

## **Wildbret**

### **Grundmoral**

Leider können wir nicht in Abrede stellen, dass sich der Mensch seit geraumer Zeit – dies mögen je nach Optik hundert oder zweihundert Jahre sein – immer gravierendere Eingriffe in die Natur und deren Abläufe erlaubt hat (und es immer noch tut). Eine grosse Anzahl von Bereichen wurde davon betroffen, so z.B. die Gewässer, die Erde, die Luft, die saisonalen Erscheinungen in Bezug auf das Wetter und viele andere Kriterien. Irgendwo in dieser Liste taucht auch das Kapitel über die Bestände, das Wesen, und das Verhalten von Wildtieren auf und eng damit verbunden die Jagd. Sie entwickelte sich kontinuierlich zu einem Beutezug der Menschen auf die im zunehmend härteren Daseinskampf stehenden Tiere. Nicht nur sind für Letztere die Lebensräume immer kleiner, sondern sie sahen sich der Problematik ausgesetzt, dass die modernen technischen Errungenschaften den Jägern zahllose Vorteile, ihnen selbst (den Tieren) hingegen nur Nachteile eingebracht haben.

In diesem Zusammenhang interessant ist der Hinweis in einer kantonalen Verordnung, der folgenden Wortlauts ist: „Da, wo der Mensch eigenmächtig in das Schalten und Walten der Natur eingreift und diese in ihrem Leben und Wesen stört, muss er sich mit den Folgen abfinden. Sind diese verhängnisvoller Art, so soll seine Vernunft ihn befähigen, in eigener Regie die notwendigen Gegenmassnahmen zu treffen. Nicht umsonst hat ihn die Schöpfung mit einem Gefühl für Verantwortung und mit einem Unterscheidungsvermögen zwischen Gut und Böse ausgerüstet. Man nennt es das Gewissen, und dieses ist in erster Linie für den Menschen typisch, nicht für das Tier“.

Noch sind die Gattungen Haar- und Federwild nicht ausgestorben. Aber weil die Bedürfnisse der unheimlich anwachsenden Menschenzahl die Lebensräume für die Tiere zunehmend einengen, eskaliert der Konkurrenzkampf zwischen Mensch und Tier in Bezug auf die Lebensnotwendigkeiten. Umso unerlässlicher wird es, dass wir mit dem vorgängig angesprochenen Gewissen – sprich durch die gegenüber dem Tier besonderen Begabungen – die richtigen und verträglichen Schritte tun. Man scheint sich diese Kriterien in einem gewissen Mass verinnerlicht zu haben, denn die Zeiten, als die „Jäger“ noch ungehemmt drauflos schiessen konnten, sind vorbei. Aus der eher primitiven Beute- und Nutzjagd der Urahnen ist die wohl bedachte, weidmännische Hegejagd geworden. „Zuerst sähen dann ernten“. Wenn die Ernte ansteht, so liest man überdies vorsichtig aus und nimmt nur, was reif und verwendbar ist.

Die Aufgabe zur Hege des Wildes ist zur weltweiten Aufgabe herangewachsen. Die Menschen aller Kontinente sind dazu aufgerufen, das Gleichgewicht in der Natur und damit die Grundlagen für das Wild zu erhalten. Und wenn wir die Gewissheit haben, dass dem so ist, so können wir das Fleisch von Wildtieren geniessen und dürfen sicher sein, dass es dort gewonnen worden ist, wo adäquate Mengen zu verantwortbaren Bedingungen aufgewachsen sind. Eine nicht zu unterschätzende Komponente in der Moraldiskussion über Fleisch im Allgemeinen und mit Blick auf das Wildbret im Besonderen.

### **Ernährung mit Wildbret**

Grundsätzlich darf man festhalten, dass das Fleisch von Wildtieren gegenüber dem herkömmlichen durch geringeren Fett-, aber höheren Eiweissgehalt unterscheidet. In einem Exposé wies der deutsche Autor Olgierd E.J. Graf Kujawski (das grosse Buch des Wildes, Teubner Edition) eine Reihe von ernährungsphysiologischen Werten aus, welche zu kennen, durchaus nützlich ist.

Der bereits angesprochene Mindergehalt an Fett liegt je nach Tierart zwischen 1 und 8 Prozent, wogegen das Plus für den Eiweissgehalt mit 21 bis 23 Prozent ausgewiesen wird. Aus diese Vorgabe ermittelte er einen fast halbierten Energiewert. Fleischtypisch sind die Komponenten Eisen, Phosphor und Vitamine der B-Gruppe. Eher speziell hingegen fällt beim Wildbret der Gehalt an Calcium auf. Der Cholesteringehalt reiht sich in den Dimensionen ein, welche auch für Rind- und Schweinefleisch gelten. Nicht unbedingt als Werbemittel lässt sich die Tatsache verwenden, wonach der Anteil ungesättigter Fettsäuren mit 3 Prozent relativ gering ist. Insbesondere für das Fleisch junger Tiere gilt ein erhöhter Gehalt an Purinstoffen. Diese können den Harnsäureabbau im menschlichen Organismus negativ beeinflussen. Das Fleisch von älteren Tieren (über drei Jahre) weist diesbezüglich wesentlich geringere Werte auf.

Während früher die edlen Innereien wie Zunge, Lunge, Herz, Leber, Nieren und Milz gewissermassen als kulinarische Trophäe beim Jäger blieben und so kaum in die populäre Wildküche gelangten, so sind sie heutzutage längst nicht mehr so begehrt. Hauptgründe dafür sind die Konzentrationen von Schwermetallen wie Cadmium, Quecksilber und Blei, denn die werden in den genannten Organen gleichsam herausgefiltert, was sich dann vorteilhaft zugunsten des Wildbrets auswirkt und dem Verzehr von solchem Fleisch wieder einiges an Attraktivität vermittelt.

### **Mehr als eine saisonale Erscheinung**

Abschliessend kann festgehalten werden, dass Wildfleisch im modernen Angebotsbereich als kulinarisch und ernährungsphysiologisch wertvolles Gut zu beurteilen ist. Es eignet sich deshalb für die menschliche Ernährung als praktisch wertgleiche Alternative zum herkömmlichen Fleisch. Bemerkenswert ist die Tatsache, dass das Wildbret hierzulande "nur" saisonalen Charakter hat, während in anderen Ländern zu jeder Jahreszeit eine Reh- oder Hirschkeule auf dem Speisezettel stehen kann. Dies hängt insbesondere mit der Jagdzeit zusammen, denn nach Schweizer Usus wird vorab im Herbst gejagt, während andernorts das ganze Jahr Saison herrscht. Hinweise, dass sich diese kulinarische Hochkultur zeitlich auf die für die Beilagen wichtigen Kastanien und Preiselbeeren ausrichtet, mag einleuchten, ist aber nicht von Belang.