


**LERNZIELE UND KOMPETENZEN**
**Fächer:** Hauswirtschaft

**Die Schülerinnen und Schüler**

- » zählen Tierarten auf und benennen Gerichte mit Wildbret;
- » ordnen den Weg des Fleisches vom Wald auf den Teller;
- » diskutieren ein Video zum Wildfleischverzehr;
- » bearbeiten Poster zur Warenkunde;
- » lösen ein Gitterrätsel zur Verwertung ganzer Tiere;
- » kochen einen Fond aus Wildfleisch.

# Wildbret – Fleisch aus dem Wald

Kommt das Jägerschnitzel aus dem Wald? Was passiert mit dem Fleisch erlegter Hirsche und Wildschweine? Zum Beruf des Jägers bzw. der Jägerin gehört die fachgerechte Verwertung des Fleisches, der Felle und der anderen Körperteile der Wildtiere. Der Baustein gibt einen Einstieg in die Warenkunde dieses nachhaltigen Lebensmittels.

**SACHINFORMATION**
**FLEISCH AUS DER NATUR**

Das Jagen ist so alt wie die Menschheit. Noch bevor die Menschen sesshaft wurden, ernährten sie sich ausschließlich von Wildtieren und Früchten aus der freien Natur. Im Mittelalter war das Jagen ein Privileg des Adels und zeugte von gesellschaftlichem Rang. Wilderei, das Jagen ohne Erlaubnis des Lehns- oder Landesherren, wurde mit hohen Strafen geahndet. Das Jagen versorgte die Menschen damals nicht nur mit dem nötigen Fleisch, sondern auch mit Häuten, Fellen, Horn und Knochen.

Heute kommt ein Großteil des verzehrten Fleisches aus Stall- und Weidehaltung von Rindern, Schweinen, Geflügel und Schafen. Trotzdem oder gerade deshalb erfreut sich Wildfleisch nach wie vor großer Beliebtheit. Wildbret (mhd. wildbrät „Fleisch vom Wild“, in der Wildbahn erlegt) hat in den letzten Jahren stetig an Ansehen gewonnen und viele Anhänger gefunden unter Menschen, die sich bewusster ernähren und sich für eine artgerechte Nutztierhaltung aussprechen, z. B.

nach der Slow Food-Idee. Denn die erlegten Tiere sind in der Natur aufgewachsen und haben sich dort ausschließlich von Kräutern, Gras, Ästen, Blättern und Waldfrüchten wie Eicheln ernährt, zum Teil auch mit Kleintieren wie Insekten. Dass Wildfleisch streng schmecken soll, ist ein Mythos aus früheren Zeiten mit alten Zerlege- und Kühltechniken. Frisches Wild schmeckt, wenn es ohne Stress für das Tier gejagt und fachmännisch verarbeitet wird, saftig und hocharomatisch nach Wald und Kräutern. Als regionales, saisonales Produkt ist es nachhaltig.

**WILD AUF DEM TELLER**

Zum Wild gehört neben Schwarzwild, Rotwild und Rehwild (Schalenwild) sowie Feldhase und Kaninchen (Haarwild) auch Federwild. Letzteres bezeichnet das Geflügelfleisch von Wildgans, Fasan, Ente und Taube. Bis heute ist bei JägerInnen auch die Unterteilung in Hochwild und Niederwild geläufig, die sich bereits im Mittelalter eingebürgert hat: Das sogenannte Hoch- oder Großwild (z. B. Schwarzwild/Wildschweine) war früher dem hohen Adel

zum Bejagen vorbehalten. Der niedergestellte Adel und das Bürgertum durften mit Einverständnis dem Klein- bzw. Niederwild nachstellen, also z. B. Rehen, Feldhasen oder Enten.

