

# Medieninformation

Sächsisches Staatsministerium für Umwelt und Landwirtschaft

**Ihr Ansprechpartner**  
Frank Meyer

**Durchwahl**  
Telefon +49 351 564 2053  
Telefax +49 351 564 2059

presse@smul.sachsen.de\*

24.05.2018

## Frisch aus heimischen Gefilden auf den Grill

### Staatsminister Schmidt: „Wildbret ist ein hochwertiges Lebensmittel“

Staatsminister Thomas Schmidt hat heute (24. Mai 2018) im Hartmannsdorfer „Restaurant Laurus“ (Landkreis Mittelsachsen) das heimische Wildbret als hochwertiges Nahrungsmittel beworben. „Regionales und nachhaltiges Fleisch wie Wildbret ist ökologisch und klimafreundlich – und dazu noch gesund“, sagte der Staatsminister. Wildbret sei reich an Vitaminen, Eiweißen und Nährstoffen und dabei cholesterin-, fett- sowie kalorienarm. Das Wild komme auf kurzen Transportwegen und ohne großen Verpackungsaufwand frisch auf die Teller der Verbraucher.

„Wildbret eignet sich auch hervorragend zum Grillen“, stellte der Minister fest. „Es kann genauso gut und vielseitig wie alle anderen Fleischarten als Grillgut verwendet werden.“ Dazu sei es preislich erschwinglich und bei der Zubereitung ganz ähnlich wie andere Fleischarten zu behandeln.

„Zur Erzeugung von Wildbret gehört für mich zwingend eine nachhaltige, tierschutzgerechte Jagd“, betonte Staatsminister Schmidt. „Sie liefert nicht nur das nachwachsende Naturprodukt Wildbret, sondern erhält einen gesunden, artenreichen Wildbestand. Genauso unentbehrlich ist eine nachhaltige Jagd für unseren Wald, um ihn vor übermäßigen Wildschäden zu schützen – gerade im Hinblick auf den dringenden Waldumbau zu stabilen, arten- und strukturreichen, leistungsfähigen Mischwäldern.“

Der Staatsminister wies besonders auf die Situation der Wildschweine hin. „Das Schwarzwild hat in den letzten Jahren und Jahrzehnten außerordentlich gute Lebensbedingungen in Wald und Flur vorgefunden. Das führte zu einem deutlich gestiegenen Tierbestand.“ Daher werden immer mehr Wildschweine erlegt, deren Fleisch auf dem Lebensmittelmarkt zur Verfügung steht. Wildbret steht quasi ganzjährig zur Verfügung und kann von den Verbrauchern im Wildhandel oder bei Fleischereien portioniert erworben werden. Günstiger ist der Kauf eines Stückes ausgenommenes Wild „in der

\* Kein Zugang für verschlüsselte elektronische Dokumente. Zugang für qualifiziert elektronisch signierte Dokumente nur unter den auf [www.lsf.sachsen.de/eSignatur.html](http://www.lsf.sachsen.de/eSignatur.html) vermerkten Voraussetzungen.

Decke“, also mit Haut, Fell und Läufen. Diese Möglichkeit bieten etwa private Jäger oder die Forstbezirke des Staatsbetriebs Sachsenforst an.

Wer nicht selbst kochen will, kann die Vielfalt der Wildgerichte in vielen sächsischen gastronomischen Betrieben ausprobieren. Gerade die wärmeren Jahreszeiten sind prädestiniert dafür, Wildbratwurst, Hirschsteak oder Wildschweinrippen auf den Grillrost zu legen.

Hintergrundinformationen: siehe Anlage

Weitere Informationen zu Jagd, Wildtieren und Wildbret im Internet:

[www.wald.sachsen.de](http://www.wald.sachsen.de)

[www.regionales.sachsen.de](http://www.regionales.sachsen.de)

[www.sachsenforst.de](http://www.sachsenforst.de)

[www.wild-auf-wild.de](http://www.wild-auf-wild.de)

**Medien:**

[Hintergrundinformationen](#) [Pressemitteilung Wildbret](#)

[Medienübersicht](#)

**Links:**

[Weitere Informationen](#)

[Staatsbetrieb Sachsenforst](#)

[Weitere Informationen](#)

[Weitere Informationen](#)