

# Wild aus oberfränkischen Jagdrevieren





# Inhaltsverzeichnis

## Wild aus oberfränkischen Jagdrevieren

- S. 10 Von Rothirschen, Rehwild und Schwarzkitteln - Wild passt zu vielen Gelegenheiten
- S. 14 Köstliches vom Wild - aus heimischer Jagd
- S. 17 Impressum



**Im Einklang mit der Natur.**

# Wild aus oberfränkischen Revieren

## *Genussvielfalt mit Tradition*

Die ursprünglichen Waldreviere Oberfrankens bieten allen Arten des heimischen Wildes wie Reh, Rothirsch und Wildschwein einen natürlichen Lebensraum. Unsere Jäger engagieren sich aktiv im Natur- und Artenschutz. Sie bejagen nur Wildarten, deren Bestandsgröße eine nachhaltige Nutzung erlaubt. Damit setzen sie sich auch für den Erhalt der natürlichen Artenvielfalt in Oberfranken ein. Für jede Wildart gelten gesetzlich vorgeschriebene Schonzeiten, die sich nach dem natürlichen Lebensrhythmus der Tiere richten.

Wildbret aus freier Wildbahn oder artgerechter Gehegehaltung ist ein ausgesprochen gesundes Lebensmittel, da die Tiere in ihrem natürlichen Lebensraum aufwachsen. Das Wild bewegt sich in der freien Wildbahn und ernährt sich ausschließlich aus der Natur. Ständige Untersuchungen auf Cäsium-Rückstände garantieren zudem eine gesunde Fleischqualität. Wildschweine werden, wie im Fleischhygienegesetz vorgeschrieben, tierärztlich untersucht. Deshalb ist unser Wildbret ein natürliches und sehr hochwertiges Produkt. Es ist fettarm, reich an Eiweiß, Vitaminen und wichtigen Mineralstoffen. Überdies liefert es in reichen Mengen die lebenswichtigen Omega-3-Fettsäuren, die unser Körper nicht selbst herstellen kann.

Die Jagd auf wild lebende Tiere geht in Oberfranken bis in die Anfänge der menschlichen Entwicklung zurück. Dies belegen zahlreiche archäologische Funde aus der Alt- und Mittelsteinzeit, z. B. aus dem Großen Hasenloch bei Pottenstein (LK Bayreuth), aus dem Philippenloch oberhalb der Weihermühle oder von der Schrägen Wand im Bärenal (beide LK Lichtenfels). Mit der fränkischen Landnahme wurde aus dem ehemals freien Jagdrecht ein herrschaftliches Privileg, das über die Sonderstellung des Adels zutiefst in Gesellschaft, Sozialordnung und Kultur hineinwirkte. Im 17. und 18. Jahrhundert gehörten prunkvolle Jagden zu den herausragendsten gesellschaftlichen Anlässen. Um Stand, Rang und Namen zu repräsentieren, ließen sich kleinere und größere Herren in ihren Waldrevieren Jagdschlösser errichten, die verschwenderisch mit plastischen und bildlichen Darstellungen der höfischen Jagd ausgestattet waren. So dienten u. a. die Schlösser Seehof bei Bamberg, Thiergarten und Himmelkron bei Bayreuth, Fahrenbühl bei Kirchenlamitz und Callenberg bei Coburg als glanzvolle Rahmen für adelige Jagdspektakel.

Erst in der Reichsverfassung 1849 wurde das Jagdrecht an das Eigentum von Grund und Boden gebunden. Zugleich wurden alle Jagddienste ohne Entschädigung abgeschafft. Dies bedeutete die Aufhebung der jahrhundertlang gültigen Verbindung von Jagd und Adel, Privileg und Stand und war der entscheidende Schritt zur bürgerlichen Jagd. Heute ist der größte Teil des Jagdrechts im Bundesjagdgesetz und in den Jagdgesetzen der Länder geregelt.

