

Weihnachten einmal Damwildfleisch?

Fleischqualität von verschiedenen Wildarten

Dr. Manfred Golze, Sächsische Landesanstalt für Landwirtschaft

Einleitung

Der Fleischverbrauch hat sich in Deutschland stabilisiert. Nach neuesten Statistiken war sogar in den letzten Monaten eine leichte Steigerung im Verbrauch zu verzeichnen. Von dieser Entwicklung ausgehend, könnten Schlüsse dahingehend gezogen werden, dass die vielen Aktivitäten verschiedener Einrichtungen und in sehr differenzierten Formen positive Ergebnisse zeigen. Es wären viele Einrichtungen und viele Maßnahmen zu nennen. Es sollen nur die Ernährungsberatung, Aktivitäten der Verbraucherzentrale, die Aufgaben der Direktvermarktung und andere Fachverbände sowie die CMA und im Besonderen die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. Erwähnung finden.

Für Sachsen könnten beispielsweise die Aktivitäten und Veranstaltungen des Sächsischen Staatsministeriums für Umwelt und Landwirtschaft (SMUL) für „Sachsen genießen – tierisch gut“ genannt werden. Des Weiteren wären die Erzeugerverbraucherdialoge der Sächsischen Landesanstalt für Landwirtschaft zu nennen sowie das Projekt www.sachsen-genießen-fleisch.de zu erwähnen. Dieses ist ein sächsisches Kommunikationsprojekt. Es wird von der Sektion Sachsen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) in Leipzig koordiniert.

Die Projektarbeit erfolgt mit Förderung und Zustimmung des Sächsischen Staatsministeriums für Umwelt und Landwirtschaft in Dresden und der Sächsischen Landesanstalt für Landwirtschaft in Dresden-Pillnitz und in Zusammenarbeit mit der CMA. Ein Expertenteam verschiedener Fachrichtungen und mit meinungsbildender Instituten in Sachsen stellt sein Expertenwissen für dieses Projekt zur Verfügung.

Zum Expertenteam zählen neben den Mitarbeitern des Sächsischen Staatsministeriums für Umwelt und Landwirtschaft und der Sächsischen Landesanstalt für Landwirtschaft, die IKK Sachsen, das Regierungspräsidium Chemnitz, die Verbraucherzentrale Sachsen e.V. und der Sächsische Fleischerinnungsverband.

Dieses Projekt erarbeitete einen Foliensatz auf CD-Room, welcher vielschichtig zu nutzen ist. Erst im letzten Jahr wurde die Rubrik Wild sowohl das Wildbret aus der Natur als auch das Wildfleisch aus den Gattern aufgenommen. Es wurden hier die verschiedensten Wildarten mit den verschiedensten Produkten bis hin zu Konzepten vorgestellt und auch den Bezug über die Forstämter als auch Wild verarbeitende Betriebe sowie auch die landwirtschaftlichen Wildhalter eingeschlossen.

Alle Einrichtungen und Fachleute sind sich darüber einig, dass der leichte Rückgang im Pro-Kopf-Verbrauch an Fleisch generell nicht aufzuhalten ist. Die Ernährungsgewohnheiten und die Struktur der Verbraucher ändern sich. Es gibt eine Vielfalt an Alternativen für die menschliche Ernährung im Angebot aus denen der Verbraucher auswählen kann und nicht zuletzt muss man sicher auch beachten, dass aufgrund veränderter Lebens- und vor allem Arbeitsbedingungen eine zu hohe Energieversorgung sicher nicht erforderlich und nicht ratsam ist. Trotzdem, und darüber sind sich alle einig, sollten die Aktivitäten bezüglich der Aufklärung des hervorragenden Lebensmittel Fleisch fortgeführt werden, welches für eine ausgewogene Ernährung der Bevölkerung unerlässlich ist, dass ein Produkt welches wichtige Aminosäuren und im stärkeren Maße noch Mineralstoffe, Spurenelemente dem menschlichen Körper zuführen. Hier soll das Eisen, welches in verfügbarer Form über das Fleisch in hervorragender Weise dem Menschen zur Verfügung gestellt wird, genannt werden. Allgemein ist heute be-

kennt, dass das Eisen für viele lebenswichtige Funktionen und Abläufe im Körper unerlässlich ist.

