

Marktübersicht und Erwartungshaltung der Konsumenten hinsichtlich Wildbret

M. HÖRMANN

Auf Grund der Vielfalt der angebotenen Referate wird es sich nicht vermeiden lassen, daß in einigen Bereichen Wiederholungen vorkommen. Ich habe mein Referat versucht zu gliedern und möchte eingangs eine Kurzübersicht geben:

Rotwild:	38,725 Stück	Ø Gewicht ca. 57 kg	=	2,207,325,00 kg idD
Gamswild:	26,194 Stück	Ø Gewicht ca. 17 kg	=	445,298,00 kg idD
Rehwild:	228,305 Stück	Ø Gewicht ca. 12,7 kg	=	2,899,473,00 kg idD
Schwarzwild:	17,675 Stück	Ø Gewicht ca. 35 kg	=	618,625,00 kg idS
Hasen und Flugwild werden in etwa ausmachen.				500,000,00 kg iHF

1. Marktübersicht

- Statistik, wieviel Wildbret aus freier Wildbahn fällt in Österreich bzw. auch in der Steiermark an und wie sieht es mit der Nachhaltigkeit aus?
- Zum Vergleich Wild aus Gatterhaltung, wie hoch ist der Anteil und dieser Anteil ist im Steigen begriffen.
- Wildanfall und Bedarf – einerseits Privatkonsum, andererseits gewerblicher Verbrauch vor allem Gastronomie – jahreszeitlicher Zyklus.

2. Erwartungshaltung der Konsumenten

- Wild aus freier Wildbahn – Naturwild – saisonabhängig oder als Endprodukt verarbeitet bzw. tiefgekühlt gelagert.
- Wild aus Produktionsgatter (eher Haustierhaltung) mit allen Vorteilen des Konsumenten und Nachteilen für die Jagd.

3. Wie können wir über die Jagd dem Wildbret den höchsten Stellenwert einräumen, um beste nachhaltige Erträge zu erzielen?

3.1.1 Statistik aus dem Jahre 1998/99

In Österreich werden jährlich (das ist nur geringen Schwankungen in den Folge- bzw. Vorjahren unterworfen) erlegt:

Wenn ich diese Summen zusammenzähle, so kommen etwa eine Gesamtmenge von 6,670,721,00 kg zusammen. Das würde in etwa bedeuten, daß auf jeden Österreicher im Durchschnitt und pro Jahr 1 kg Wildbret (allerdings im Rohzustand mit Haut und Haaren bzw. Federn) anfallen würde.

Verwende ich jedoch von all diesen Stücken nur die edelsten Teile reines Fleisch und ohne Knochen, so bleibt nur eine Gesamtmenge von 1,850,215,00 kg übrig, was bedeuten würde, daß pro Österreicher (bei rund 7 Millionen Einwohner) ca. 0,26 kg Wild pro Jahr zur Verfügung stünde.

Sie werden sicherlich fragen, was geschieht mit dem übrigen Anteil an Wildfleisch? Von verschiedenen Firmen und auch von Privatpersonen werden immer mehr Verarbeitungsprodukte (Wildwurst, Pasteten, Schinken usw.) erzeugt und freut sich immer größerer Beliebtheit. Es muß in Zukunft durch gezieltes Marketing möglich sein, alles anfallende Wild auch im Inland zu vermarkten.

3.1.2 Vergleich Gatterhaltung

Ich habe hier Unterlagen, aus denen geht hervor, daß in Österreich etwa 39,097 Stück Wildtiere im Gehege gehalten werden, vor allem Dam- und Rotwild, aber auch Schwarzwild. Wenn ich von einer Zuwachsrate und gleichzeitigen Entnahme von etwa 75 % ausgehe und einem Durchschnittsgewicht von 35 kg idD, so kommen aus dieser Produktion etwa 1,026,340,00 kg Wildbret auf den Markt. Durch gezielte Erlegung und besserer hygienischer Aufbereitung ist auch

eine größere Ausbeute möglich und man kann mit einer Menge von etwa 667,121,00 kg rechnen, was bedeuten würde, daß diese Menge schon 1/3 des marktes aus freier Wildbahn beträgt. Dieser Markt ist jedoch ein noch steigender.

