

# vom wald auf den teller

WILDFLEISCH:  
EHRlich,  
URSPRÜNGLICH,  
SELBSTGEMACHT



**Wenn wir die Landschaft in der wir leben probieren, riechen und fühlen, wissen wir, wie wunderbar unsere Region schmeckt.**

Beginnen wir mit einem Streifzug durch unsere heimische Wälder und entdecken die vielen Köstlichkeiten, die dort auf uns warten.





# Unsere Landschaft ist essbar.

*Je weniger ein Lebensmittel weiterverarbeitet, chemisch behandelt und verfälscht ist, desto besser schmeckt es. Deshalb suchen wir das Gute direkt vor unserer Haustüre.*

Wie schmeckt die Heimat? Es gibt aktuell eine Renaissance des regionalen Genusses. Viele Faktoren spielen dabei eine Rolle; ein höheres Bewusstsein für Herkunft und Qualität, der Wunsch nach Vertrauen zum Erzeuger oder auch die Vermeidung umweltschädlicher Auswirkungen durch weite Transportwege sowie mehr Tierwohl durch bessere Haltungformen.

## 01 Wald + Wildnis



### LANDSCHAFT, LEIDENSCHAFT, LECKER

Ein geradezu idealer Weg, sich diese Qualität auf den Teller zu holen, ist Wildfleisch. Bis in das Mittelalter hinein war es eine Selbstverständlichkeit, sich im Wald – neben Beeren oder Pilzen – auch mit tierischen Produkten zu versorgen; Fleisch, Fell, Leder und selbst Knochen fanden Verwendung ohne Verschwendung. Dann reservierte sich der Adel die Jagd und der Wilderer wurde hart bestraft. Die Landwirtschaft veränderte sich. Schwein, Rind, Huhn kamen in den und dann aus dem wachsenden Stall.



Heute beliefern die Jäger und Jägerinnen Gastronomie und Handel mit Wildprodukten zumeist vom Reh oder kommt Damhirschfleisch aus Gehegehaltung. So tritt Wildfleisch aus der Ecke des Exklusiven heraus, ohne seine Besonderheit zu verlieren. Es ist zumeist saisonal erhältlich, besonders im Geschmack und gerne dem besonderen Anlass vorbehalten. Oft sind die Rezepte deshalb auch besonders „heimatlich“ mit Blaukraut, Pilzen oder Birne ergänzt, um Region auf dem Gaumen rund erlebbar zu machen.



## 02 Genuss + Gewissen

*Jagd steht in der Kritik: „Die tun das doch nur der Trophäen wegen! Die armen Tiere, lasst sie doch leben!“ Dabei ist Jagd geprägt von Faszination, Liebe und Respekt für Natur. Das hat gerade vor Ort seine guten Gründe.*

Wer Wildfleisch isst, kann das mit dem guten Gewissen tun, dass hier bewusst mit Natur umgegangen wird; bis zum dafür nötigen Schuss. Bis dahin gab es für das Tier Leben in natürlichem Umfeld, wie von Natur vorgesehen und ohne Effekte, die bei moderner Massentierhaltung zu kritisieren wären. Vor Ort gelebt, geschossen, zerlegt, vermarktet und genossen.