Aus diesem Grund gibt es keinen Zweifel, dass weiter an einer Aufklärung der Menschen gearbeitet werden sollte. Es wird nicht mehr um die Menge Fleisch gehen, aber um den bewussten Genuss und Verzehr von Fleisch, um die Vielgestaltigkeit der Fleischarten, auch der verschiedensten Teilstücke für bestimmte Rezepte und die Herkunft sollte gleichfalls von Interesse sein. Bewusst besondere Qualität beim Fleischkauf und beim Verzehr wählen.

Betreffs des Wildfleisches könnte man, wenn man sehr optimistisch ist, schon von einer Wende bzw. Beginn dieser Entwicklung ausgehen. Hatten wir noch vor wenigen Jahren in Deutschland einen Wildverbrauch von etwa 600 g pro Kopf, konnten neueste Übersichten zeigen, dass dieser heute auf 800 – 900 g pro Kopf gestiegen ist. Dies ist immerhin eine Steigerungsrate von 25 – 50 %. Erfreulicher Weise nahm im Jahr 2004 zum Jahreswechsel auf der „Hitliste“ der Weihnachtsfesttagsbraten nach der traditionellen Weihnachtsgans , der Flugente das Wild in den neuen Bundesländern den 3. Platz ein. Dies war erstmals zu verzeichnen. Sicher Haben hier die landwirtschaftlichen Wildhalter mit ihrer Direktvermarktung der Bewerbung der Kunden, der Erhöhung des Bekanntheitsgrades und Belferung gleich bleibender Qualität einen entscheidenden Anteil daran.

Anlässlich eines „Treff Gatterwild“, der jährlich in der Sächsischen Landesanstalt für Landwirtschaft durchgeführt wird, stand als Schwerpunktthema „Die Fleischqualität und Sensorik verschiedener Wildarten im Rahmen der landwirtschaftlichen Wildhaltung“ auf der Tagesordnung.

Wenn auch nach wie vor in Deutschland in der Anzahl der Gatter und Tiere das Damwild mit nahezu 90 % des Bestandes die erste Position einnimmt, so sind doch Alternativen wie Rotwild mit etwa 6 %, Muffel- und Schwarzwild mit vielleicht 1 – 1,5 % und Rehwild mit knapp 1 % vorhanden. Die genannten Wildarten Damwild, Rotwild, Muffelwild, Schwarzwild und Rehwild wurden in die Untersuchungen des Fachbereiches Tierische Erzeugung der Sächsischen Landesanstalt für Landwirtschaft einbezogen und die Fleischqualität sowie Sensorik dieser Tierarten dann im Fachbereich Landwirtschaftliche Untersuchung gleichfalls der Sächsischen Landesanstalt für Landwirtschaft durchgeführt.

Neben der Analysentätigkeit und Sensorikprüfung fand eine Verkostung mit einem großen Teil der Teilnehmer anlässlich dieser Veranstaltung statt. Die nachfolgenden Ergebnisse sollen im Vergleich dargestellt werden.

Um in etwa eine gleiche Ausgangssituation zu schaffen, wurden jeweils männliche Tiere in einer Altersklasse von 12 – 15 Monaten in die Untersuchungen einbezogen. Die wichtigsten Tiere in der Nutzung bei Dam- und Rotwild sind in der Regel Spießer zu dieser Klasse.

Es wurde als Teilstück der Rücken oder der Musculus longissimus Dorsi bei allen Tieren gewählt. Die Herkunft war aus vergleichbaren Gattern. Die Nutzung erfolgte unter Beachtung der Tierschutz-Schlachtverordnung mit dem gezielten Schuss von der Kanzel.

Die Inhaltsstoffe des Fleisches der verschiedenen Wildtierarten sind in Tabelle 1 zusammengestellt.

