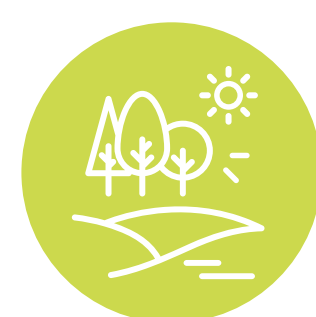




JAGD UND WILDBRET

Jagd ist nicht nur eine alte Tradition, sie schafft auch ein Gleichgewicht zwischen Mensch und Natur. Jägerinnen und Jäger regulieren die Wildbestände, beugen Schäden an Wald und Feld vor und fördern die Artenvielfalt. Zudem produzieren sie nachhaltige, qualitativ hochwertige Lebensmittel.

Jagdausübung in Bayern

Wer Jägerin oder Jäger werden möchte, muss eine umfassende Ausbildung absolvieren und eine Jagdprüfung bestehen. Diese schließt das Wissen um Waffen und deren Benutzung ein. Für die Jagdausübung gibt es genaue Regeln, damit sie nachhaltig und verantwortungsvoll erfolgt.

Die Jagdausbildung ist sehr anspruchsvoll. Daher nennt man sie auch das „Grüne Abitur“.



Rehe und Waldbau

Rehe können Schäden verursachen, indem sie Knospen und Triebe junger Bäume fressen oder ihr Gehörn an Stämmen reiben. Um neu gepflanzte Bäume zu schützen, ist es wichtig, Rehe zu bejagen und die Landschaft so zu gestalten, dass Rehe genügend andere Nahrung finden.

Verbissschaden: Wegen des Klimawandels ist es besonders wichtig, dass die jungen Bäume gut wachsen, denn sie speichern Kohlendioxid.



Wildschweine und Landwirtschaft

Wildschweine können Schäden in der Landwirtschaft verursachen, indem sie auf Feldern in frischen Saaten wühlen. Das mindert die Erträge. Durch Überpopulationen besteht die Gefahr, dass sich Krankheiten ausbreiten, die auch für Hausschweine gefährlich sind.

Wühlschaden: Wildschweine sind Allesfresser, die auch im Boden nach Samen, Wurzeln, Insekten und Nagern wühlen.



Nachhaltige Lebensmittel

Das Fleisch von Wildtieren wie Reh, Wildschwein, Hase oder Ente wird als Wildbret bezeichnet. Es gilt als besonders schmackhaft und als nachhaltig gewonnen, da Wildtiere in freier Wildbahn leben und deshalb so gut wie keinen ökologischen Fußabdruck haben.

Wildbret enthält in der Regel weniger Fett und mehr Omega-3-Fettsäuren als Fleisch von Nutztieren.



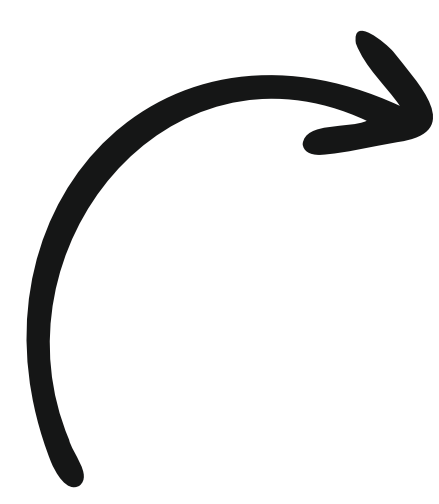
Strahlung in der Natur

In Bayern zeigen Wildpilz- und Wildbretproben nach dem Tschernobyl-Unfall im Jahr 1986 vereinzelt erhöhte Cäsium-137-Gehalte. Da Wildschweine auch Pilze fressen, kann ihr Wildbret den Grenzwert überschreiten. Es darf nur nach vorheriger Untersuchung in den Verkehr gebracht werden.