Die jahrhundertlange Privilegierung der Jagd als adeliges Vorrecht trug dazu bei, das Wildbret nur zu besonderen Anlässen in der bäuerlichen oder bürgerlichen Küche Verwendung fand. Ein sorgfältig zubereiteter Rehbraten oder ein Stück vom Hirsch mit feinen Zutaten und Beilagen gilt daher auch heute noch als das Festessen schlechthin.





# Lust auf Wild!

# Von Rothirschen, Rehwild und Schwarzkitteln

## *Wild passt zu vielen Gelegenheiten*

Von sanft gerundeten Höhen über idyllische Bachtäler, von naturbelassenen Wiesen und steilen Karsthängen bis zu sagenumwobenen Wäldern bieten Oberfrankens ursprüngliche Landschaftsräume ideale Voraussetzungen zur artgerechten Pflege robuster Wildbestände mit Rehen, Rothirschen, Wildschweinen und vielen Arten des Niederwildes. Aber auch die artgerechte Gehegehaltung, vor allem von Rot- und Damwild, spielt in Oberfranken eine zunehmende Rolle. Wildgehege werden meistens von Nebenerwerbslandwirten auf extensiv bewirtschafteten Grünlandflächen betrieben. Nach amtlichen Kontrollrichtlinien für die Mindestgröße ernährt sich auch Gehegewild von der natürlich wachsenden Vegetation und wird nur bei Bedarf im Winter mit Heu, Getreide und Rüben zugefüttert. Bei einer optimaler Abstimmung von Weidefläche und Herdengröße garantiert die stressfreie Haltung des Wildes im Gehege gesunde Tiere und eine hervorragende Fleischqualität.

### Rotwild

Die größte heimische Wildtierart ist das Rotwild. Die Hirsche tragen oft ein imposantes Geweih und erreichen mit 180 bis 250 Kilo ein respektables Gewicht. Gourmets schätzen vor allem das Fleisch junger Tiere. Es ist braunrot, feinfaserig und bestens zum Grillen oder Braten geeignet. Wildbret von älteren Tieren wird gerne als Schmorbraten zubereitet. Wurst- und Schinkenspezialitäten aus dem Fleisch von Rotwild sind ein kulinarischer Geheimtipp.

### Rehwild

Das Reh ist die in Deutschland häufigste Haarwildart. Mit 15 bis 25 Kilo ist es im Vergleich zum Rotwild eher ein Leichtgewicht. Ursprünglichen Waldreviere, Waldrandzonen sowie offenes Busch-, Acker- und Grasland bieten dem Rehwild einen natürlichen Lebensraum. Um die Bestandsdichte bei Rehwild zu kontrollieren, wird es unter Beachtung vorgeschriebener Schonzeiten, die sich nach dem natürlichen Lebensrhythmus der Tiere richten, von Mai bis Januar bejagt. Wildbret vom Reh ist sehr zart und aromatisch. Keule und Rücken sind die wertvollsten Teilstücke. In Franken gehört der geschmorte Rehbraten zu den beliebtesten Festtagsbraten.

### Wildschweine

Wildschweine werden in unseren Breiten seit Urzeiten bejagt. Meistens leben die Bachen mit ihren Frischlingen in Rotten, während die erwachsenen Keiler als Einzelgänger unterwegs sind. Besonders begehrt ist das Wildbret von ein- bis zweijährigen Jungtieren, die ein Gewicht zwischen 10 und 40 Kilo erreichen können. Da Wildschweine Allesfresser sind, wird das Fleisch erlegter Tiere immer auf Trichinen untersucht.