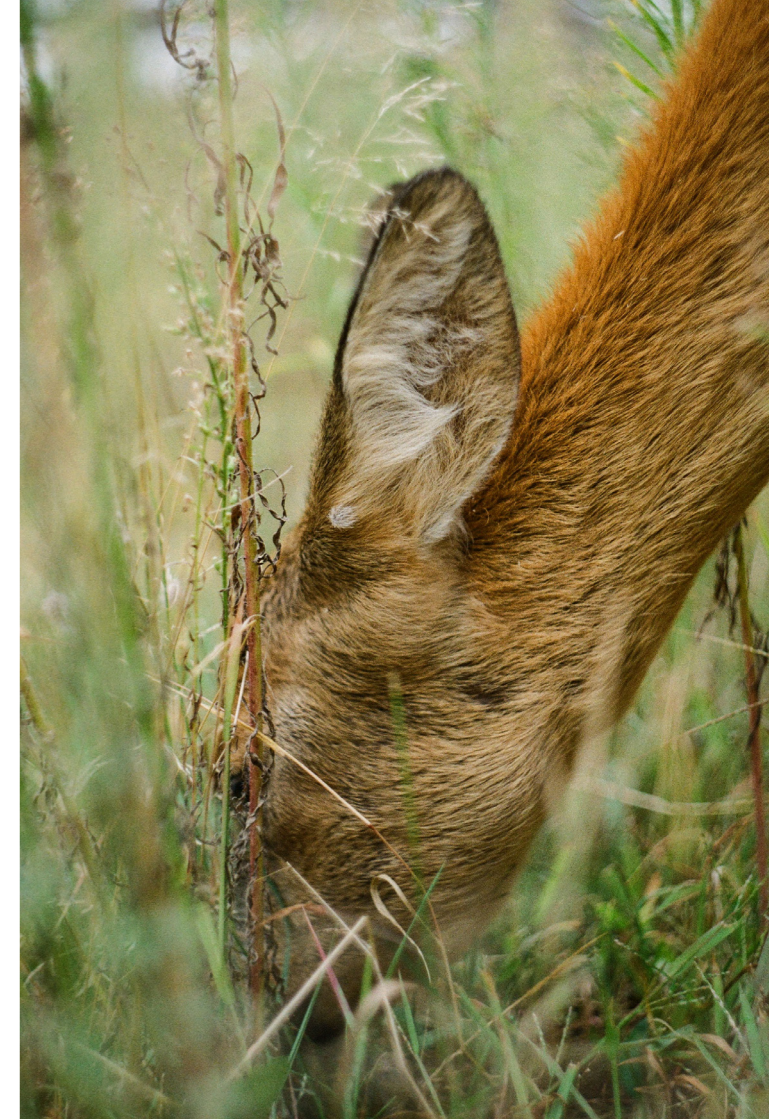


### VERANTWORTUNG UND GLEICHGEWICHT

Die Ausbildung zum Jäger ist fordernd. Nicht nur technisch wird der Mensch, der auf Tiere anlegt, intensiv darauf vorbereitet. Immerhin tötet er mit einer Waffe. Aber das ist nur ein kleiner Aspekt. Das bayerische Waldgesetz und das Jagdgesetz betonen es ausdrücklich, dass ein Lebensraum und Ökosystem Fauna und Flora in nachhaltigem und vielfältigem funktionierendem Zusammenspiel meint. Eine moderne Jagd ist deshalb auch immer verantwortliche Interaktion mit Interessen des Forstes, der Ökologen oder auch der Menschen insgesamt, um sowohl durch Hege und Pflege Natur vital zu halten. Abschüsse übernehmen die Aufgabe, dass das weitgehende Fehlen großer Fressfeinde wie Wolf oder Bär sonst das Gleichgewicht stören würde.



**Schuss,  
aus,  
Amen!**





# 03 Jagd + Pirsch

*Der Jäger ist ein merkwürdiger Mensch. Der Außenstehende versteht oft nur Latein. Das liegt aber weniger daran, dass er ausgeschlossen werden soll, sondern daran, dass Jagd als umfassendes Gebiet sehr ernst genommen wird.*

Jagd ist Jahrhunderte alte Tradition, sie ist extrem fachlich, mit eigenen Begriffen und hohem Detailwissen von Tieren und Pflanzen bis hin zu Hund, Jagdhorn oder Waffenkunde. Ziel dabei ist immer Waidgerechtigkeit. Sowohl beim Berufsjäger wie beim privaten und ebenfalls intensiv ausgebildeten Jäger. Da gibt es natürlich viel Pathos, weil Jagd oft auch als Berufung oder wenigstens Leidenschaft verstanden wird. Aber der Gang in Wald und Flur verlangt die Kenntnisse eines umfassenden Regelwerks. Er verlangt, sich mit Nahrung auseinander zu setzen, längst bevor das Steak am Teller liegt.



