

**Zu veröffentlichen mit folgendem Herkunftsnachweis:
Katalog Touristische Angebote 2009, Redaktion: DIGNUS.DE Bad Boll**

Zünftig, ehrlich und mit Leidenschaft

Jäger Karl Göbel über einheimische Tiere, die richtige Zubereitung von Wildfleisch und warum er selbst keine Schonzeit hat.

Herr Göbel, Bären und Wölfe gibt es ja schon seit längerer Zeit nicht mehr im Landkreis Göppingen. Außer Rehwild hört man von Wildschweinen, aber man sieht sie nie.

Göbel: Das stimmt, die kriegt man nicht zu Gesicht. Beim Wandern kann man mitunter Schäden auf Wiesen und Äckern entdecken. Da sieht man, dass dort eine Rotte zugange war. Aber Wildschweine sind nachtaktiv und halten sich tagsüber in Schonungen oder ruhigen Waldteilen auf, wo sie ungestört sind. Und da schlafen sie dann ...

... damit sie fit sind für den nächsten „Feldzug“.

Ansonsten gibt es im Landkreis viel Rehwild, das aber auch ziemlich zurückgezogen lebt und meist nachts unterwegs ist. An ruhigen Stellen kann man es auch in den Morgen- und Abendstunden sehen. Hasen gibt es auch; da war die Jägerschaft in den letzten Jahren zurückhaltend, weil der Bestand ziemlich gesunken war.

Wurden die Hasen zu stark bejagt?

Die geringe Population ist eher durch Bewirtschaftung, Monokulturen und Spritzmittel verursacht. Deswegen hat man versucht, die Hasen zu schonen. Inzwischen haben sich die Besätze wieder erholt – es gibt wieder mehr Feldhasen.

Wann wird das Wild im Winter gefüttert?

Das ist gesetzlich genau geregelt. Im Großen und Ganzen wird gar nicht gefüttert, nur zu speziellen Notzeiten. Der letzte Winter beispielsweise war relativ hart. Im Unteren Filstal fanden die Rehe noch Brombeerblätter, Eicheln und Bucheckern, aber am Albtrauf, im Oberen Filstal und auf der Albhochfläche war das Wild darauf angewiesen, dass man bei höherer Schneelage beziehungsweise länger anhaltender Frostzeit zufüttert.

Und was steht dann auf dem Speiseplan?

Es wird reiner natürlicher Apfeltrester gefüttert, mit einem kleinen Zusatz von Hafer. Ziel bleibt, dass das Wild weiterhin auf Nahrungssuche geht, auch wenn es sich von der Schneelage her schwertut.

Damit keine Abhängigkeit entsteht, sondern die Tiere fit bleiben?

So ist es. Man darf sowieso nur zwischen Dezember und Februar füttern. Das wird strikt kontrolliert. Fremdartige Zusätze sind verboten; wir füttern nur Natürliches zu und das in kleinen Mengen.

... damit ein Wildbret auch wirklich natürlich ist. Warum soll man Wild essen?

Wild ist kalorienarm, cholesterinfrei, trägt zur natürlichen Ernährung bei und ist sehr vitaminreich. Von den Aufbaustoffen her ist es hervorragend geeignet für ein gesundes Leben.

Und ein gutes Gewissen. Schließlich lebten die Tiere artgerecht im Gegensatz zur Massentierhaltung.

Wichtig ist die Nachhaltigkeit. Jäger und Förster entnehmen der Natur nur das, was jährlich nachwächst. Das ist ihre Aufgabe, die in früherer Zeit das Raubwild wie Wölfe und Bären geleistet hatte, nämlich das Gleichgewicht im Naturhaushalt zu erhalten. Heute hat das Wild keine natürlichen Feinde mehr und so schöpfen wir ab, was nachwächst. Das ist sehr artgerecht – wie in der Landwirtschaft ...

... wenn sie nachhaltig betrieben wird.