Maronen-Röhrling: Laut Bundesamt für Strahlenschutz entspricht der Verzehr von 200 Gramm Pilzen mit 2.000 Becquerel Cäsium-137 pro Kilo der Strahlenbelastung eines Flugs von Frankfurt nach Gran Canaria.



Mehr Infos auf der Rückseite



bayreutherland.de/
waldwasserweideweg

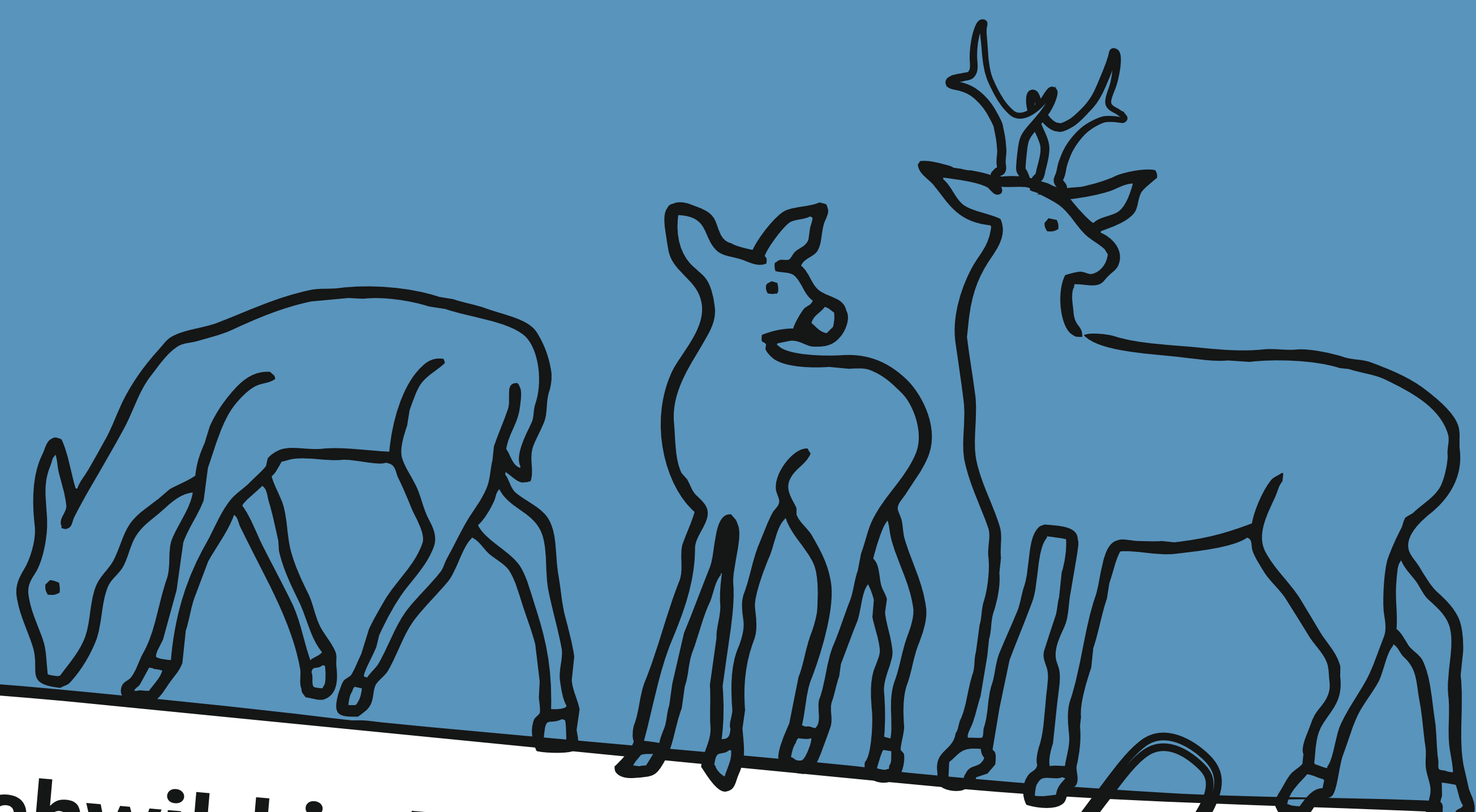


Bayerisches Staatsministerium für
Wirtschaft, Landesentwicklung und Energie





FAKTEN CHECK



Rehwild in Zahlen

Rate mal, wie viele Rehe es gibt. Da sie frei in der Natur leben, kann man sie nicht genau zählen. Der Rehbestand wird bundesweit auf etwa 2,5 Millionen Tiere geschätzt, vor allem anhand der jährlichen Abschusszahlen. Fast 1,3 Millionen Rehe werden jährlich in Deutschland von Jägerinnen und Jägern erlegt oder fallen dem Straßenverkehr zum Opfer. In Bayern sind es 354.000, im Landkreis Bayreuth mehr als 6.000.



Jagd und Naturschutz

Wusstest du, dass Jägerinnen und Jäger auch beim Naturschutz helfen? Durch die gezielte Bejagung häufig vorkommender Arten wird der Lebensraum für seltene Arten erhalten und so die Vielfalt gefördert. Zum Beispiel werden Raubtiere bejagt, um Bodenbrütern wie Rebhühnern und Wiesenvögeln ein sicheres Nisten zu ermöglichen. Jägerinnen und Jäger legen auch Wildäcker an mit Wildkräutern, Gräsern und Hülsenfrüchten. Diese bieten vielen Wildtieren Schutz und Nahrung.



GENUSS