3.1.3 Wildanfall und Bedarf

In den meisten Bundesländern beginnt die Schußzeit für die Rehe vor allem KI III und Schmalrehe am 1. Mait. Zu dieser Jahreszeit ist aber das Wildbret vor allem in den Hochlagen noch nicht „reif“ d.h. das Fleisch hat noch keine Festigkeit und ist wässrig, was die Fleischqualität negativ beeinflusst. Die Qualität des Wildbretes nimmt mit zunehmender Vegetation zu und wenn Feist angesetzt ist, dann stimmt auch die Qualität. Daher ist vor allem zu Schußzeitbeginn die Preisentwicklung noch etwas schlecht, was sich jedoch im Laufe des Sommers bis zum Herbst meist bessert.

Der Jäger muß jedoch wissen, was für ihn wichtiger ist, ein paar Schillinge mehr Wildbreterlös oder eine zeitgerechte Abschlußerfüllung ohne Streß!!

In Österreich ist es Tradition, daß die Wildwochen klassisch erst im Herbst beginnen. Gerade im Herbst, wenn dann die Hirschbrunft beginnt, wird kaum Kahlwild erlegt und somit steht in dieser Zeit vorwiegend Wild aus dem Ausland oder in tiefgefrorenem Zustand zu Verfügung.

Auch in der Vorweihnachtszeit, wo vor allem im gewerblichen Bereich hoher Bedarf an Wildbret besteht, wird der Privatverkauf auch sehr rege betrieben. Hier müßte besser koordiniert werden,

Autor: Ing. Max HÖRMANN, Landesinnungsmeister der Fleischer in der Steiermark und Bezirksjägermeister des Jagdbezirkes Bruck an der Mur, Stmk., Breitenau/Hochlantsch, 8614 ST. JAKOB 7

da es einem Privatkunden auch zu anderer Jahreszeit möglich ist, sich Wildbret auf Lager zu legen.

3.2.1

Unsere Kunden erwarten sich, daß das Wild aus freier Wildbahn einfach besser ist, als das in Käfigen und Ställen gehaltene Wild. Wir müssen eben Wild mit Natur und natürlicher Äsung, sowie Stressfreiheit in Verbindung bringen. Natürlich darf die Hygiene nicht fehlen und auch nicht die fachgerechte Aufbereitung des Stückes.

Wenn es uns gelingt, mit wenig Jagddruck (Intervalljagd) und saisonbedingt unsere Möglichkeiten der Wildbretnutzung schonend durchzuführen, dann werden wir auch in Zukunft zufrieden-

stellende Erlöse erzielen. Eines jedoch dürfen wir nicht übersehen, insgesamt ist der Fleischverzehr (vor allem beim Selbstkochen) rückläufig, daher werden wir auch keine astronomischen Preise auf Dauer erwarten können.

3.2.2

Bei allen Bemühungen um die Bewerbung des Wildbretes kommt noch die Konkurrenz aus den Fleischproduktionsgattern.

3.3

Alle mit der Wildbretvermarktung betroffenen Organisationen, auch die Jägerschaft, sind aufgerufen, Werbung für Wildbret zu betreiben. Dazu gehören selbstverständlich, daß in jedem Jäger-

haushalt zumindest ein Stück Wild im Jahr verkocht wird.

Des weiteren gehört z.B.: der „berühmte Maibock“ beworben.

Gastronomen müssen überzeugt werden, daß der Maibock auf die Speisekarte gehört wie etwa die „Spargelzeit“.

Wild ist ein hochwertiges natürliches Nahrungsmittel und als solches gehört es auch behandelt und beworben.

Damit würde auch das Image der Jägerschaft steigen, wenn wir uns unserer „Uraufgabe“ wieder etwas mehr widmen – weg von der Trophäe – auch gutes Essen bedeutet Lebensqualität und jagdliche Freuden verbinde ich auch mit der Erbeutung eines guten Stückes Wildbret für die Küche.