

WAS IST WILDBRETQUALITÄT?

Insbesondere im Zusammenhang mit Lebensmitteln wird sehr häufig der Begriff „Qualität“ verwendet. Definitionsgemäß sind darunter „die Summe aller Anforderungen, die man an ein Lebensmittel stellt“ zusammengefasst. Konnten noch in der Nachkriegszeit die Erwartungen des Konsumenten in erster Linie durch Bereitstellung entsprechender Warenmengen befriedigt werden, so wird heute das Kaufverhalten des Verbrauchers in weitaus stärkerem Maße von der Qualität und Vielfalt des Warenangebotes bestimmt. Wenn die qualitativen Vorstellungen des Erzeugers und des Verbrauchers dabei mitunter stark differieren, so liegt dies auch darin begründet, dass der Qualitätsbegriff bei Nahrungsmitteln sehr komplex ist.



Wer bei der Gewinnung von Wildbret auf Hygiene, ausreichende Reifung und fachgerechte Lagerung achtet, erhält Fleisch bester Qualität.

Foto: Bernhard Takacs

GENUSSWERT, NÄHRWERT UND EIGNUNGSWERT

Die Qualität eines Lebensmittels beschreibt einerseits wertneutral die Beschaffenheit einer Ware. Andererseits ist der Qualitätsbegriff auch wertbezogen, da er nämlich auch die Summe der Eigenschaften berücksichtigt, die für die Wertschätzung des Lebensmittels von Bedeutung sind. Wertgebende Eigenschaften von Lebensmitteln sind ihr Genusswert, Nährwert und Eignungswert.

Unter Qualität wird auch die Summe aller sensorischen, nutritiven, hygienischen und toxikologischen Eigenschaften eines Lebensmittels verstanden. Schließlich wird der Begriff „Qualität“ auch als positives Werturteil verwendet, wenn man Qualitätsware als eine Ware bezeichnet, die sich durch eine bestimmte oder auch überdurchschnittliche Güte auszeichnet. Für „Wildbretqualität“ gibt

es unterschiedliche Qualitätskriterien, nicht zuletzt, weil der Jäger, der Verarbeiter, der Ernährungswissenschaftler, der Hygieniker und auch der Konsument teilweise unterschiedliche Vorstellungen davon haben.

Die ernährungsphysiologisch-hygienische Qualität ist sicher der wichtigste Faktor. Darunter versteht man zum Beispiel die biologische Wertigkeit des Fleisches, die bei Wild besonders hoch ist, oder den Nährstoffgehalt und natürlich das Freisein von Krankheitserregern bzw. gesundheitsschädigenden Rück-

ständen. Unter technologischer Qualität ist die Eignung eines Lebensmittels im Hinblick auf seine Be- und Verarbeitung gemeint. Dabei geht es bei der Wursterzeugung etwa um die Wasserbindungsfähigkeit des Fleisches oder um die Konsistenz und Zusammensetzung des Fettes. Für die psychologische Qualität eines Lebensmittels sind Faktoren wie Erscheinungsbild, Verpackung, Geruch, Geschmack oder auch die Bequemlichkeit der Zubereitung von Bedeutung.

Wesentliche Qualitätsmerkmale von Wildbret für		
Jäger	Verarbeiter	Konsument
Alter Gewicht Freisein von äußeren und inneren Auffälligkeiten beim Aufbrechen keine Abmagerung kein Krankheitsverdacht kein Brunftgeruch usw.	Frische Einhalten der Kühlkette keine Verunreinigungen Oberflächenkeimgehalt Muskel- und Fettanteil technologische Eignung pH-Wert Wasserbindungsvermögen geringe Schussverletzung sensorische Eigenschaften kein Brunftgeruch usw.	Nähr- und Genusswert Eignungswert Zubereitungsbequemlichkeit psychosozialer Wert ökologischer Wert ethischer Wert (Produkt aus freier Natur weidgerecht erlegt –Tierschutz) gastronomische Vorfreude gesundheitliche Unbedenklichkeit Rückstandsfreiheit
Erlös	Gewinn	Preis

