

**Sie finden  
Nachhaltigkeit  
modern?**

**Wir auch –  
seit 300 Jahren.**



 DEUTSCHER  
FORSTWIRTSCHAFTSRAT

**Kampagnenbüro des DFWR  
„300 Jahre Nachhaltigkeit“**

ifu Bonn

Hummerichs Bitze 19

53229 Bonn

Tel: 0228 43 21 70

Fax: 0228 948 34 90

kampagnenbuero-dfwr@ifu-bonn.com

PM Nr. 32

## Pressemitteilung

### Wildbret direkt beim Erzeuger kaufen

- **Jagd liefert nicht nur wertvolle Lebensmittel, sondern ist auch ökologisch notwendig**
- **Ein Prinzip der forstlichen Nachhaltigkeit**

**Berlin, 18. November 2013: Herbstzeit ist Wildbretzeit. Im September hat die Hauptjagdsaison begonnen: Rehwild, Rotwild, Damwild, Wildschwein, Hase oder Fasan sind jetzt frisch erhältlich. Wildbret aus dem Wald ist gesund, weil fettarm und eiweißreich und außerdem frei von Medikamenten und Futtermittelzusätzen. Eine nachhaltige Bejagung des Wildes in den Wäldern sichert außerdem auch ein ökologisch wertvolles Lebensmittel.**

### Nachhaltige Jagd macht Sinn

Die Bejagung des Wildes liefert nicht nur wertvolle Lebensmittel, sondern ist auch ökologisch notwendig. Die Jägerinnen und Jäger regulieren zu hohe Wildbestände und tragen damit entscheidend zur Pflege der Wälder bei. Da es in unseren Wäldern keine natürlichen Jäger mehr gibt, können die Wildschäden wie z.B. der Verbiss von jungen Bäumen nur durch die Jagd in Grenzen gehalten werden. Das Ziel der Bejagung der modernen Forstwirtschaft ist es, den Wildbestand auf einem Niveau zu halten, das für die Stabilität des Ökosystems Wald verträglich ist. Dies ist nur ein Prinzip der forstlichen Nachhaltigkeit, die in Deutschland eine lange Tradition hat. Der Grundstein der nachhaltigen Waldbewirtschaftung wurde im Jahr 1713 gelegt, also vor genau 300 Jahren: Damals hat der sächsische Oberberghauptmann Hans Carl von Carlowitz als erster weltweit das Prinzip der forstlichen Nachhaltigkeit in einem Buch beschrieben, der „Sylvicultura oeconomica“.

### Direktverkauf beim Förster

Verbraucher können ihr Wildbret direkt vom Jäger, Förster oder Waldbesitzer beziehen. Die Adressen und Kontaktdaten liefern die Internetseiten der jeweiligen Landesforstverwaltungen, regionalen Forstämter oder private Forstbetriebe. <http://www.forstwirtschaft-in-deutschland.de/forstwirtschaft/produkte-leistungen/> Das Fleisch ist im Direktverkauf deutlich günstiger als in Metzgereien und Fachgeschäften. In vielen Städten kann man bei einem vorweihnachtlichen Ausflug in den Wald nicht nur den

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages

„Weihnachtsbraten“ sondern gleichzeitig auch frisches Schmuckgrün oder einen Weihnachtsbaum kaufen.

### **Wildbret immer beliebter**

21.000 Tonnen Wildfleisch grillten, kochten oder schmorten die Deutschen im vergangenen Jahr. Das Fleisch von Wildschweinen war dabei die Nummer eins auf den Tellern: Knapp 9.480 Tonnen Schwarzwild wurden im vergangenen Jagdjahr verspeist. Knapp 80 Prozent der Deutschen sehen nach einer aktuellen Umfrage des Deutschen Jagdverbands (DJV) im Wildbret ein gesundes und natürliches Lebensmittel – eine Steigerung um zehn Prozent im Vergleich zu 1999. Neben dem Restaurant (40 Prozent) wählen die Verbraucher den direkten Weg zum Produkt: 27 Prozent bezogen ihr Wild vom Jäger, Waldbesitzer oder Förster, 20 Prozent vom lokalen Metzger und weitere acht Prozent von Bekannten oder Verwandten aus Privathand. Nur vier Prozent kauften das Produkt im Supermarkt.

### **Spitzenqualität hat einen Namen: „Wild aus der Region“**

Wildbret wird den Jägern und Förstern auch gerne von den örtlichen Restaurants und Metzgereien abgenommen, die dann das Qualitätszeichen „Wild aus der Region“ führen dürfen. Das Siegel zeigt dem Verbraucher an, dass mindestens 90 Prozent des Fleisches aus Jagdrevieren im Umkreis von höchstens 100 Kilometern bezogen wird und dass das Fleisch und die daraus hergestellten Produkte unter Beachtung strenger gesetzlicher Auflagen hinsichtlich Hygiene, Nachhaltigkeit und Tierschutz gewonnen wurden – Rückverfolgbarkeit inklusive.

Tipp: Die Internetseite [www.wild-auf-wild.de](http://www.wild-auf-wild.de) listet alle ausgezeichneten Restaurants, Metzgereien, Jagdbetriebe und Förstereien. Daneben gibt's Rezepte für jeden Geschmack.

**Weitere Informationen zur deutschen Forstwirtschaft und dem Jubiläumsjahr unter [www.forstwirtschaft-in-deutschland.de](http://www.forstwirtschaft-in-deutschland.de).**

*Das Jubiläumsjahr des Deutschen Forstwirtschaftsrates (DFWR) wird finanziell unterstützt durch das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV).*