



Der Ansitz ist Deckung und Witterungsschutz zugleich bei der Jagd.

# WILD NACH WILD

## Jagen zwischen Weser und Wümme

Eine Delikatesse allererster Güte wächst nahezu ohne menschliches Zutun wie Füttern oder Stallausmisten rund um Achim in Wald, Feld und Flur auf. Hirsch, Reh, Wildschwein oder Wildente – Fleisch aus hiesiger Jagd ist unter Kennern heiß begehrt. Dabei liegen die Vorteile klar auf der Hand meint die Hofladenchefin von Brünings Scheune in Fischerhude: „Wir haben uns entschlossen, Wild mit ins Sortiment zu nehmen, da die Tiere unter den natürlichsten Bedingungen leben. Sie verbringen ihr ganzes Leben in Freiheit, sie bewegen sich viel und bekommen keine Me-

dikamente. Das sind einerseits tolle Bedingungen für die Tiere und andererseits entsteht dadurch eine besondere Fleischqualität.“ Auch die Landschlachterei Tödter aus Ottersberg bietet Wildspezialitäten aus der Region an.

### Bio-Qualität

Frisches Wildfleisch punktet nicht nur als heimisches, nachhaltiges Lebensmittel in Bio-Qualität, es ist auch noch „ausgesprochen nährstoffreich und kalorienarm, enthält wenig Fett, schmeckt ausgezeichnet und eignet sich daher vorzüglich für die gesunde, leichte Küche“, so Dr. Friedrich Köhler, stellvertretender Vorsitzender der Jägerschaft Verden. Wild enthalte viel hochwertiges Eiweiß, sei reich an wichtigen Mineralstoffen und Spurenelementen und eine natürliche Quelle für B-Vitamine. „Die Tiere werden außerdem von uns Jägern tierschutzgerecht vor Ort erlegt, völlig ohne Transport- und Schlachtstress.“

### Auf die Pirsch

Wer in Deutschland auf die Pirsch gehen will, muss einen gültigen Jagdschein haben, für den er wiederum eine abgeschlossene Jä-

gerprüfung nachweisen muss. Zur Ausbildung gehören unter anderem umfassende Kenntnisse zum Jagdrecht und zur Biologie der Wildtiere. Erster Ansprechpartner vor Ort ist stets die Jägerschaft des Landkreises Verden. Sie besteht aus sechs Hegeringen mit über 900 Jägern. Der Hegering Achim hat 280 Mitglieder, die eine Fläche von 220 Quadratkilometern bejagen. Dabei ist die Naturlandschaft zwischen Weser und Wümme geprägt durch eine intensive landwirtschaftliche Bewirtschaftung und einen geringen Waldanteil. Es handelt sich fast ausschließlich um Niederwildreviere mit Rehwild, Fasanen, Hasen, Stockenten und Tauben. Auch der Fuchsbesatz ist hoch und wird stark bejagt. Mittlerweile gehören auch die vor nicht allzu langer Zeit eingewanderten Waschbären und Marderhunde zu den Wildarten, die zu den jeweils gültigen Jagdzeiten gejagt werden dürfen.

### Viel mehr als jagen

Jägerinnen und Jäger verbringen viel Zeit in der Natur und mit der Natur, daher ist „der Erhalt der natürlichen Lebensgrundlagen unseres Wildes und vieler weiterer



Foto: Hegering Achim

Arten Grundlage des jägerischen Selbstverständnisses“, wie es die Jägerschaft Verden formuliert. Daher zählen zu ihren Aufgaben auch der Umweltschutz und die Landschaftspflege, um die vorhandene Tier- und Pflanzenvielfalt zu erhalten bzw. zu fördern. Um vor allem Kindern das Verständnis für Jagd und Natur sowie deren nachhaltige Nutzung zu vermitteln, veranstaltet die hiesige Jägerschaft jedes Jahr Waldjugendspiele für alle vierten Grundschulklassen im Landkreis Verden.

### Direktvermarktung per App

Über die Webseite [jaegerschaft-verden.de/waldfleisch/](http://jaegerschaft-verden.de/waldfleisch/) Google Play oder dem Apple App Store kann die App „Waldfleisch aus der Region“ heruntergeladen werden, um direkt an Waldfleisch von Jägerinnen und Jägern aus der Region zu kommen. Die Preise sind sehr verbraucherfreundlich gestaltet.



### Jägerschaft des Landkreises Verden e.V.

#### Hegering Achim

Hegeringleiter Dr. Horst Losch  
[www.jaegerschaft-verden.de](http://www.jaegerschaft-verden.de)  
[hegeringachim@drlosch.de](mailto:hegeringachim@drlosch.de)  
Telefon: 0171 169 46 37

Das Revier des Hegerings Achim ist landwirtschaftlich geprägt. Es werden vor allem Rehwild und Füchse bejagt. Dabei hat jede Wildart spezielle Schonzeiten, zu denen die Jagd auf sie nicht ausgeübt werden darf.



Foto: Hegering Achim

## Wildrezept

Niedersachsenhof, Verden

### Zutaten:

- 1,2 kg Rotkohl
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Orangen
- 4 EL Keim Öl
- 200 ml Wildfond
- 2 TL Zimt
- Salz, Pfeffer
- 4 Reh- oder Hirschkalbmedaillons (à ca. 160 gr.)

Rotkohl längs vierteln, den festen Strunk herausschneiden und quer in dünne Streifen schneiden, Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. Orangen filetieren und das Fruchtfleisch in grobe Stücke schneiden.

2 EL Keimöl in einem Topf erhitzen, Zwiebelringe darin bei mittlerer Hitze glasig anschwitzen. Den Rotkohl dazugeben und unter Rühren andünsten. Fond zum Kohl gießen und umrühren. 20 min bei mittlerer Hitze garen. Der Rotkohl sollte bissfest bleiben. Dann Zimt und Orangenstücke einrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und warm stellen.

Medaillons kurz abspülen, mit Küchenpapier trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer rundum würzen.

2 EL Keimöl in einer Pfanne erhitzen und die Medaillons darin von beiden Seiten kräftig anbraten und dann die Hitze reduzieren. Das Fleisch unter mehrmaligem Wenden in ca. 3 Minuten von jeder Seite fertig braten.

Zimt-Orangen-Rotkohl auf Teller verteilen, die Medaillons anrichten und sofort servieren.

Beilagen Empfehlung: Kartoffel-Kürbis-Püree oder Kartoffelklöße