# Walderlebnis



# Köstliches vom Wild

## *aus heimischer Jagd*

Ob gebraten, geschmort oder gegrillt, wer einmal frisch zubereitetes Wildbret gegessen hat, kann dem kernig-zarten Geschmack kaum widerstehen. Auch mit wenig Küchenerfahrung lässt sich Wildbret auch zuhause ganz unkompliziert zubereiten. Als Faustregel gilt für die Verwendung von Wildbret folgendes: Keule = hochwertiges Bratenstück, auch zum Kurzbraten geeignet; Rücken und Lende = Wertvollste Teilstücke, besonders für festliche Braten geeignet; Schulter und Hals = saftige Bratenstücke, auch für Geschnetzeltes und Gulasch gut geeignet; Brust und Dünning sind ausgelöst für Rollbraten sowie für Ragouts sehr gut geeignet. Wildfleisch wird gerne in einem dunklen Fonds zubereitet. Ein Geheimtipp ist die Verwendung des fränkischen Soßenkuchen, der eine ideale, auf winterliche Nuancen abgestimmte Gewürzmischung zur Aromatisierung von Wildbret enthält. Übrigens finden Sie auf unserer Homepage unter [www.genussregion-oberfranken.de](http://www.genussregion-oberfranken.de) neben viel Wissenswerten zum Thema Wild aus Oberfranken auch viele altüberlieferte Rezepte.

Ob ein zartes Stück Hirsch aus der Keule oder ein Rehrücken mit Kloß und Blaukraut serviert, zu vielen festlichen Anlässen wird in Oberfranken gerne Wild aus heimischen Jagden zubereitet. Viele Gaststätten in Stadt und Land sind auf Wildgerichte spezialisiert und verwöhnen ihre Gäste mit ihren kulinarischen Kreationen. Neben den klassischen Schmorbraten lassen sich Filets vom Reh oder Medaillons vom Hirsch auch kurzbraten. Aus weniger edlen Teilen zaubern erfahrene Köche und Köchinnen wunderbare Pasteten und Terrinen, die als Vorspeisen zu Salat jedes Menu aufwerten. Auch feine Wildbratwürste begeistern selbst verwöhnte Gaumen und zeigen, dass Wildgerichte durchaus alltagstauglich sein können.

Aber auch unsere Metzger und Wildhalter mit Direktvermarktung bieten neben gut abgehangenen Bratenstücke weitere kulinarische Köstlichkeiten vom Wild. Aus Hirsch, Reh und Wildschwein lassen sich zarte Rohschinken herstellen, die sorgfältig, mit Kräutern gewürzt, mehrere Wochen lang gepökelt und behutsam geräuchert werden. Hauchdünn aufgeschnitten sind sie zu frischem Spargel, zu Salaten oder zu dunklem Brot mit Butter einfach unwiderstehlich. Aber auch deftige Würste wie Rohpolnische, Kaminwurzen und Salami aus Wildfleisch sind eine Delikatesse, die man sich nicht entgehen lassen sollte. Ob zum würzigen fränkischen Kellerbier oder zum sonnenge-reiften Rotwein lässt sich jede Brotzeit mit köstlichen Wildspezialitäten aufwerten. Und auch Gesundheitsbewusste können hier ganz unbeschwert zugreifen. Denn das Fleisch gesunder Tiere aus freier Wildbahn ist noch ein echtes Stück Natur!





## Impressum:

**Herausgeber:**

Verein Genussregion Oberfranken e. V.  
c/o HWK für Oberfranken  
Dr. Bernd Sauer  
Kerschensteinerstraße 7  
95448 Bayreuth

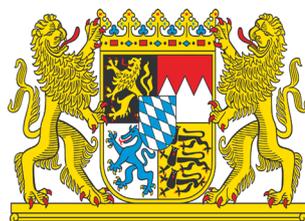
**Text und Gestaltung:**

Prof. Dr. Uta Hengelhaupt

**Fotos:**

Hans . J. Groß (Pegnitz)  
Genussregion Oberfranken (Martin Bursch)

[www.genussregion-oberfranken.de](http://www.genussregion-oberfranken.de)



gefördert durch das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten,  
den Europäischen Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums (ELER) und die Oberfrankenstiftung

