Wilder Genuss aus heimischen Forsten

Die Marke FeinWild steht für heimisches Wild mit hohen Qualitätskriterien. Nach sechs Jahren Aufbauarbeit haben die Schleswig-Holsteinischen Landesforsten das operative Geschäft im Sommer an die Fleischerei Fritze abgegeben. [Mohltied!] hat nachgefragt und einen Blick auf die Lichtung geworfen.

Text: Dierk JENSEN · *Fotos:* Frederik RÖH

Jäger mit Herz und Verstand: Die ökologische Balance im Forst zu erhalten, steht immer im Vordergrund.

24. September, morgens um 8.35 Uhr im Ricklinger Forst bei Bad Segeberg. Jäger Michael Kunkowski steht hinter einem Baum, lehnt seine Büchse seelenruhig auf einen Ast. Ein Stück Damwild steht auf einer nicht weit entfernten Lichtung, knabbert an den zarten Blättern einer jungen, frisch gepflanzten Buche. Die Zeit scheint still zu stehen. Die Morgensonne taucht das Wild in ein sanftes Licht. Das Tier hebt den Kopf, blickt ahnungslos um sich. Kunkowski drückt ab. Die bleifreie Munition trifft genau. Sekundenbruchteile später sinkt das Damwild zu Boden. Erlegt in freier Wildbahn.

30. September, 15.30 Uhr im Betrieb der Schlachterei Fritze in Kalübbe. Frisch mit dem Kühlwagen angeliefert, hängt noch nicht gehäutetes Wild – „in der Decke“, wie die Jäger sagen – aus Schleswig-Holsteinischen Landesforsten im Schlachtraum am Haken. Zwei prächtige Rotwildhirsche, ein paar Wildschweine und auch ein paar Exemplare Damwild. Eines davon ist die „Nr. 21500753“, wie auf dem Wildbegleitschein steht. Es ist genau das von einem Amtsveterinär beschaute Tier, das Kunkowski sechs Tage vorher im Ricklinger Forst zur Strecke gebracht hat.

Mehr Herkunftsnachweis, mehr Transparenz geht wohl kaum. Diese und andere Attribute zeichnen die Marke FeinWild, frisches Wildfleisch aus Schleswig-Holsteinischen Staatsforsten, aus: bleifrei, regional, frisch, handwerklich verarbeitet und von Tieren, die überwiegend nicht älter als zwei Jahre sind. Vasile Boscor, ein aus dem rumänischen Transsylvanien nach Norddeutschland gekommener Mitarbeiter der Schlachterei Fritze, entfernt zusammen mit seinem Kollegen Nico Dießner hochkonzentriert und fachmännisch das Fell. Jeder Griff, jeder Schnitt mit den rasierklingenscharfen Messern sitzt. Ein stummes Handwerk. Nach nur ein paar Minuten ist der 47 Kilogramm schwere Schlachtkörper befreit vom Fell – bereit zum anschließenden Zerlegen.

Erlegt und ausgenommen: Produkte von FeinWild garantieren Frische durch fachkundige und zügige Verarbeitung.

Marc Studt: Sein Job ist für ihn Passion.

Im kleinen Büro von Jürgen Fritze. Ein Bild mit süßen, kleinen Ferkelchen dient als Bildschirmschoner des Computers. Auf dem Tisch liegt das Jubiläumsheft „100 Jahre Fritze“, in dem Landwirtschaftsminister Robert Habeck ein Grußwort unter dem Titel „Das Gute liegt so nah“ geschrieben hat. Kaffee wird gereicht. Jürgen Fritze, Inhaber des gleichnamigen Schlachtbetriebs, und Marc Studt, Sachgebietsleiter für „Weitere Geschäftsfelder und Holzlogistik“ bei den Schleswig-Holsteinischen Landesforsten, kurz SHLF, geben sich die Hand. Während Studt am Standort Neumünster die Marke FeinWild vor fünf Jahren an den Start brachte, verarbeitet Fritze, der über eine EU-Zulassung für Wildfleischzerlegung und -weiterverarbeitung verfügt, seither das unter dieser Marke erlegte Wild aus den Revieren der 50.000 Hektar großen Schleswig-Holsteinischen Staatsforste. Die Aufgaben waren klar verteilt: Fritze und sein Team machten die Verarbeitung, Studt kümmerte sich um Marketing, die Einhaltung der definierten Qualitätsmerkmale, die Distribution der Waren und auch den Verkauf. So war sich Studt in den vergangenen Jahren nicht zu schade, mit einem mobilen Grillstand auf Messen, Events und sonstigen Veranstaltungen für Wildfleisch aus heimischen Wäldern zu werben. „Ich habe die Basisarbeit gerne gemacht“, bekennt er, „statt Schweinenacken gab‘s bei mir was Wildes vom Rost.“ Alle Mühen mündeten in einer Absicht: die Wildbewirtschaftung in den Staatsforsten langfristig lukrativer zu gestalten, gerade in Zeiten hoher Wilddichte (siehe Interview auf Seite 71).