## BERUF, BERUFUNG UND JÄGERLATEIN

Der Jäger ist zunächst Beobachter. Er kennt Revier und Wild und weiß, wie es ihm geht. Er macht das Monitoring für ein Ökosystem mit vielen Interessen von Forst bis Freizeit und von Diversität bis Lebensmittelerzeugung. Wenn er dann doch anlegt, dann will er mit Respekt, Dankbarkeit und ohne Leiden zielgenau erlegen. Wenn er Tiere entnimmt, dann auch um Nahrung mit Genuss zu schaffen. Die Hygienestandards sind hoch, Verpflichtungen streng, bevor Fleisch den Markt oder direkte Verbraucher in alle Regel ganz regional erreicht.



**Der Jäger ist aktiver  
Naturschützer,  
Lebensmittelerzeuger,  
Tierretter und  
Helfer in der Not**





**Wild, aber  
ganz zart.**



## 04 Wild + Beute

*Aromatisch, würzig oder ganz mild und zart – Wildfleisch hat geschmacklich so einiges auf Lager. Doch gibt es auch viele Vorurteile und so manchen Irrglauben über die Köstlichkeit.*

Die Waidgerechtigkeit schmeckt man am Teller. Früher gab es öfter das Problem, dass Wild streng schmeckte: es „wildte“, wie der Volksmund es bezeichnet. Das konnte verschiedene Gründe haben. Ein brunftiger Hirsch hat ebenso zu viel Wildes in seinem Botenstoffhaushalt wie ein Tier, das Fluchtstress hatte und vielleicht nicht richtig erlegt wurde. Dann kamen noch veraltete Hygienestandards hinzu oder eine lange Lagerung, um mit dem Abhängen auch ein älteres Tier zarter zu bekommen.

### UNTERSCHÄTZTE KÖSTLICHKEIT

Eine allgemeine Scheu war bisweilen die Folge: Wild, das schmeckt doch nicht! Dabei gibt es aus Gehege, Flur oder Wald eine ganze Bandbreite an Genüssen. Von jung, zart und mild bis charaktervoll reichen die Geschmäcker. Kein Wunder, geht doch das Nahrungsangebot auch von Weidgras über junge Zweige bis zu allen möglichen Waldfrüchten. In der Regel gelangt in Handel und Gastronomie aber mittlerweile kein „streng“ schmeckendes Fleisch mehr.



Ältere Tiere oder schwerer vermarktbarer Körperteile sind jedoch nicht „Abfall“, sondern machen zum Beispiel Hirschwurst gemischt etwa mit Schwein zu einem eigenen geschmacklichen Highlight getreu der „Nose to Tail-Verantwortung“. Eines ist Wild aber immer: Weitestgehend durch sein natürliches Umfeld unbelastet von Gentechnik, Medizinrückständen oder Chemie; dafür besonders mager und voller Spurenelemente und Vitamine. Ein besonders reichhaltiges Geschenk der Natur.



# 05 Küche + Kulinarik

*Niederbayern galt lange vorzugsweise als günstig und üppig in der Portion. Die Gastronomie hatte Schweinsbraten mit Knödel zu haben. Allmählich stellt sich aber ein Wandel ein, der viel mit Küchenchefs und Chefinnen zu tun hat, die ihre Kulinarik neu definieren.*



## BODENSTÄNDIG UND MODERN

Bodenständig, weil die Zutaten ihre eigenen sind. Der Gemüse- und Kräutergarten am Haus, der Fisch gerne eine Forelle aus dem Bach und das Wild aus dem Wald. Eine Region, die sich nicht mit ihren Stärken behauptet, die ist keine. Und modern, weil so viele Aspekte einfließen wie eine Ernährung, die Umwelt nutzt und schützt. Genüsse, die sich nicht mit negativer Teibhausgasbilanz erkaufen lassen müssen. Saisonalität und Nähe schaffen stattdessen Frische, Abwechslung und Vertrauen.



Der Gast bringt Bilder, Begegnungen und Gaumeneindrücke als Erinnerung nach Hause, die rund sind. Die Profis verwöhnen nicht nur, indem sie mit Zubereitung, Würze und Beilage Besonderes schaffen, sie werden zugleich zu Pädagogen eines bewussteren Lebens, das auch im eigenen Einkaufsverhalten und im Umgang mit Lebensmitteln die Klasse vor der Masse entdeckt.