Wildfleisch ist schon lange nicht mehr nur dem Festtagsessen vorbehalten. Genau wie bei Zuchttieren liefert Wild etliche Teilstücke mit verschiedenen Eignungen (Qualitäten). Während die Hirschkeule, ein Teil des Hinterbeins, wegen ihrer Größe eher ein Braten für eine Gesellschaft ist, sind Rehulasch vom Blatt (so nennt man die Schulter der Wildtiere), Wildschweinschnitzel vom Rücken oder „wildes Hackfleisch“ so gut im Alltag verwendbar wie anderes Fleisch auch. Und sogar die Wurst fürs Pausenbrot gibt es vom Wildbret. Um das ganze Tier zu verwerten, empfiehlt es sich, aus den Knochen und Suppengemüse einen schmackhaften Wildfond für Suppen und Soßen zu kochen.

Fleisch aus freier Wildbahn ist sehr mager. Das der Tiere aus naturnahen Wildgehegen ist etwas fettreicher, denn sie bekommen zusätzliches Futter. Wer Wild-



Der Jäger zerteilt das reife Fleisch des Rehs.

fleisch kauft, erhält leckeres, unbedenkliches Fleisch in geprüfter Qualität.

### FACHMÄNNISCH ANS WERK

Um Wild sorgenfrei genießen zu können, muss der sachgemäße Umgang mit dem sensiblen Lebensmittel in allen Stufen vom Wald bis auf den Teller gegeben sein. Schon beim Erlegen des Tieres kann es zu Fehlern kommen, die die Qualität und Sicherheit des Fleisches maßgeblich beeinflussen. Deshalb dürfen diese Arbeiten nur ausgebildete, geprüfte JägerInnen mit Jagdschein ausführen. Sie bejagen und hegen – allein oder in einer Jagdgenossenschaft – ein bestimmtes Gebiet und vermarkten das dort anfallende Bret.

### LINK- UND MATERIALTIPPS

- » Anknüpfende Materialien in Heft 18 (Wildtiere) und 24 (Rehwild) unter [ima-lehrermagazin.de](http://ima-lehrermagazin.de)
- » Poster und Bücher rund um Wildtiere und Wildbret unter [djv-service.de](http://djv-service.de)
- » Tierporträts, Warenkunde, Küchentipps und Anbieter unter [wild-auf-wild.de](http://wild-auf-wild.de) und [wildfleisch-aus-der-region.de](http://wildfleisch-aus-der-region.de)
- » Blog zum Jagen und Kochen unter [vom-lebewesen-zum-lebensmittel.de](http://vom-lebewesen-zum-lebensmittel.de)
- » Kontakte für pädagogisch begleitete Erkundungen unter [lernort-natur.de](http://lernort-natur.de)
- » Rezept-Broschüre „Wilde Küche für Kinder“ unter [jagdverband.de/wilde-klassiker-fuer-kinder](http://jagdverband.de/wilde-klassiker-fuer-kinder)

Tierart	Farbe	Weitere Eigenschaften	Typische Verwendung
Wildschwein (Schwarzwild)	dunkelrot	zart, äußerst saftig, kernig und würzig, ideal zum Grillen	Steaks, Gulasch, Nussbraten, Rippchen, Rouladen
Hirsch (Rotwild)	kräftig rotbraun bis dunkelbraun	fettarm, äußerst aromatisch	Karrees, Gulasch, Kurzgebratenes, Suppe/Fond, Braten und Hack
Rehwild	rotbraun	fettarm, hoher Anteil uFS, zart, feinfaserig	Medaillons und Braten, Geschnetzeltes und Schnitzel, Gulasch
Feldhase	rotbraun	aromatisch; höchster Anteil an uFS	(Schmor-)Braten, Kurzgebratenes, Grillen, Suppe/Fond
Kaninchen	zartrosa	zart, mild	(Schmor-)Braten, Kurzgebratenes
Fasan	hell	langfaserig, fettarm	Braten, Suppe/Fond, Farcen
Gans	rotbraun	sehr aromatisch	(Schmor-)Braten
Ente	rotbraun	zart, saftig	Braten, Grillen, Kurzgebratenes, Farcen
Taube	dunkelrot	aromatisch, zartfaserig	Braten, Suppe/Fond, Farcen