Tabelle 1 Fleischinhaltsstoffe bei verschiedenen Wildtierarten (Rücken)

Fleischart	Wasser %	Eiweiß %	Fett %	Asche %
Rotwild	74,1	24,0	0,8	1,1
Damwild	74,7	23,1	0,8	1,4
Rehwild	75,3	22,6	1,1	1,0

Muffelwild	74,1	21,4	3,5	1,0
Schwarzwild	73,7	23,0	2,6	0,7

Für nahezu alle Tiere konnte in diesem Teilstück ein hoher zum Teil sehr Eiweißgehalt ermittelt werden. Interessant ist der Eiweißgehalt im Rücken, beim Rotwildtier von 24 %, beim Damwild von 23,1 %. Auch das Schwarzwild mit 23 % Eiweiß im Rücken hat einen hervorragenden Wert.

Im Fettgehalt konnte bei den Tierarten Rotwild, Damwild und Rehwild ein sehr geringer Wert ermittelt werden. Auch 2,6 % Fett beim Schwarzwild sind noch als sehr gut einzuschätzen. Interessant der doch etwas höhere Fettgehalt hier in diesem Fall beim Muffelwild. Es kann natürlich auch an einer kleinen Stichprobe liegen.

Nach den Inhaltsstoffen erbringen nahezu alle Wildarten den Beweis, dass sie für eine moderne Ernährung und für die Verbraucher, die eiweißreiches und fettarmes Fleisch lieben, geeignet sind.

In der Sensorikprüfung wurden die Saftigkeit, Zartheit, Aroma (Geschmack) sowie der Gesamteindruck geprüft. Dazu noch besondere Abweichungen wenn vorhanden. In der Tabelle 2 sind diese Werte zusammengeführt.

Tabelle 2 Sensorische Prüfung von Wild verschiedener Wildarten

Wildart	Merkmal						
	Saftigkeit	Zartheit	Aroma (Geschmack)	Gesamteindruck	Unangenehm stechendes Aroma	Säurekomponente	Sonstige Abweichungen
Rotwild	5,0	5,4	4,4	4,7	3,0	3,0	4x3
Damwild	5,2	5,8	5,2	5,4	3,0	2,6	
Rehwild	4,9	5,9	5,0	5,2	3,0	3,0	1x3
Muffelwild	5,3	5,3	4,8	4,8	3,0	3,0	
Schwarzwild	3,3	4,5	5,1	4,7	3,0	3,0	
	6 sehr saftig	6 sehr zart	6 ausgezeichnet	6 ausgezeichnet	3 nicht	3 normal	3 metallisch
	5 saftig	5 zart	5 sehr gut	5 sehr gut	2 etwas	2 etwas sauer	2 fade
	4 etwas saftig	4 etwas zart	4 gut	4 gut	1 stark	1 stark sauer	1 unangenehm fade (fremdartig) ⁹
	3 etwas trocken	3 etwas zäh	3 befriedigend	3 befriedigend			
	2 trocken	2 zäh	2 ausreichend	2 ausreichend			
	1 sehr trocken	1 sehr zäh	1 wenig ausreichend	1 mangelhaft			

Durchgängig wurden gute bis hervorragende Werte erzielt. Es ist beispielhaft, dass die Saftigkeit hier von Rehwild 4,9 bis Muffelwild 5,3 bei 6 möglichen Punkten erreicht. Auch die Zartheit ist mit 4,5 beim Schwarzwild bis 5,9 beim Rehwild imponierend. Beim Geschmack wiederum das Damwild an der Spitze aber auch alle anderen Werte im hohen Maße einzuordnen sowie auch die Werte des gesamten Eindrucks.

Die Prüfer, die alle samt in der Bundesforschungsanstalt für Fleischforschung in Kulmbach ausgebildet, wussten nicht von welcher Tierart die Fleischproben jeweils waren. Ich denke aber und könnte diese Werte noch vergleichen mit anderen Tierarten, dass hier ein Beweis erbracht wurde, welchen hohen Wert und welche hohe Sensorik unser Wildfleisch hat.