## Viel mehr als Schweinebraten.



# 06 Fleisch + Lust

*Sie haben jetzt Lust auf noch mehr Wild oder wollen sich selbst einmal an der Zubereitung versuchen? Fragen Sie doch einfach mal einen Jäger in Ihrer Nähe.*

Natürlich bietet auch das Internet viele Möglichkeiten, Wild-Vermarkter zu finden. Der Deutsche Jagdverband ist hier beispielsweise eine gute Adresse. Über den Fachhandel und gut sortierte Metzgereien lohnt die Anfrage ebenso wie der Gang zu einem Gehegewild-Direktvermarkter. Hier finden sich durchwegs Fachleute, die ihr Wild kennen, oder ihre Jäger. Die arbeiten nach höchsten hygienischen Standards und sorgen durch geeignete Verarbeitung und Lagerung zusätzlich dafür, dass es auch für Privat küchengerechte Portionen auch einmal in der Grillsaison gibt, statt traditionell dem Herbst vorbehalten zu bleiben.



## WILDE VERSUCHUNG

Auch weiterverarbeitete Produkte wie Hirschsalami oder ein Hirschleberkäse sind eine Bereicherung für Genießer abseits der Geschmacks-gleichförmigkeit. Dafür sorgt auch, dass es viele unterschiedliche Rezepte und Gewürze gibt, die ideal zu Wild passen. Es ist durch seine besondere Zartheit als Kurzgebratenes zu verwenden oder als Schmorgericht, klassisch oder modern. Entsprechend gestalten sich auch die Preise für Teilstücke. Direkt beim Jäger geht es bei wenigen Euro pro Kilo los und ein ausgelöstes Stück Rücken kann auch einem edlen Rindersteaks entsprechen. Regionaler Genuss geht also sowohl öfter mal als auch als „Gönn-ich-mir-Festtags-Schmaus“.

**Gewachsen  
im Rhythmus  
der Natur.**





# Niederbayern ist vertraut, aber eben auch ganz anders.

Eine Region stellt nicht länger  
ihr Licht unter den Scheffel.  
Entdecken wir sie gemeinsam neu.







## 07 Genussregion Niederbayern

*Mit der Genussregion Niederbayern blicken wir über den Tellerrand und stellen diejenigen in den Mittelpunkt, welche sich Tag für Tag für die guten, regional-heimischen und fairen Lebensmittel einsetzen.*

Wir wollen neue Perspektiven zeichnen: Angefangen mit dem Teller, über die Philosophie, dem Handwerk der Kochzunft und der Geschichte des Betriebs, über deren Zusammenarbeit mit den vorgelagerten Lieferketten und den Menschen mit denen sie zusammenarbeiten und wieder zurück zum Teller. Damit wir verstehen können, was einen Teller wirklich ausmacht.

Primär geht es aber um die Philosophie und die Menschen hinter dem Teller. Immer im Mittelpunkt und als roter Faden: die persönliche Handschrift und Philosophie der Kochzunft.

### WIR, WERTE, WANDEL

Wir widmen uns der Frage „Wie schmeckt eigentlich unsere Region?“ und zeigen die Vielfalt Niederbayerns auf. Es gilt die Landschaft, auf der wir wandeln, darzustellen. Geschichten anhand der Menschen zu erzählen: Mit Köch\*innen, Landwirt\*innen, Erzeuger\*innen und Gastronomiebetrieben ein heimatisches Grundrauschen zu erzeugen. Damit wir alle ein Werteverständnis und die nötige Wertschätzung entwickeln können, welche die Umwelt und die Menschen um uns herum verdienen.



Die guten, regional-heimischen Lebens- und Genussmittel sollen wieder in den Mittelpunkt der Gesellschaft gebracht werden. Wir wollen für Lebens- und Genussmittel aus der Region begeistern. Akteure entlang der Lieferkette für Lebensmittel sollen sich begegnen, damit möglichst viele Menschen die Vielfalt der niederbayrischen Lebens- und Genussmittel entdecken.

**Weil jeder  
Bissen zählt.**



