



München, 12. November 2014

### **Jetzt ist die beste Zeit für Wildgerichte Landwirtschaftliche Wildhalter präsentieren sich im Bayerischen Landtag**

München (bbv) – Traditionell stehen in Bayern im Herbst wieder schmackhafte Wildgerichte auf dem Speiseplan. Das Fleisch von Rehen, Hasen oder anderen Wildtieren ist eine gesunde und nährstoffreiche Delikatesse, die gerade in der kalten Jahreszeit besonders gut schmeckt. Wenn das Fleisch dazu von bayerischen Wildgehegehaltern stammt, kann man sicher sein, dass auch die Qualität stimmt.

Wildgerichte von Rot- und Damwild werden immer beliebter und so ist die Gehegewildhaltung auch für eine Reihe von Landwirten zu einem einträglichen zweiten Standbein geworden. Mit insgesamt 2350 landwirtschaftlichen Wildgehegen und einer Fläche von rund 5.600 ha ist Bayern Spitzenreiter in Deutschland. Die Wildhalter vermarkten zumeist direkt an Endverbraucher, zum Teil aber auch an die Gastronomie und den Einzelhandel. Doch nicht jeder Wildhalter schlachtet selbst, da die rechtlichen Vorschriften größere Investitionen erfordern, die kleinere Betriebe oft nicht stemmen können.

Alle Wildhalter haben sich für die Gehegehaltung über einen mehrtägigen Lehrgang qualifiziert. Sie wissen, worauf es bei der Haltung von Damwild, Rotwild, Sika-, Muffel- und Schwarzwild ankommt, damit sich die Tiere auch wohlfühlen. Das Gehegewild verbringt das ganze Jahr im Freien in weitläufigen Gehegen, die ausreichend Grünfutter bieten. Lediglich in den Wintermonaten werden zum Beispiel Heu und Getreide zugefüttert. So pflegen die Gehegewildhalter durch die extensive Weidewirtschaft die heimische Kulturlandschaft.

Für eine ausgewogene Ernährung ist das Wildbret ideal, denn es ist besonders zart, fettarm und eiweißreich, enthält dazu viele Vitamine der B-Gruppe und ist leicht verdaulich. Das Fleisch sollte von maximal 15 bis 18 Monate alten Tieren sein, das Fleisch älterer Tiere wird bei der Zubereitung trocken und kann intensiv nach Wild schmecken. Will man daher sicher sein, dass das Wildbret von einem jungen Tier stammt, sollte man direkt beim Jäger oder einem Gehegewildhalter kaufen.

Frisches Wildfleisch vom Gehegewildhalter Ihrer Region finden Sie unter [www.wildhalter-bayern.de](http://www.wildhalter-bayern.de) und [www.einkaufen-auf-dem-bauernhof.com](http://www.einkaufen-auf-dem-bauernhof.com).