Ganz klar! Wir sind schon vom Gesetz her dazu verpflichtet. Die Revierpächter können nicht einfach jagen, wie sie wollen, sondern haben einen Abschussplan, der jedes Jahr festgelegt wird. Das Verhältnis von Wald zu Wild gehört zusammen. Wo zuviel Wild lebt, kann der Wald nicht mehr wachsen, kommt kein Nachwuchs an Bäumen hoch. Das wirkt sich nach Jahrzehnten aus. Wir sind vom Landratsamt beauftragt, den Abschussplan anhand von Wildverbiss und im Blick auf die nachhaltige Entwicklung des Waldes festzulegen. Und das wird auch

eingehalten, damit das Verhältnis im Lot bleibt.

Und dann gibt es noch die Schonzeiten. Geht der Jäger auch in den Wald, wenn er nicht jagt?

Selbstverständlich! Wild zu erlegen ist die kleinste Aufgabe eines Jägers. Er ist das ganze Jahr draußen im Revier, schon aus Freude an der Natur und hat vielfältige Aufgaben: Biotope und Wildäsungsflächen wie Klee, Markstammkohl, Wildkräuter anlegen, Wildwarnreflektoren am Straßenrand anbringen und die nächste Jagdsaison vorbereiten, zum Beispiel das Ausbessern und Neubauen von Hochsitzen. Außerdem kümmern wir uns um Kitze, damit sie nicht vermäht werden. Die Landwirtschaft schneidet im Mai ihr Heu oder Gras, dort finden sich aber auch Rehkitze, die von den Geißen abgelegt werden.

Was kann man tun, dass die Kitze nicht vermäht werden?

Wir haben engen Kontakt zu sämtlichen Landwirten, die auf unserer Jagdfläche arbeiten und sprechen uns mit ihnen ab. Es gibt mehrere Möglichkeiten, was man für die Kitze tun kann. Wir sind informiert, wann gemäht werden soll. Bestimmte Stellen, wo wir Rehgeißen mit ihren Kitzen beobachtet haben, behalten wir genau im Auge. Und dann sprechen wir uns mit dem Landwirt vor der Mahd ab, dass wir zuvor durch Scheuchmittel Unruhe in diesem Bereich erzeugen.

Es soll ungemütlich werden, damit die Rehfamilie das Weite sucht?

Das kann man so sagen. Zum Beispiel mit aufgestellten Säcken, die im Wind flattern, damit die Geiß ihre Kitze schon von alleine zurückzieht in den Wald. Direkt am Tag der Mahd laufen die Jäger mit ihren Hunden sowie weiteren Helfern die betreffenden Wiesen ab um zu schauen, ob sie noch Kitze finden.

Sie unterstützen also auch die Arbeit des Försters?

Mit Sicherheit. Wir unterhalten uns ständig. Nach großen Stürmen wie „Wiebke“ oder „Lothar“ sind riesige Flächen im Wald zerstört; da geht's um Neuaufforstung, an der sich die Jäger beteiligen. Eine Schutzmaßnahme für Pflanzen kann auch sein, dass wir bestimmte Gebiete verstärkt bejagen. Man ist da immer in Verbindung mit dem Förster, damit das Verhältnis zwischen Waldbau und Tieren stimmt.

Sie jagen nicht nur, sondern vertreiben auch das Fleisch.

Viel geht in die regionale Gastronomie in der Region bis nach Stuttgart und noch mehr direkt an den Endverbraucher.

Ach so, die Leute kommen direkt zu Ihnen?

Ich habe einen großen Kundenkreis. Die Menschen suchen den direkten Kontakt zum Jäger.

War das schon immer so, oder ist das eine Folge der „Biowelle“, dass die Leute mehr darauf achten, woher die Lebensmittel stammen?

Die Liebhaber von Wild gab es schon immer. Es wird aber inzwischen mehr darauf geachtet, wo die Ware herkommt. Der Trend zum Natürlichen ist mit Sicherheit auch für den Jäger ein Vorteil, weil er ja nur natürliche Sachen anbietet. Das Wild wächst artgerecht auf und ernährt sich naturbelassen. Das heißt, es sucht nur das Beste vom Besten. Mehr Bio geht nicht.

Und inzwischen ist Ihr Geschäft merklich gewachsen.

