

# Rothirsch statt Industrieschwein

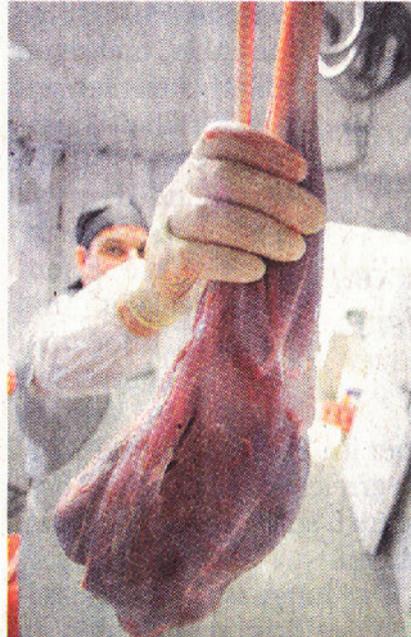
Wildfleisch liegt im Trend, auch wenn der Verbraucher dafür tiefer in die Tasche greifen muss

Von Haiko Prengel

**BIRKHOLZ/BERLIN** | Friedlich äst das Damwild auf der Weide, allerdings nicht mehr lange: Bald werden Gewehr- schüsse die Idylle stören, denn im Herbst beginnt die Wildsaison. „Das ist der Weihnachtsbraten 2012“, sagt Henrik Staar und zeigt auf Dut- zende junge Hirsche, im Fach- jargon Spießler genannt. Noch sind sie quicklebendig, Feinschmeckern läuft aber schon das Wasser im Mund zusammen: Sie freuen sich auf Keulen, Steaks und Filets. Weglaufen können die Tiere nicht, wenn es knallt – es sind

keine wildlebenden Hirsche. Ihre Weide auf Gut Hirschaue in Birkholz bei Beeskow (Oder-Spree) ist eingezäunt. Familie Staar betreibt dort einen der bundesweit größten Betriebe für ökologische Ge- hegewildhaltung. Auf 500 Hektar leben hunderte Dam- hirsche, Rothirsche, Mufflons und Märkische Sattel- schweine, eine Kreuzung aus Haus- und Wildschwein.

Wildfleisch steht bei den Deutschen selten auf dem Speiseplan, bevorzugt wer- den Schwein, Rind und Geflü- gel. Angesichts der Zustände in der Massentierhaltung und zahlreicher Lebensmittelkan-



Auch Fleisch vom Reh ist zuneh- mend gefagt.

FOTO: DPA

dale wird Wildfleisch aber für immer mehr Verbraucher zur Alternative. „Der Trend ist po- sitiv“, sagt Stefan Völl, Ge- schäftsführer des Bundesver- bands für landwirtschaftliche Wildtierhaltung (BLW).

Der wesentliche Unter- schied zwischen Tieren in der konventionellen Mast und sol- chen in Wildgehegen ist: letz- tere können sich noch bewege- n, und das ausgiebig. Auf dem Gut Hirschaue stehen den Tieren viele Hektar Flä- che zum Äsen, Springen und sogar für Rivalitäten während der Brunft zur Verfügung. Das verhilft zur artgerechten Hal- tung. Und es wirkt sich posi-

tiv auf die Fleischqualität aus, weil die Tiere Muskeln und Sehnen auch gebrauchen.

„Das Fleisch hat Charakter und Aroma“, so Henrik Staar. Allerdings muss man dafür mehr Geld bezahlen als für ein Kilo Kotelett vom Indus- trieschwein. Zumal die Be- wirtschaftung der Weideflä- chen aufwendiger ist. Zu fres- sen bekommen die Tiere auf Gut Hirschaue mal Luzerne, mal Klee gras und mal Mais – je nachdem, was gerade wächst. In die Futtertröge wandert aber kein industriell hergestelltes Kraftfutter. Bun- desweit gibt es etwa 6000 Wildtierhalter.

dpa

