

## Jagd – Hege – Naturschutz - Informationsdienst



**Landesjagdverband Baden-Württemberg e. V.**

**Felix-Dahn-Str. 41, 70597 Stuttgart**

Tel. (0711) 268436-0; Fax (0711) 268436-29

E-Mail: [info@landesjagdverband.de](mailto:info@landesjagdverband.de)

Mitglied des Landesnaturschutzverbandes (LNV) Baden-Württemberg

**Ulrich Baade, Referent für Presse- und Öffentlichkeitsarbeit**

Stuttgart, 27. 10. 2011

### **Kurze Wege, gesicherte Herkunft**

*Wildbret vom heimischen Jäger immer begehrt*

Herkunft und Qualität von Lebensmitteln ist für Verbraucher immer wichtiger, dabei spielen regionale Produkte eine zunehmend größere Rolle. Dazu gehört auch Fleisch von Wildtieren aus heimischer Jagd.

Wild aus heimischen Revieren ist ein naturreines, nachhaltig gewonnenes Lebensmittel von frei lebenden Wildtieren, dessen fettarmes und gesundes Fleisch ohne lange Transportwege aus Wald und Flur direkt auf den Teller kommt.

Um den Kundenwünschen zu entsprechen, hat der Landesjagdverband Baden-Württemberg 2009 das Herkunftszeichen „Wild aus der Region“ eingeführt. Gastwirte und Metzger dürfen damit werben, wenn sie sich verpflichten, mindestens 90 Prozent ihres Angebots aus heimischen Jagdrevieren im Umkreis von höchstens 100 Kilometern zu beziehen.

Über 350 Gaststätten und Metzgereien haben inzwischen die Werbewirksamkeit des Herkunftszeichens erkannt und machen Verbraucher gezielt auf die regionale Herkunft der Wildprodukte aufmerksam – und es werden ständig mehr.

Der Landesjagdverband sichert zu, dass bei der Gewinnung und Verarbeitung von Wild unter dem Herkunftszeichen hohe Standards eingehalten werden. Seit jeher gehört der verantwortungsbewusste und sorgfältige Umgang mit Wild als Lebensmittel zur Ausbildung eines jeden Jägers. Infolge neuer Lebensmittelhygienevorschriften haben sich viele Jäger einer zusätzlichen Schulung unterzogen, um den hohen Standards zu genügen.

Landesjägermeister Dr. Dieter Deuschle zweifelt nicht an der hohen Qualität von Wildbret aus heimischen Revieren: „Wir Jäger sind selbst unsere besten Kunden und essen sicherlich deutlich mehr Wildfleisch als der Rest der Bevölkerung. Was uns schaden könnte, findet schon in unserer eigenen Küche keine Verwendung. Und für die Qualität von Wildbret, das wir verkaufen, legen wir die Messlatte noch weitaus höher an.“