KONSUMENTENERWARTUNG



Foto: A. Deutz

Der Konsument setzt eine besonders hohe Erwartung in das Wildbret, da es ein nicht alltägliches Nahrungsmittel ist. Als selbstverständlich erwartet er eine einwandfreie Beschaffenheit in hygienisch-toxikologischer Hinsicht, wozu auch der Gesetzgeber mit Vorschriften zum Schutz vor Gesundheitsschädigung beiträgt. Eine Rolle spielt auch die ernährungsphysiologische Wertigkeit, die von den Anteilen an Hauptnährstoffen und Wirkstoffen

wie Vitaminen, essentiellen Amino- und Fettsäuren sowie Mineralstoffen bestimmt wird. Bei den sensorischen Eigenschaften steht allgemein das Gesamterscheinungsbild an erster Stelle, gefolgt von Geruch, Geschmack und Konsistenz. Der Verbrauchswert beinhaltet Eigenschaften wie Haltbarkeit, Belastbarkeit, Frische sowie die Ausbeute und die mitgegebene Vorausarbeit (Convenience) wie auch die Präsentation als Ganzes (Verpackung, Portionierung). Als kaufbeeinflussende Eigenschaft wirkt noch die Bequemlichkeit im Einkauf und bei der Zubereitung / Verwendung des Nahrungsmittels im Haushalt. Auch der Sozialwert, d. h. die gesellschaftliche Wertschätzung eines Lebensmittels, ist zu berücksichtigen, denn dieser trägt zum Genuss, zur Zufriedenheit, zum Wohlbefinden, manchmal auch zur Selbstbestätigung bei. Der Aspekt der gastronomischen Vorfreude und technologische Eigenschaften runden die Erwartungen ab. Die Öffentlichkeit hat auch ein zunehmendes Interesse daran, wie Lebensmittel erzeugt und wie sie be- und verarbeitet werden.



Wildbret lässt sich klassisch, aber auch kreativ zubereiten!
Foto: Bernhard Takacs

HOHER ETHISCHER UND ÖKOLOGISCHER WERT VON WILDBRET

Zusätzlich gewinnen Qualitätsaspekte wie „ethischer Wert“ und „ökologischer Wert“ eines Lebensmittels immer größere Bedeutung. Hinsichtlich des ethischen Wertes ist Wildbret dem Fleisch der Schlachttiere überlegen, da die Art der Haltung, Fütterung, des Transportes und der Schlachtung bei landwirtschaftlichen Nutztieren tierschutzrechtliche Probleme aufwerfen kann, bei Wild jedoch heute so gut wie keine Kritikpunkte darstellt. Unter ökologischem Wert des Fleisches versteht man die durch die Tierhaltung verursachten Umweltbelastungen, wie z. B. Geruch, Staub oder die oft schwer zu entsorgenden Mengen an Harn, Kot bzw. Gülle,

die in Tierhaltungen anfallen. Da diese Probleme im Zusammenhang mit Wildtieren von völlig untergeordneter Bedeutung sind, kann man auch von einem hohen ökologischen Wert des Wildbrets ausgehen.



Foto: A. Deutz



Bei aller Freude über eine Trophäe darf auf die Wildbretqualität nicht vergessen werden – fachgerecht versorgtes Wild ist ehestmöglich zu kühlen. Foto: A. Deutz

QUALITÄTSABWEICHUNGEN

Qualitätsabweichungen bei Fleisch sind vielgestaltig. Neben substantiellen (z. B. zu geringer intramuskulärer Fettgehalt, stickige Reifung, Farbabweichung, Fliegenmaden) und sensorischen Veränderungen (z. B. Brunft-hirsch) sowie Rückstandsbelastungen (z. B. Schwermetalle und Pestizide) spielen bei Wildbret besonders mikrobiologische Abweichungen (Oberflächen- und Tiefenfäulnis, Verderb) eine Rolle. Den mikrobiologischen wie auch substantiellen Abweichungen gehen meist Fehler rund um den Schuss und die Versorgung des erlegten Stückes voraus, wie Fehler beim Aufbrechen oder verzögerte Kühlung.

Rückstände in Fleisch und Organen

Zur Rückstandsproblematik von Schwermetallen in Wildbret und Organen ist anzu-

merken, dass Leber und Nieren von älteren Stücken (älter als zweijährig) nicht mehr verzehrt werden sollten (Wildbret selbst ist nach zahlreichen Untersuchungen auch von älteren Stücken unbedenklich). Der Autor erlegte in der Obersteiermark eine ca. fünfjährige Rehgeiß, die in den Nieren mit 11.339 mg/kg eine fast zwölfwache und in der Leber eine mehr als dreifache Überschreitung des Cadmium-Richtwertes aufwies, was durchaus keinen Einzelfall darstellt. Bei diesem Reh dürfte vermutlich eine hohe Aufnahme von Pilzen zu diesen Werten geführt haben. Die Bleibelastung von Wild hat in den letzten Jahrzehnten nach dem Verbot von Blei als Antiklopfmittel in Treibstoffen stark abgenommen. Zusätzlich wird immer mehr Wild mit bleifreier Munition erlegt.