Wildbret kann man direkt bei Jägerinnen und Jägern oder bei spezialisierten Wildfleischhändlern kaufen. Auch einige Metzgereien führen Wildbret, oft in Form von Schinken oder Salami. Dank neuer Wildfleisch-Apps lässt sich in der Region schnell eine Verkaufsstelle finden. Über den klassischen Wildbraten mit Klößen hinaus eignet sich Wildbret auch hervorragend für die Zubereitung von Hackfleisch in Lasagne oder Spaghetti Bolognese. In der modernen Küche wird es oft als Kurzgebratenes oder Gegrilltes serviert, besonders im Sommer mit einem bunten Salatteller.



Rehrücken mit Wildkräuterbutter

Zutaten:

500 g ausgelöster Rehrücken • Salz & Pfeffer • Butter zum Anbraten

Für die Kräuterbutter: 1/2 Paket Butter • verschiedene Wildkräuter (z.B. Löwenzahn, Giersch, Schafgarbe) • Salz & Pfeffer • gehackte Lorbeeren

Zubereitung:

1. Zutaten für die Butter gut vermischen und mit Gewürzen abschmecken. In eine kleine Form geben und einfrieren.
2. Rehrücken abwaschen, trocken tupfen, würzen und in der Mitte durchschneiden.
3. Butter in der Pfanne erhitzen und den Rücken von allen Seiten scharf anbraten (ca. 2 Min. pro Seite).
4. Fleisch in Alufolie wickeln und ca. 10 Min. im Backofen bei 50 Grad ziehen lassen.
5. Anschließend in Scheiben schneiden, auf Tellern anrichten und mit der Kräuterbutter servieren. Dazu passen Kartoffeln, Nudeln und ein frischer Salat.



Werde ein Spurenjäger!

Schau dich um: Kannst du Fußabdrücke von Wildtieren entdecken? Vielleicht findest du die zierlichen Spuren eines Rehs, die breiten Abdrücke eines Wildschweins oder die Hoppelspuren eines Hasen? Tipp: Zähle die Zehenabdrücke – so kannst du erkennen, welches Tier hier unterwegs war!

Hier lief ein Reh

Hier lief ein Hase

Hier lief ein Wildschwein