Dennoch machte der Landesrechnungshof Ende 2014 dem Projekt unter der Regie von Studt einen gehörigen Strich durch die Rechnung. Aufgrund vermeintlich fehlender schwarzer Zahlen empfahlen die obersten Finanzwächter der Landespolitik, sich von der regionalen Wildvermarktung wieder zu verabschieden. Die Empfehlung zeigte Wirkung, der Finanzausschuss des Schleswig-

weiter auf Seite 72

INTERVIEW

„Ich sehe in der Marke FeinWild große Entwicklungschancen“

Etwas Neues zu wagen, braucht Mut – besonders im öffentlichen Dienst. Den hatte Marc Studt vor einigen Jahren, als er die Marke FeinWild kreierte: Qualitäts-Wildfleisch aus Schleswig-Holsteinischen Staatsforsten im frischen Gewand, professionell vermarktet. [Mohltied!] Autor Dierk Jensen sprach mit dem Ideengeber Marc Studt.

• *Sie sind Sachgebietsleiter bei den Schleswig-Holsteinischen Landesforsten (SHLF). Welche Motive bewogen Sie eigentlich, das Projekt FeinWild anzuschieben?*
Wir hatten vor fünf Jahren die Situation, dass der Bestand an Schalenwild in unseren Wäldern stark anwuchs. Dementsprechend groß war das Angebot an Wild aus den Staatsforsten. Um den Absatz dauerhaft zu sichern, haben wir dann die strategische Entscheidung getroffen, die Marke FeinWild aus der Taufe zu heben. Dies geschah mit der Absicht, die Stellung der Landesforsten gegenüber dem Wildhandel zu stärken und letztlich konkurrenzfähige Produkte auf den Markt zu bringen, um auch neue Einnahmen für die SHLF zu erschließen. Mit der für die Konsumenten nachvollziehbaren Regionalmarke und einem attraktiven Sortiment wollten wir zügig in den Markt einsteigen.

• *Sie starteten dann im Jahr 2011 mit FeinWild. Wie war die Resonanz?*
Wir haben mit dieser Regionalmarke und den von uns definierten Qualitätskriterien den Nerv der Konsumenten getroffen. Dazu gehörte – ganz wichtig – das Alleinstellungsmerkmal, dass wir das Wild ohne Blei erlegen. Außerdem kann der Verbraucher das gekaufte Stück Fleisch anhand einer Chargennummer lückenlos rückverfolgen. Der Verbraucher weiß, von welchem Tier welches Fleisch aus welchem Waldstück kommt und wann dieses Tier erlegt worden ist.

• *Sind Sie also zufrieden mit der Entwicklung von FeinWild?*
Ja. Denn die Nachfrage nach diesem frischen Fleisch ist seither stetig gestiegen. Es ist inzwischen aus den Fleischabteilungen der CITTI-Märkte in Kiel, Flensburg und Lübeck nicht mehr wegzudenken. Ebenso kam Tiefkühlware in unseren früheren Waldläden gut an. Das Sortiment von FeinWild zeichnet sich nicht nur durch den lückenlosen Herkunftsnachweis und die Frische aus, sondern überzeugt auch durch den hohen handwerklichen Verarbeitungsstandard. Es wird in haushaltsgerechte, küchenfertige Produkte, also Stücke von 0,5 bis maximal 2,5 Kilogramm portioniert. Klassiker wie Rehrücken und Edelgulasch, aber auch Steaks, Burger und Currywurst sind im Angebot. Die Nachfrage nach Keulen, Braten und Edelgulasch vom Wildschwein ist seit Jahren größer als das Angebot.