EIGENSCHAFTEN VON WILDBRET

Wildbret unserer Wildtierarten ist an mehreren Merkmalen und auch geschmacklich zu unterscheiden. Aber auch innerhalb einer Wildart gibt es Faktoren, die die Wildbretqualität beeinflussen. Dabei kann zwischen inneren Qualitätsfaktoren (wie Alter,

Geschlecht, untersuchter Muskel, Krankheiten) und äußeren Faktoren (wie Herkunft, Haltung, Jahreszeit, Äsungsangebot bzw. Fütterung, Jagdart, Hygiene und auch Art der Zubereitung) unterschieden werden.



Ob Mufflon oder Reh, ob Hase oder Fasan – alle Wildarten liefern hervorragendes Wildbret! Foto: A. Deutz

WILD IST NICHT GLEICH WILD

Das Wildbret der heimischen Schalenwildarten weist unterschiedlich sensorische Eigenschaften auf. So ist das Wildbret von **Rehwild** dunkelrot bis rotbraun, von feinem Aroma und kurzfasrig. Besonders geschätzt wird das Wildbret von Kitzen und einjährigen Stücken.

Das rotbraune Wildbret von **Rotwild** ist gegenüber Reh- und Damwild kerniger und langfaseriger. Besonders wohlschmeckendes Wildbret liefern Kälber und einjährige Stücke (Schmalspießer und Schmaltiere).

Damwild besitzt helles, rotbraunes, zartes und saftiges Fleisch.

Sikawild weist dunkelbraunes, überaus feines, ebenfalls saftiges Fleisch auf.

Das wohlschmeckendste Wildbret unserer Hornträger besitzt wohl das **Muffelwild**. Das Fleisch von jungen Stücken schmeckt nicht nach Schaf, ist hell, zartfasrig, sehr saftig mit leicht nussigem Geschmack.

Das Fleisch des **Gamswildes** ist dunkel, hocharomatisch, zum Teil fett bis talgig und bei älteren Stücken von etwas strengem Geschmack, es ist fester im Biss als Rehfleisch.

Fleisch vom **Steinwild** ist langfaserig und schmeckt kräftig-würzig, manchmal etwas talgig.

Fleisch von **Schwarzwild** hat verglichen mit Reh- und Rotwild mehr Fettzellen, dadurch ist es besonders saftig. Infolge des (ernährungsphysiologisch erwünschten) höheren Gehaltes an ungesättigten Fettsäuren wird Fett oder Speck von Wildschweinen relativ rasch ranzig.

Feldhasen haben ein wohlschmeckendes, rotbraunes Fleisch. Zur Altersbestimmung beim Hasen dient das „Stroh’sche Zeichen“, ein Knochenvorsprung oberhalb des Handwurzelgelenkes (Pfotenende) am Vorderlauf, den man beim bis acht Monate alten

Junghasen deutlich fühlen kann. Bei älteren Hasen ist der Knochenvorsprung nicht mehr tastbar, dafür aber ist der „Augendorn“, ein Knorpel im Augenwinkel, beim Althasen verknöchert.



Hasen und Wildgeflügel ergeben herrliche Gerichte.

Foto: A. Deutz

Der **Fasan** besitzt ein helles, muskulöses Fleisch, welches schon die alten Griechen und Römer zu schätzen wussten.

Ein ebenso schmackhaftes Wildbret liefert das **Rebhuhn**, das aber in freier Wildbahn kaum noch in bejagbaren Besätzen vorkommt.

Das Wildbret von **Wildenten** und **-gänsen** ist muskulöser, fettärmer und damit weniger saftig als das Fleisch von Hausenten und -gänsen. Es ist aber wohlschmeckend und zart, besonders geschätzt wird die Krickente.

Ringeltauben haben ein relativ dunkles Fleisch.

Wildbret von **Raufußhühnern** (Auer-, Birk- und Haselwild) ist dunkelrot und im Geschmack sehr würzig, bei jungen Vögeln besonders zart, bei alten aber oft zäh. Als besonders Delikatesse gilt, wo noch bejagt, das Haselwild.