Die Rücken der Versuchstiere wurden dann anlässlich des Treff Gatterwild von einem Großteil der Teilnehmer verkostet. Insgesamt nahmen 84 Teilnehmer an dieser Verkostung teil.

Bei einer Befragung wurde ermittelt, dass 40 Teilnehmer, das heißt 47,6 %, oft Wild essen. Diese Teilnehmer bilden die Gruppe A und 44 Teilnehmer, das heißt 52,4 %, die selten Wild essen. Diese sind die Gruppe B. Alle Personen, die sich beteiligten, essen aber Wild in verschiedener Häufigkeit.

Die Alter der Probanden war zufälliger Weise in der Gruppe A (Wildesser in größeren Mengen) und in der Gruppe B (selten Wild essende Personen) nahezu gleich im Mittel. Die Gruppe A hatte ein Durchschnittsalter von 49,2 Jahren und die Gruppe B ein Durchschnittsalter von 49,1 Jahren. Auch der Anteil an Frauen und Männer war in beiden Gruppen gleich.

Wie für die organoleptische Prüfung erforderlich, wurde das Wildbret aufbereitet. Es wurde mit einer Kerntemperatur von 70°C ohne Gewürze den Verkostern angeboten. Zur Verkostung konnte die Palette des zuvor im Labor untersuchten Wildfleisches um die Wildart Sikawild erweitert werden.

In der Tabelle 3 ist eine Übersicht gegeben, über die Kenntnis und Wiederfindungsrate des Wildfleisches der verschiedensten Tierarten.

Tabelle 3 Anteil Probanden, die folgende Wildarten erkannten

Tierart	Teilnehmer, die oft Wildessen (Gruppe A) %	Teilnehmer, die selten Wild essen (Gruppe B) %
Rotwild	25,0	18,2
Damwild	30,0	27,3
Rehwild	40,0	22,7
Muffelwild	60,0	45,4
Schwarzwild	40,0	31,8
Sikawild	70,0	27,3
Alles erkannt	12,5	6,8

Es ist zusammenzufassen, dass insgesamt 12,5 % der Teilnehmer, die der Gruppe A zugeordnet waren, alle 7 Wildarten richtig bestimmt haben und erkannten. Bei Teilnehmern, die seltener Wildessen, also Gruppe B, betrug dieser Zuordnungsanteil nur 6,8 %. Vergleicht man die einzelnen Werte der Wildarten der Gruppe A so sind dem Autor die 60 %, die richtig das Muffelwild erkannten aufgrund des doch leichten Schafgeschmackes, eine Erklärung. Wenn dann auch die 40 % des Schwarzwildes verständlich nicht einzuordnen, kann der Wert des Sikawildes, der hier mit 70 % an erster Stelle steht, erklärt werden. Bei den Teilnehmern der Gruppe B, die sehr selten Wild essen, wurde das Muffelwild mit 45,4 % am Häufigsten erkannt.

Mit dieser kleinen Demonstration soll auf der einen Seite noch einmal aufgezeigt werden, dass all unsere Wildarten im Rahmen der landwirtschaftlichen Wildhaltung bei optimaler Haltung und Fütterung und richtigem Nutzungszeitpunkt sowie des weiteren Handlings und Verarbeitung ein sehr hochwertiges Nahrungsmittel und Produkt liefern.

Es genügt bezüglich der Inhaltsstoffe den Ansprüchen modernster Ernährung und auch die Sensorik weist noch einmal, wie hervorragend das Produkt der einzelnen Tierarten ist.

Interessant, und dazu sollten sicher noch weitere Ausführungen gemacht werden, sind der Kenntnisstand und die Auffindungsrate durch Personen, die selbst häufig Wild essen der einzelnen Wildarten.

An dieser Stelle kann sicher geschlussfolgert werden, dass jede Tierart bezüglich einzelner Punkte leichte Überlegenheit hat, aber insgesamt alle bei richtigem Umgang ein wertvolles Produkt liefern können.