Ich habe mein Hobby zum Beruf gemacht. Von klein auf bin ich mit meinem Vater in der Natur unterwegs gewesen. Dann habe ich eine Lehre als Metzger gemacht und anschließend noch Einzelhandelskaufmann gelernt. Seit 1987 verbinde ich das mit meiner Leidenschaft zur Jagd. Das hat klein angefangen mit der Wildverarbeitung und hat sich bis zum heutigen Tag ausgeweitet. Ich beziehe auch viel Wild von anderen regionalen Jägern und Forstämtern. Aus dem gesamten süddeutschen Raum bekomme ich meine Wildlieferungen. Die werden bei uns unter hygienischen Voraussetzungen in einem Schlachthaus abgezogen, zerlegt und weiterverarbeitet.

Sie haben ein eigenes Schlachthaus?

Ja, da wird das Wild verarbeitet, für den Verbraucher hergerichtet: Portionsgerecht, vakuumverpackt oder weiterverarbeitet zu Spezialitäten wie gerauchten Rehknackern, Wildschweinwürsten oder Wildleberpasteten. Das ist ein Sortiment, wie es der Metzger auch anbietet, aber alles rein aus Wild. Eine meiner Spezialitäten, die ich auch warm anbiete, ist Fleischkäse aus Wildschwein. Sehr schmackhaft übrigens, die Leute, die das probiert

haben, sind alle begeistert.

Das schmeckt sicher kräftiger?

Ein wenig schon, aber nicht der „typische Wildgeschmack“. Von dem haben viele Leute sowieso eine falsche Vorstellung. Die haben mal Wild gegessen, mit dem sie nicht klarkamen und beschlossen haben, das sei nicht ihr Geschmack. Aber es ist etwas, das jeder mal probieren sollte.

Wo liegt das Problem bei „Wildgeschmack“?

Es ist immer noch eine weit verbreitete Meinung, dass man Wild einlegen sollte. In Sauerrahm oder Essig. Doch das Einlegen bewirkt natürlich einen sauren Geschmack, von dem dann viele denken, das sei „typisch Wild“.

Woher kommt das Einlegen?

Wenn Wild erlegt und aufgebrochen wurde, kommt es heutzutage für ein bis zwei Tage in den Kühlschrank, damit der PH-Wert, der Säurewert des Fleisches sich senken und die Reifung einsetzen kann, damit es zart wird. Aber früher gab es keine Kühlschränke, und da hat man das halt in den Keller gehängt. Dort war es jedoch oft nicht kalt genug, sodass das Fleisch einen – sagen wir mal „nicht mehr frischen“ – Geschmack annahm. Um dieses quasi schon in Verderb übergegangene Fleisch zum Essen zuzubereiten, hat man das Wild in Essig oder Sauerrahm eingelegt – damit das Gschmäcke überdeckt wird.

Das Fleisch wurde nicht eingelegt, um es haltbar zu machen, sondern um die mangelnde Frische wieder auszugleichen?

So ist es. Wenn Sie heutzutage im Sommer einen Rehbock erlegen und der hängt zwei Tage im Kühlraum oder liegt im Kühlschrank, dann ist das Fleisch, wie Sie es von jeder Metzgereitheke kennen: Frisches Fleisch. Auf das Einlegen kann man verzichten. Ich empfehle, das Wild zu verarbeiten wie jeden Schweine- oder Rinderbraten. Also anzubraten, vielleicht mit einem speziellen dunklen Sößle oder einem Rotweinsößle – aber ansonsten das Fleisch so zu behandeln wie welches vom Metzger. Wer auf den Einlegegeschmack nicht verzichten möchte, den Sauerrahm oder den Rotwein, kann das natürlich nach wie vor machen.

Und warum muss das Fleisch erst abhängen? Kann man es nicht gleich essen?

