

## Jetzt kommt das Wildschwein auf den Grill

Corona macht's möglich: Jäger im Hegering freuen sich über steigende Nachfrage beim Wildfleisch

Der Rehrücken bleibt ein Renner: Absatzeinbruch und Corona-Skandal beim Fleisch - davon ist bei den Jägern des Hegerings Großenkneten nichts zu spüren. Die Nachfrage nach Wildbret von Reh, Wildschwein und Hirsch ist hier größer als je zuvor. „Ich spüre ein wachsendes Vertrauen der Verbraucher in dieses Lebensmittel“, sagt Hegeringleiter Max Hunger, „es ist eben naturbelassenes Fleisch von Tieren, die sich nur von ausgesuchten Pflanzen und Kräutern ernähren. Mehr Bio geht nicht.“ Vor allem hat auch die Grill-Szene, so die Erfahrungen der örtlichen Jäger, jetzt das Wildbret für sich entdeckt. Max Hunger: „In Zeiten der 'Smoker' und 'Beefers' wächst wohl auch der Wunsch nach dem besonderen Bratenstück auf dem Rost.“

Die Gastronomie war vor der Pandemie einer der Hauptabnehmer von Wildfleisch im Hegering. Diese Aufträge fielen plötzlich weg. Aber den Lockdown habe die Jäger in Großenkneten, Huntlosen oder Westrittrum allerdings beim Abverkauf nicht gespürt. „Es ist nichts im Kühlraum liegengeblieben“, berichtet Robert Kuhlmann, der seit Jahrzehnten seinen Hofladen mit Wild in Döhlen betreibt und für viele Jäger in der Region das erlegte Wild zerwirkt und küchenfertig macht. „Manche Jäger in der Region haben anfangs nichts erlegt, weil sie glaubten, auf ihrem Fleisch sitzen zu bleiben oder es billig weggeben zu müssen. Aber unsere Preise sind konstant, und es kommt Kundschaft teilweise von weit her. Im Hegering Großenkneten haben wir immer Wert gelegt auf saubere, frische Ware und haben das Wildbret auch als Bratwurst, Schinken und Krakauer angeboten. Das hat sich herumgesprochen und sorgt bis heute für eine solide Nachfrage.“

Sogar jetzt im Sommer, der eigentlich nicht gerade die Saison für Wildbret ist, können die Jäger im Hegering keine großen Vorräte an Fleisch anlegen. Denn spätestens seit in der letzten Woche der NDR-Starkoch Rainer Sass in der Sendung „Das!“ eine Rehfrikadelle regelrecht inszenierte, gab es auch bei Robert Kuhlmann etliche Anrufe von Feinschmeckern. „Wir können Hackfleisch vom Reh natürlich nicht vorhalten und das Wildbret ist meistens tiefgefroren“, erklärt er. „Aber wir nehmen jederzeit Vorbestellungen entgegen und die Jäger im Hegering freuen sich über jede Anfrage. Dabei muss man natürlich wissen, dass das Wild sich nicht immer dann totschießen lässt, wenn man gerade einen Braten braucht. Deshalb sollten sich Hobbyköche und Grill-Fans rechtzeitig vor dem Küchen-Event ihr Wildbret reservieren lassen. Inzwischen werden bei mir von Kunden schon ganze Rehe komplett weggekauft.“

Ihre Beute können die Waidmänner allerdings nicht komplett an die Verbraucher weitergeben, weiß Hegeringleiter Max Hunger: „Viele Jägerfrauen sagen: Erst wenn unsere Kühltruhe voll ist, kannst du Wildbret an andere verkaufen.“