



Foto: Julia Döttling



VERWERTEN FÜR DEN ARTENSCHUTZ

Waschbärbällchen, Chili con Ganter und ein Satz heißer Ohren

Invasiven Arten neues Leben einzuhauchen, statt sie „für die Tonne“ zu jagen,
ist nicht nur möglich – es schmeckt sogar großartig.

Ich nutze es nicht, warum soll ich es dann jagen?!“ oder „Jagen für die Tonne? Nicht in meinem Revier!“ – so oder so ähnlich hört man es öfter in Jägerkreisen. Wieso die Ausbreitung invasiver Neozoen begrenzt werden muss und wie diese Arten bejagt werden können, war Schwerpunkt der vorangegangene Artikel. Das Fazit: Die stringente Bejagung invasiver Arten dient in erster Linie dem Schutz der heimischen Arten und der Biodiversität. Ist darüber hinaus eine Verwertung der erlegten Tiere möglich, ist das ein Bonus. Freilich ist die Nutzung der unterschiedlichen Arten differenziert zu betrachten.

Wildbret:
Waschbär, Nutria,
Nilgans, Rostgans

Die Verwertung des Fleisches erlegter Wildarten ist in unserer DNA ganz tief verwurzelt. Bei Reh, Sau und Hirsch gelingt uns das seit jeher sehr gut. Wo wir uns teilweise noch etwas schwertun, ist die Verwertung und Vermarktung der anderen Wildarten. Den einen oder anderen Küchenhasen oder die zufällig erlegte Stockente bekommen wir auch noch im eigenen Haushalt unter. Anspruchsvoller wird es aber, wenn wir größere Zahlen an Wild erlegen, für welches wir

seither keine Vermarktungslösung parat hatten. Besonders bei Wildarten wie Nilgans und Nutria, die selbst erfahrene Jägerinnen und Jäger oftmals noch nicht selbst verwertet haben, stellt uns die Vermarktung vor besondere Herausforderungen. Es ist wichtig, dass wir – als Jägerinnen und Jäger – uns der Qualität und Vielfältigkeit der erlegten Stücke selbst bewusst werden müssen. Was man selbst mit Begeisterung in der eigenen Küche verwertet, verkauft sich meist auch gut an den Wildkundenkreis. Das bedarf etwas Kreativität und Experimentierfreudigkeit.



Fotos: Wildrebelln

Ganz schön lecker: Braten und Bolognese von Nil- und Rostgans

Nil- und Rostgans:

Beinahe überall im Land und an fast jedem Gewässer zu finden, spielt die Nilgans sicherlich die größere Rolle unter den genannten Neubürgern. Die Bejagung findet sowohl mit der Flinte als auch mit der kleinen Kugel statt. Oft gelingt es, zwei Stücke zu erlegen. Neben den Brüsten sind auch die Keulen sehr gut zu verwerten. Da man selten weiß, wie viele Flugmeilen das einzelne Tier bereits gesammelt hat und aufgrund des sehr geringen Fettanteils eignet sich die Gans besonders gut für saftige Schmorgerichte

oder Gulasch. Nicht zu fein gewolft lassen sich sehr feine Hackfleischgerichte wie Bologänse oder Chili con Ganter zubereiten. Selbst die Herstellung von Wildbratwürsten sei empfohlen. Hierbei sollte ein gewisser Anteil an Schweinespeck in der Rezeptur berücksichtigt werden. Besonders lecker sind die Brüste, wenn sie nach einem ausgiebigen Bad in einer Würzlake heiß geräuchert werden. Dünn aufgeschnitten und auf einem Wildkräutersalat gebettet ein wahrer Gaumenschmaus.

Nutria:

Auch hier können wir von einem beinahe flächendeckenden Vorkommen sprechen. Die Bejagung des Sumpfbüblers findet meist mit der Lebendfangfalle oder mit der Flinte oder kleinen Kugel entlang wasserführender Gräben statt. Nutria sind reine Pflanzenfresser und müssen nicht auf Trichinen untersucht werden und liefern ein sehr feines, überraschend gut schmeckendes Wildbret. Geschmacklich und von der Konsistenz her an hochwertiges Geflügel oder Kaninchen erinnernd, gehört es für manchen Wild-Connoisseur,



WWW.BIRKENHOF-BRENNEREI.DE

TRADITIONELL

FEINE SPIRITUOSEN

holz fassgereift

ISW
Destillate des Jahres national

FRANKFURT INTERNATIONAL TROPHY
WINE, SPIRITS & COUNTRY COMPETITION
Beste Destillerie Deutschlands 2020

