

Wildschweine sollen wie wilde Schweine schmecken



Horst Metzger, Helmut Nickel und Ottfried Weber (v.l.) von der Jägervereinigung Oberhessen sind gemeinsam mit Bernd Gärtner (2.v.l.) überzeugt, dass sie mit "echtem Wild" gegen "billiges Mastwild" punkten können. Bild:: v. Gallera

Jägervereinigung Oberhessen startet in Kreisen Gießen und Vogelsberg Werbeaktion für Fleisch aus heimischen Wäldern

KREIS GIESSEN (cvg). "Da darf nicht nur Reh oder Wildschwein draufstehen, da sollte auch Reh oder Wildschwein drin sein", auf diese kurze Formel lässt sich das bringen, was Helmut Nickel und Bernd Gärtner mit seiner Frau Christine auf dem Herzen liegt. Nickel, Vorsitzender der im Mai gegründeten zwei Kreise übergreifenden Jägervereinigung Oberhessen, stinkt es im wahrsten Sinn des Wortes, dass den Verbrauchern Auslandsimporte aufgetischt werden, die den Namen Wildbret eigentlich nicht verdienen. "Sicherlich: Wenn Tiere im großen Stil angefüttert und dann in großen Mengen auf den Markt gebracht werden, dann sind die Preise unter dem, was heimische Jäger nehmen können", sagte Nickel während eines Pressegesprächs zur Vorstellung der Wildbretwochen in den Kreisen Gießen und Vogelsberg. Während der zwei Wochen dauernden Aktion sollen Gäste in den teilnehmenden Gastronomiebetrieben die Möglichkeit haben, sich im Praxistest von der Qualität heimischen Wildbrets überzeugen zu können. Die Betriebe sollen ab Montag auf der Internetseite der Vereinigung veröffentlicht werden.

Die Auftaktveranstaltung für beide Kreise soll am 30. Oktober um 11 Uhr vor und im Flensunger Landhotel Gärtner stattfinden. Wer näheres über die heimischen Wildarten, Bezugsquellen und Preise erfahren möchte, wer sich Tipps für die eigene Küche holen will, wird an diesem Tag reichlich Gelegenheit haben, mit den Mitglieder der Jägervereinigung Oberhessen sowie Bernd Gärtner und seiner Frau zu sprechen. Um 16 Uhr sollen die Wochen an diesem vor der Schmelzmühle im Salzbödetal zu Füßen des Krofdorfer Forstes für die Betriebe des Gastronomieverbandes Gleiberger Land eröffnet werden.

Gefragt nach Preisen für heimisches Wild nennt Ottfried Weber, zweiter Vorsitzender der Vereinigung, einige Orientierungspunkte: "Je nach dem, ob Reh oder Wildschwein noch in der Decke, also im Fell, oder bereits abgezogen und zerlegt verkauft werden, ist der Preis natürlich unterschiedlich. Durchschnittlich kann man beim Reh von fünf Euro über zehn bis 15 Euro pro Kilo sprechen. Bei Einzelteilen ist dann wieder entscheidend, ob man Keule oder Rücken haben will. Da kostet eine Keule dann etwa 12 Euro, der Rücken vielleicht 13 Euro", erklärt Weber.

Giessener Anzeiger
22.10.04