch in mg/kg Trockenmasse im Rückenmuskel gemessen von 30 bis 40 mg. Hingegen weisen die Untersuchungen von Westphal, Klose und Golze 2009 im Mittel nur noch 4,1 mg/kg Trockenmasse im Schweinefleisch aus. Wildfleisch ist also ein hervorragender Eisenlieferant für den Menschen. Weitere Untersuchungen zeigen dass auch noch andere Spurenelemente über das Wildfleisch zur Verfügung gestellt werden können.

### **Zusammenfassung**

Unser Wildfleisch genügt unter Einbeziehung 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 geringem Fettgehalt des Fleisches bei optimaler Haltung und Fütterung der Tiere in Gattern und der Tiere aus der Natur hervorragend zum tragen. Durch die Haltung und Fütterung in erster Linie aus Weidefutter und Grundfutter ist ein sehr gutes Fettsäuremuster im intramuskulären Fett nachweisbar. Besonders hoch ist der Anteil an mehrfach ungesättigter Fettsäure und besonders günstig das enge Verhältnis von Omega-3 zu Omega-6 Fettsäure, welches von der Ernährungswirtschaft als sehr positiv angesehen wird. Über das Wildfleisch und Wildbret besteht darüber hinaus die Möglichkeit den 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, fett- und kalorienarm sondern auch sehr zart, hat eine hohen Genusswert und ist sehr wohlschmeckend. Ich wünsche einen wunderbaren Festbraten, gleich ob vom Damwild, Rotwild, Muffelwild, Rehwild oder vom Schwarzwild, gleich ob vom Rücken oder aus der Keule. Viele wertvolle Rezepte können mit diesen besonderen Produkten gezaubert werden.

**Dr. Manfred Golze Landesamt für Umwelt, Landwirtschaft und Geologie**