Das hängt mit dem Säuerungsgrad zusammen und ist eigentlich bei jedem Fleisch so, beim Wildfleisch besonders. Wenn es frisch erlegt wurde, durchläuft es eine Phase, in der sich der PH-Wert des Muskelfleisches erst senken muss. Dann haben sich die Zellen geöffnet, es tritt kein Fleischsaft mehr aus, sondern die Muskeln haben sich gelöst und das verspricht einen zarten Braten. Die Fleischreifung bewirkt also, dass das Fleisch zarter, schmackhafter wird. Den gleichen Effekt kann man durch Einfrieren erreichen. Wenn das frische Fleisch eingefroren wird, sprengen die Wasserkristalle das Muskelfleisch auf. Also ist es gar kein Problem, Wildfleisch einzufrieren.

Mit solchem Wissen wird man dann auch Aussteller auf der „Slow-Food“-Messe in Stuttgart?

Die weltweite Slow-Food-Vereinigung befürwortet regionale Produktvielfalt und Natürlichkeit der Lebensmittel. Sie ist auf mich als Wildbretlieferanten zugekommen, weil ich das ja alles bieten kann. Zwar gibt es kein spezielles Bio-Siegel bei Wild, aber es ist ja nichts anderes als Natürlichkeit. Wir garantieren das unter anderem durch Wildnummern. Dadurch lässt sich verfolgen, wo das Tier gelebt hat. Wir sind sehr daran interessiert, das zu dokumentieren, denn wir wollen ehrliche Produkte anbieten.

Und viele Menschen sind an einer Adresse interessiert, bei der sie Wildfleisch bekommen können. Schließlich kennt nicht jeder einen Jäger. Daher habe ich einen großen Kreis an Kunden, die auf das Natürliche Wert legen und gerne mal eine Rehkeule oder eine Wildschweinkeule kaufen.

Verwerten Sie auch die Felle der Tiere?

Nein, und das ist schade. Ich hab mich wiederholt bemüht, das Interesse dafür zu wecken. Ich habe zum Beispiel sehr viele schöne Wildschweinschwarten, die bei einer Gerberei in Geislingen präpariert werden könnten. Leider sind die Menschen nicht bereit, dafür 60 bis 80 Euro zu zahlen, obwohl das ein tolles Naturprodukt wäre und die Ressourcen optimal ausnutzt ...

Nebenbei haben Sie noch ein weiteres Hobby zum Beruf gemacht und organisieren einen Mittelaltermarkt.

Mein zweiter Geschäftszweig sind Veranstaltungen. Das hat sich aus den Jagdzeiten ergeben, die jährlich vom

Herbst bis Februar stattfinden. Während der Schonzeit kommt auch nicht so viel Wild auf den Markt. So habe ich im Frühjahr und Sommer ein bisschen Flaute. Und diese Zeit nutze ich, um Veranstaltungen durchzuführen ...

Sie haben keine Schonzeit?

Gewissermaßen nicht. Wir stellen dann auf verschiedenen Märkten aus und ein Hobby von mir ist die Geschichte des Mittelalters. Gemeinsam mit einem Partner veranstalte ich zwei große Märkte, in Reutlingen und im Stauferpark Göppingen.

„Mittelalterspektakel mit Markt und Ritterturnier“

So ist es – drei Tage im Mai mit rund tausend Ausstellern, Attraktionen und historischem Flair. Wir haben selbstverständlich auch einen mittelalterlichen Wildstand auf dem Markt, wo wir gegrillte Wildschweine anbieten oder Wildgulasch und natürlich den leckeren Wildschweinfleischkäse. Das alles mit uriger Dekoration, richtig präparierten Wildschweinen und in mittelalterlicher Kleidung.

www.stauferspektakel.de

Und darüber hinaus findet man Sie auch auf anderen Märkten ...

Vom Frühlingsfest auf dem Cannstatter Wasen über Marbach am Neckar zum großen Schillerfest nach Reutlingen, da gibt's auch einen „Neigschmeckt-Markt“. Zwischendurch auch mal eine Führung „Mit dem Jäger im Wald“ im Rahmen des „Sommers der Verführungen“. Da zeigen wir Interessierten die Wildsachen, Fütterungseinrichtungen, einen Fuchsbau und wie ein Jagdhund bei uns arbeitet. Anschließend gibt es ein Wildspezialitätenvesper mitten im Wald – richtig zünftig.