

Thomas Fredl

**Berufsjäger bei der Gutsverwaltung Frauenau
liebt seinen Job ohne Stechuhr
kümmert sich um das Gleichgewicht von Wild und Wald
Jahrgang 1987**

Ob Reh, Hirsch oder Wildschwein – sie alle essen wann und was sie wollen. Sie suchen sich die leckersten Häppchen in der Natur aus. Und genau das ist es auch, was die Qualität von Wildfleisch kennzeichnet. „Besseres Fleisch gibt es gar nicht“, sagt Thomas Fredl. Der 34-Jährige ist Berufsjäger und hatte das Glück, nach seiner Ausbildung im Nationalpark und in der Folge dreijähriger Jobsuche, in Frauenau eine Anstellung zu finden.

Seit 2015 ist er nun für den Freiherrn von Poschinger in der Gutsverwaltung Frauenau der Mann, der sich um die Jagd kümmert. Bei rund 2.500 Hektar zusammenhängendem Waldgebiet ist das eine große Aufgabe, die er aber mit genauso großer Leidenschaft ausübt. Jeden Tag ist er draußen, bei jedem Wind und Wetter. „Ich bin im Grunde mein eigener Chef. Aber in diesem Job darf man nicht auf die Stunden schauen, es gibt keine Stechuhr. Ich kann ja nicht einfach vom Hochsitz runtersteigen, nur weil jetzt mein Stundensoll erfüllt wäre“, sagt Thomas und lacht kurz auf bei der Vorstellung. Es geht schließlich um die Tiere und um die geht es immer.

Meistens beobachtet er, um den Bestand genau zu kennen und beim nächsten Schuss auch sicher zu sein, das richtige Tier zu erlegen. Dabei arbeitet er nach dem sogenannten Abschussplan – in seinem Fall sieht der beispielsweise 35 Stück Rotwild pro Jahr vor. Auch die Zahl an Rehwild ist vorgegeben. Und dieser Abschussplan wird wiederum durch das Vegetationsgutachten festgelegt, das alle drei Jahre erstellt wird. Weil Rehe und Hirsche am liebsten die kleinen frischen Triebe des Baumnachwuchses vernaschen, darf der Bestand im Sinne der Waldverjüngung nicht zu groß werden. „Es muss alles im Gleichgewicht sein“, erklärt Thomas.

Ein gesunder Wald braucht eine verantwortungsvolle Jagd. Seiner Verantwortung ist sich der junge Jäger bewusst. Genauso gilt es, die Schonzeiten exakt einzuhalten. Diese beginnt für das Rotwild ab 31. Januar und dauert bis Ende Mai. Gelernt hat er all das eigentlich schon als Kind, denn sein Vater ist ebenfalls Jäger und nahm ihn immer mit auf die Jagd.

„Diesen Beruf muss man lieben und leben“, sagt Thomas, der aus Innernzell stammt und dort auch heute noch wohnt. Zweimal täglich macht er sich auf den Weg in sein Revier. Morgens und oder abends wird gejagt, im Winter werden die Tiere täglich gefüttert, weil sie im hohen Schnee zu wenig zu fressen finden würden und somit Schaden an der Waldverjüngung entstehen würde.

Das Töten der Tiere gehört zu seinem Beruf dazu. „Es stimmt nicht, dass wir Jäger nur kranke oder alte Tiere erlegen, wie man manchmal hört. Wir erlegen auch gesunde und junge Tiere. Doch“, und das ist ihm wichtig: „Ich entscheide, wann ich schieße. Wenn alles passt und ich mir zu 100 Prozent sicher bin, das Tier gut zu treffen, dann ist das eine Sache von einer Sekunde. Das Reh merkt nichts mehr.“ Im Vergleich zu einem Tiertransport in eine Schlachtereier sei das viel tierfreundlicher. „Es kann mir keiner erzählen, dass ein Schwein es nicht merkt, dass es mit ihm bald zu Ende geht. Der Vorgang ist immer mit einer gewissen Portion Stress verbunden.“

Im Wald ist das anders.

Ist ein Tier erlegt, kümmert sich Thomas auch um alle anderen Aufgaben. Das Zerlegen, das Kühlen, den Verkauf, die Rechnungen. Viel Wildfleisch verkauft der Jäger an die Gastronomie der Umgebung sowie Metzgereien. „Seit wir mit dem Re(h)serviert wieder ein Wirtshaus in der Oberfrauenau haben, wurde es auch bei uns mehr“, weiß Thomas. Zumal Köchin Marlene Berger gerne und sehr kreativ mit Wildfleisch kocht. Doch auch bei Privatabnehmern wird das Fleisch immer beliebter. „Ich habe Nachfrage ohne Ende und mit Corona ist Wildfleisch noch beliebter geworden.“ Thomas führt es darauf zurück, dass viele Menschen zuhause kulinarisch experimentiert haben. Und dabei wurde auch zunehmend Wert auf Regionalität gelegt.

Die Tiere leben ja quasi vor der Hautüre – regionaler geht nicht. „Und außerdem ist es auch sehr fettarm und eiweißreich – ein tolles Produkt in der Küche“, schwärmt der Jäger.

Mit Ausnahme allerdings der überwiegenden Zahl an Wildschweinen. Rund 90 Prozent der erlegten Tiere muss er entsorgen. „Die sind noch immer zu sehr verstrahlt.“ Über 33 Jahre nach dem Reaktorunglück ist der Boden noch so belastet, dass die Wildschweine, die darin wühlen, selbst hohe Strahlenwerte aufweisen.

Daran sieht man, wie nachhaltig der Mensch die Natur schädigt, wenn er nicht verantwortungsbewusst mit ihr umgeht. Und es wird noch lange dauern, bis hier wieder ein Gleichgewicht eingekehrt ist.

Um das Gleichgewicht zwischen Wild und Wald in den Hängen am Fuße des Kleinen Rachel bis hinunter zum Klingenbrunner Bahnhof und Frauenau kümmert sich Thomas Fredl – und er hat damit für sich die schönste Aufgabe gefunden, die er sich nur vorstellen kann.