

Wann hat was Saison?

Rehwild

Reh bietet wohl das beliebteste und vorzüglichste Wildbret. Es hat eine feine Faserstruktur, ist dunkelrot gefärbt, aromatisch und wohlschmeckend.

Die größte Nachfrage besteht im Einzelhandel. Besonders Rücken und Keulen werden hoch geschätzt. Zur Weihnachtszeit hat dieses Wildbret Hochsaison.

Jagdzeit: Mitte Mai bis Januar.

Rotwild

Ausgewachsenes Rotwild erreicht ein Gewicht bis zu 150- 200 kg. Bevorzugt wird das Fleisch von 50 bis 90 kg schweren Tieren. Hirschfleisch hat eine braunrote Färbung, das Fleisch von Jungtieren ist feinfaserig.

Während der Brunft kann das Fleisch des männlichen Tieres (Hirsches) einen geschlechtsbezogenen Geschmack haben.

Jagdzeiten: Juni bis Ende Januar

Wildschwein

Bevorzugt wird das zarte schmackhafte Fleisch von Frischlingen und Überläufern. Das Fleisch älterer Tiere ist oft zäh, trocken und grobfaserig. Wildschweine, auch Schwarzwild genannt, unterliegen der Trichinenschau.

Jagdzeiten: August bis Ende Januar (Frischlinge ganzjährig)

Hasen

Bei jungen Hasen ist das Fleisch bis zum Alter von acht Monaten intensiv rot gefärbt und von besserer Qualität als das dunkelrote Fleisch älterer Tiere. Hasenfleisch hat einen ausgeprägten arteigenen Geschmack.

Jagdzeiten: Oktober bis Ende Dezember

Wildkaninchen

Wildkaninchen unterscheiden sich in der Lebensweise und der Größe wesentlich vom Hasen. Junge Hasen und Wildkaninchen, die noch nicht abgezogen sind, erkennt man an dem noch weichen Fell, den dicken Gelenken, den kleinen vom Fell verdeckten Krallen und am kurzen Hals. Wildkaninchenfleisch ist zart-rosa gefärbt und hat ein süßliches Aroma, das sich deutlich von Hasenfleisch unterscheidet. Die Zubereitung ist mit derjenigen von Hasen identisch. Es hat allerdings eine kürzere Garzeit und ist vielseitiger verwendbar.

Hasen und Kaninchen werden dem Verbraucher oft im Fell angeboten.

Jagdzeiten: September bis Januar

Fasan

Federwild hat im Spätherbst und frühen Winter Saison, denn dann ist es am zartesten. Es darf keinen übelriechenden, tranigen oder fauligen Geruch haben.

Feinschmecker stufen das Fleisch der Hähne höher ein als das der Hennen. Junge Fasanehähne haben einen kegelförmigen und stumpfen, ältere Hähne einen spitzen und langen Sporn. Bei Hennen ist er kaum ausgebildet.

Junge Fasane kennzeichnet ein biegsames Brustbein und zartes, wohlschmeckendes Fleisch. Das Fleisch der älteren Fasane ist trocken und zäh, hat jedoch einen ausgeprägten Geschmack und wird deswegen gern für Brühen, Fonds, Suppen und Farcen verwendet.

Jagdzeit: Oktober bis Mitte Januar

Wildenten

Stockenten sind bei uns die bekanntesten und häufigsten Schwimmenten. Zwischen Ente und Erpel bestehen keine Qualitätsunterschiede, wohl aber zwischen jungen und alten Vögeln. Junge Enten haben noch sehr dünne Schwimmhäute, die hell orange sind.

Jagdzeit: September bis Mitte Januar.

Wildtauben

Bejagbar sind bei uns die Ringel- und Türkentaube. Die Ringeltaube ist größer und fleischiger als die Haustaube. Der Hals ist von einem weißen Ring umgeben, der bei jungen Tauben im Nacken nicht ganz geschlossen ist. Das Fleisch junger Tauben ist zart, leicht verdaulich und von bester Qualität. Bei älteren Tieren ist der typische Wildtaubengeschmack stärker ausgeprägt. Sie eignen sich zur Zubereitung von Brühen, Fonds, Suppen und Farcen.

Jagdzeit: Juli bis April