Die Farbe des Wildbrets ist im Vergleich zum Fleisch landwirtschaftlicher Nutztiere u. a. auch aufgrund des geringeren Ausblutungsgrades insgesamt dunkler, was sich nach Beendigung der Fleischreifung sogar noch verstärkt. Eine leichte Grünfärbung kann aufgrund der Grünfärbung der Muskelhäute (Faszien) zu Tage treten oder auch Hinweise auf verspätetes Aufbrechen oder verzögerte Kühlung geben. Die Mikrostruktur der Muskelfasern von Wildbret hat einen deutlich höheren Anteil roter gegenüber weißen Fasern. Die deutlichen Geschmacksunterschiede zwischen unseren heimischen Wildarten sind am besten an kurz abgebratenen Stücken (vom Rücken oder Schlögel), die nur mit Salz und Pfeffer (nicht mit vereinheitlichender „Wildwürze“!) gewürzt werden, zu genießen. Heutige Wildrezepte zielen also darauf ab, mit wenigen Zutaten und schonender Erhitzung die besten spezifischen Eigenschaften aus dem Wildbret herauszuholen.



Wildbret ist dunkler als das Fleisch von landwirtschaftlichen Nutztieren. Foto: Martin Garber

GESCHMACK UND GERUCH

Geschmack und Geruch des Wildbrets sind artspezifisch und u.a. von nachstehenden Faktoren abhängig: Alter (Fleisch jüngerer Tiere ist in seiner Struktur bedeutend zarter) und Jahreszeit (im Herbst und Winter allgemein schmackhafter; zur Brunftzeit von spezifischem, intensiverem Geruch und Geschmack). Zusätzlich beeinflussen die Äsungs- bzw. Fütterungsverhältnisse, der Gesundheitszustand und der Fettgehalt (inter- und intramuskuläres Fett ist Träger von Geschmacksstoffen!) die Qualität und damit auch den Geschmack des Wildbrets. In der Auswahl der zahlreichen Äsungspflanzen in freier Wildbahn bestehen deutliche

Unterschiede zwischen Wildarten und auch Lebensräumen, was vermutlich zusätzliche Geschmacksvariationen bedingt. Selbst Milch und Käse von gealpten Kühen haben gegenüber Produkten von in Niederungen gehaltenen Milchkühen deutliche Geschmacksunterschiede, die auf den höheren Gehalt von Terpenen und ätherischen Ölen aus den Futterpflanzen zurückzuführen sind. Almmilch enthält auch mehr Zink, Mangan, Eisen, ungesättigte Fettsäuren sowie Aminosäuren. Wild hat neben Gräsern und Kräutern auch Sträucher, Laub- und Nadelbäume im Äsungsspektrum, was zusätzlich geschmacklich wahrgenommen werden kann.



Köstliche
REZEPTE



WILDRÜCKEN NACH ITALIENISCHER ART

800 g Rücken (von schwächeren Stücken)
oder Filets* (von stärkeren Stücken)

Salz und Pfeffer

1 Öl

1/16 l Wildfond oder Wildsuppe

1 EL Butter

Rücken (oder Filets) gründlich parieren (alle Sehnen und Silberhäute entfernen), mit Salz und Pfeffer einreiben, der Länge nach einschneiden, aber nicht ganz durchschneiden (Bild 1). Die Zutaten für die Fülle sehr klein hacken oder pürieren, so viel Öl zufügen, dass eine dicke Paste entsteht. Das aufgeklappte Fleisch vorsichtig etwas klopfen und mit der Fülle bestreichen (Bild 2), zusammenklappen und mit Spicknadeln verschließen oder mit Garn umwickeln (Bild 3). Die Filets bzw. den Rücken in einem Bräter in heißem Öl von allen Seiten anbraten (Bild 4). Zugedeckt im auf 140 °C vorgeheizten Backrohr 15–30 Minuten je nach gewünschtem Durchgarungsgrad garen (bei einer Kerntemperatur von 60 °C ist das Wildbret medium, also rosa). Das Fleisch herausnehmen und den Bratenrückstand mit Wildfond oder

Fülle

50 g schwarze Oliven

50 g in Öl eingelegte Tomaten

50 g Parmesan oder Pecorino

1 EL frisch gehackte Petersilie

2–3 EL Olivenöl

Suppe aufgießen, aufkochen und einreduzieren lassen und mit kalter Butter montieren.

***HINWEIS**

Die in der Körperhöhle unter der Wirbelsäule liegenden Filets dürfen nur verwendet werden, wenn es durch Schuss, Aufbrechen, Transport und Zerlegung zu keiner Verschmutzung gekommen ist, da sie sehr leicht Geschmack und Geruch aufnehmen.

► VARIANTE FÜR FÜLLE

50 g Parmaschinken, 50 g in Öl eingelegte Tomaten oder Pesto Rosso, 50 g Parmesan oder Pecorino, Basilikum und 2–3 EL Olivenöl fein hacken bzw. pürieren.