Birkenhof Brennerei

Birkenhof-Brennerei · 57647 Nistertal · F 02661 982040 · info@birkenhof-brennerei.de



Fotos: Wildrebelln, Fellwechsel

Ob leckeres Wildgericht oder wärmender Pelz: Die Verwertungsmöglichkeiten der Neozoen sind vielseitig.

mich eingeschlossen, zu den Top-5 der bei uns vorkommenden Wildarten. Die Verwertung des ersten selbst erlegten Nutria ist noch etwas gewöhnungsbedürftig. Der lange Schwanz und die mit Schwimmhäuten versehenen Läufe rufen anfangs etwas Unbehagen hervor. Hat man aber das fertig zerwirkte Stück vor sich, gibt sich das schnell. Inzwischen ist auch das Interesse der Verbraucher recht groß. Jagdreviere mit gutem Besatz und der entsprechend anzustrebenden Bejagung haben gute Vermarktungsmöglichkeiten. Angeboten werden die Stücke je nach Größe entweder am Stück, grob zerwirkt oder komplett ausgebeint. Geschmort oder gebraten – das Fleisch des Nutria wird selten zäh und gelingt auch Wildneulingen. Besonders überzeugt haben uns Nutria-Nuggets in Pankopanade mit feurigen Dips.

Waschbär:

Das Fleisch des Kleinbären ist besonders. Je jünger ein Tier ist, desto besser lässt es sich verwerten. Es empfiehlt sich, alles Fett, Sehnen und Bindehäutchen sauber zu entfernen. Da der Waschbär sehr fett ist, bleibt meist nicht viel reines Wildbret übrig. Hier kommt oft der Fleischwolf zum Einsatz. Gerne etwas schärfer gewürzt lassen sich leckere Waschbärbällchen Cajun-Style herstellen. In den USA, besonders in den südlichen Bundesstaa-

ten, gibt es uralte Rezepte für die Verwertung des Waschbären. Meist werden diese unter der Zugabe von vielen Zutaten und Gewürzen als Eintopf, sogenannten Gumbos zubereitet. In Deutschland gibt es bereits mehrere Metzger, die sich auf die Vermarktung von Waschbären spezialisiert haben. Achtung: Waschbären unterliegen der Trichinenuntersuchungspflicht, will man das Fleisch dem Verzehr zuführen. Da wir bis dato lediglich für die Entnahme der Probe bei Schwarzwild und Dachschult und beauftragt sind, muss die Entnahme durch einen amtlichen Tierarzt erfolgen. Die Nutzung von Waschbären spielt derzeit nach unseren Schätzungen eine deutlich größere Rolle als die des Dachses. Perspektivisch kann man davon ausgehen, dass die Schulungen zur Entnahme der Trichinenprobe auf den Waschbär ausgeweitet werden wird.

Pelz: Waschbär, Nutria, Marderhund, Mink

Die Bälge von Waschbär, Nutria, Mink und Marderhund sind von einer sehr guten Qualität. Nicht umsonst wurden genau diese Arten in großen Pelztierfarmen gehalten. Die vorhergehenden Artikel zeigen deutlich, dass wir zukünftig vor allem bei Waschbär und Nutria von hohen Strecken ausgehen müssen. Die Nutzung der Bälge kommt da natürlich sofort in den Sinn.

Aber: Wer eine Pelzdecke aus heimischer Jagd sein Eigen nennt oder gar warm eingepackt in die maßgeschneiderte Fellweste in kristallklaren, eiskalten Winternächten auf der Kanzel verbringt, weiß um die Vorzüge des herrlichen Naturmaterials. Neben den isolierenden Eigenschaften spielt hier natürlich auch der emotionale Wert eine große Rolle. Im Ländle gibt es ein paar sehr versierte Kürschner, die uns individuelle Meisterstücke aus den selbst erlegten Stücken fertigen. Ein guter Anfang wäre die Waschbärmütze im Trapper-Style für immer warme Ohren. Fuchsdecke, Kissen, Muff, Ansitzdecke, Westen oder Mäntel, gefütterte Handschuhe, Stieflinge – die Möglichkeiten sind vielfältig! Die Preise mögen anfangs teilweise abschrecken. Bedenkt man aber, dass man ein handgefertigtes, hochwertiges Produkt aus eigener Jagd in den Händen hält, das nicht nur funktionell, sondern auch mit Erinnerungen verbunden ist. Gehen Sie doch mal ganz unverbindlich und unvoreingenommen zu einem Spezialisten und lassen sich beraten. Sie werden überrascht sein, wie modern sich der Pelz aus dem eigenen Revier heutzutage zeigen kann.

Samuel Golter (LJV)