uFS = ungesättigte Fettsäuren

Die JägerInnen müssen bereits beim sogenannten Aufbrechen (Ausweiden des Tierkörpers) im Wald bestmögliche hygienische Bedingungen schaffen. Um eine optimale Fleischreifung zu erzielen, wird Haarwild nach Eintreten der Totenstarre je nach Größe mindestens 3 Tage lang bei 7 Grad Celsius gekühlt. Kleines Haarwild und Federwild sollte bei 4 Grad Celsius mindestens zwei Tage reifen. Während der Reifung entsteht in den Muskelzellen Milchsäure aus Glykogen – das Fleisch wird zart und aromatisch. Später in der Küche sollte jedes Wildteilstück durchgegart werden.

Außer bei den JägerInnen direkt und den verantwortlichen Forstämtern kann man Wildfleisch in zugelassenen Weiterverarbeitungsbetrieben wie Wildmetzgereien oder auch über das Internet in Wildbörsen erwerben. Es ist nicht bio-zertifizierbar, weil es natürlich gewachsen ist. Mehr zur Qualität auf S. 26.

### SAISONALE SPEZIALITÄTEN

Da die JägerInnen ihre Überschüsse einfrieren, ist Wildfleisch mehr oder weniger ganzjährig zu haben. Dennoch führen einzuhaltende Jagd- und Schonzeiten (im Bundesjagdschutzgesetz festgelegt) saisonal zu unterschiedlichen Verfügbarkeiten von frischer Ware. Gemeinhin gelten der Sommer und der Herbst als Wildzeit, denn hier ist das Angebot am höchsten. Im Frühjahr ruht die Jagd, denn dann fressen sich die über den Winter relativ mager gewordenen Tiere erst wieder etwas Fett an

und ziehen ihre Jungen auf. Ab Mai darf das männliche Reh wieder geschossen werden. Der sogenannte „Maibock“ gilt mit seinem zart marmorierten und feinswürzigen Fleisch als ausgesprochener Leckerbissen.

### METHODISCH-DIDAKTISCHE ANREGUNGEN

Wer aus der Klasse hat schon einmal Wildbret probiert? Wer kennt es? Sammeln Sie mündlich Gerichte und Erfahrungen. Arbeiten Sie den Unterschied zu Fleisch aus Haltung und die Herkunft aus der freien Natur heraus. Die SchülerInnen bearbeiten **Arbeitsblatt 1**. Grundsätzliche Aspekte der Jagd und des Verzehrs erfahren und diskutieren sie mit dem **Video**, das den bekannten Moderator Ralph Caspers bei der Jagd und beim Zerlegen eines Wildschweins begleitet.

Danach geht es um die einzelnen Teilstücke und deren Verwertung in der Küche. Was steckt alles in einer Keule? Was landet klassischerweise im Entenbraten süß-sauer? Als Infoquelle dienen die Wildbret-Poster (Link s. Kasten). Die Jugendlichen fassen sie mit der Tabelle und den Aufgaben auf **Arbeitsblatt 2** zusammen. Das **Rätsel** (S. 15) vermittelt, was die Tiere außer Fleisch liefern.

Wenn die Klasse mehr über die Herkunft von Wildbret erfahren möchte, empfiehlt sich eine Exkursion bzw. der Besuch einer/ eines Jägerin/Jägers bzw. Wildbret-Köchin/ Kochs (Kontakte s. Linkkasten).

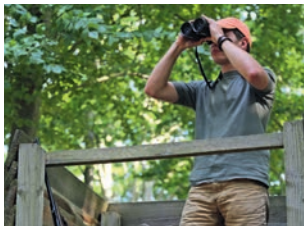


Weitere Infos,  
z. B. zum Zerlegen,  
findest du auf  
[wild-auf-wild.de](http://wild-auf-wild.de)

# Aus Wald und Wiese auf den Teller

Der/die JägerIn ist dafür verantwortlich, dass nur einwandfreies Wildbret zum/zur VerbraucherIn gelangt. Er/sie vermeidet Einflüsse durch Bakterien, tierische Schädlinge, Gerüche oder Witterung. Für sicheren Genuss gelten folgende Vorgaben für die einzelnen Schritte bis auf den Teller.

- ① Lies alle Texte und ordne den Schritten je 1 bis 3 dieser Begriffe aus der Jägersprache zu:  
**Ansprechen, Aufbrechen, Aus der Decke schlagen, Erlegen, Verbringen, Versorgen, Verwerten, Zerwirken**



## 1. Genau beobachten

ANSPRECHEN

Der/die JägerIn muss das Tier genau beobachten, bevor er/sie es erlegt. Hat sich das Tier vor dem Schuss ungewöhnlich verhalten oder weicht das Äußere vom normalen Erscheinungsbild ab, kann das ein Hinweis auf eine Krankheit sein. Dann kann eine amtliche Fleischuntersuchung erforderlich sein.



## 2. Öffnen des Tierkörpers

ERLEGEN & AUFBRECHEN

Der Schuss muss schnell töten (Tierschutz!), darf den Magen-Darm-Trakt nicht verletzen und möglichst kein wertvolles Wildbret zerstören. Erlegtem Schalenwild sollte so früh wie möglich die inneren Organe entnommen werden – vor Ort oder im Kühlhaus. Dieser sorgsame Umgang mit dem Tierkörper ist wichtig für die Wildbrethygiene und für die weitere Verwendung als Lebensmittel.



## 3. Transportieren

VERBRINGEN

Nach der Jagd bringt der/die JägerIn den Wildkörper schnell in kühle und gut belüftete Räume oder in Kühlanlagen. Für den Transport darf er/sie nur saubere und flüssigkeitsundurchlässige Fahrzeuge benutzen.



## 4. Reinigen und lagern

VERSORGEN

Die Organe werden Richtung Haupt entnommen und auf Veränderungen hin untersucht. Körperflüssigkeiten werden mit sauberem Leitungswasser ausgespült. Dann soll das Wild möglichst bald auf +7 bzw. +4 °C abkühlen und 1 bis 3 Tage reifen.



## 5. Verarbeiten

AUS DER DECKE SCHLAGEN, ZERWIRKEN & VERWERTEN

Das Fell (= Decke) zieht der/die JägerIn oder MetzgerIn erst nach einigen Tagen ab und zerlegt das Wild in seine Teilstücke. Diese kommen frisch in die Küche oder werden zur Lagerung vakuumiert und eingefroren. Sauberkeit ist oberstes Gebot: Alle Geräte und Räume sind während und nach dem Verarbeitungsprozess zu reinigen.

- ② Schau dir unter <https://kurzelinks.de/ralph-auf-jagd> den WDR-Film an, in dem Ralph Caspers einen Jäger mit eigener Metzgerei besucht und ein Wildschwein zerlegt. Fasse deine Eindrücke zusammen und diskutiere sie mit deiner Klasse.

# Wild in der Küche

Viele der Teilstücke von Schwarz-, Rot- und Rehwild werden – unabhängig von der Tierart – ähnlich verwendet.

Hast du schon mal Wild gegessen? Leckere, einfache Rezepte findest du unter [www.jagdverband.de/wilde-klassiker-fuer-kinder](http://www.jagdverband.de/wilde-klassiker-fuer-kinder)

① Schau dir das Poster „Wildbret für die Küche“ an und trage Beispiele in die Tabelle ein.

Tierart			
	Wildschwein (Schwarzwild)	Hirsch (Rotwild)	Reh(-wild)
Eigenschaften des Brets			
Partie, Teilstück	Verwendung, typische Gerichte		
Hals			
Rücken			
Filet			
Keule - Nuss			
- Hüfte			
- Rolle			
- Oberschale			
- Unterschale			
Bauch			
Blatt			



Wildkaninchen



Hirschrücken



Gänsekeule

② Schau dir das zweite Poster „Wildbret für die Küche“ an und lege eine ähnliche Tabelle für die kleinen Wildtiere (Niederwild) in deinem Heft an.

③ Nenne die Vorzüge von Wildfleisch für die menschliche Ernährung und die Umwelt.

---



---



---