• *Das klingt doch wie eine Erfolgsstory. Denken Sie, dass in der Marke noch mehr Potenzial steckt?*
Der Trend bei vielen Verbrauchern geht hin zu regionalen, naturbelassenen, kontrollierten und hochwertigen Lebensmitteln. Gerade heimisches Wildfleisch bietet sich hier vorzüglich an, ist es doch für eine gesunde Ernährung bestens geeignet, da es reich an leicht verdaulichem Eiweiß, Mineralstoffen und Vitaminen ist. Zudem ist es fett- und cholesterinarm, hat einen einzigartigen unverfälschten Geschmack. Wild kann gebraten, geschmort oder gegrillt werden; mittlerweile finden sich vielfältige Rezepte für Wildgerichte in Kochbüchern und anderen Medien. Hobbyköche, anspruchsvolle Gastronomen, aber auch eine zunehmende Anzahl von Hausfrauen und -männern bringen Wild auf den Tisch. Selbst Mensen bieten ihren Studierenden mittlerweile wochenweise Wildburger, Wildbratwurst, Fleischkäse oder Wildgulasch an. Wir registrieren gerade bei der jüngeren Bevölkerung ein wachsendes Interesse am FeinWild-Sortiment. Wildfleisch stellt für viele eine Art Bio-Lebensmittel dar, auch wenn es nach den Kriterien der unterschiedlichen Bio-Label nicht als solches gekennzeichnet werden darf.

• *Wie hoch liegt denn der Anteil heimischen Wilds am schleswig-holsteinischen Wildkonsum?*
Genaue Zahlen für Schleswig-Holstein sind nur schwer zu ermitteln. Der Pro-Kopf-Verbrauch dürfte aber wie im Bundesdurchschnitt unter einem Kilogramm pro Jahr liegen. Ca. 60 Prozent des bei uns nachgefragten Wildes kommen tatsächlich aus Deutschland. Allerdings wird ein Großteil als Farmwild aus Gatterhaltung, wie beispielsweise Rotwild aus Neuseeland, importiert. Dies wird von immer mehr Verbrauchern und auch Gastronomen kritisch beobachtet.

• *Warum haben sich dann aber die Schleswig-Holsteinischen Landesforsten aus dem operativen Geschäft zu Beginn des Jahres zurückgezogen?*
Es gab Restriktionen seitens der Landespolitik. Ebenso führten teilweise innerbetriebliche Probleme zur Ausgliederung dieses sich bereits am Markt erfolgreich behaupteten Geschäftsfeldes an Dritte. Die Bildung professioneller Vermarktungsstrukturen mit entsprechenden wirtschaftlichen Ergebnissen konnten in einem öffentlichen Unternehmen wie der SHLF nicht weiter optimiert werden. Es wäre jedoch keine Alternative, die erfolgreiche Handelsbezeichnung FeinWild wieder vom Markt zu nehmen. Deshalb bin ich froh, dass das Fleischergeschäft Fritze seit Juni dieses Jahres das Geschäftsfeld vollumfänglich übernommen hat. Ich weiß nur, dass bei vielen Kunden, Geschäftspartnern und Kollegen anderer Forstbetriebe unser Rückzug auf Unverständnis stieß. Ich persönlich bedauere es sehr.

• *Wie sehen Sie die Zukunft für FeinWild?*
Die Vermarktung der Jagdstrecken an Rot-, Dam-, Reh- und Schwarzwild zu hochwertigen Lebensmitteln aus den Staatsforsten ist seit FeinWild gewährleistet. Überdies lernen die Kunden unserer Waldläden (Bullenkuhlen, Bad Schwartau, Hahnheide) und Besucher des ErlebnisWaldes Trappenkamp die Landesforsten und ihre nachhaltige und umweltverträgliche Nutzung der Wälder besser kennen. Durch FeinWild ist einer breiteren Bevölkerung nicht nur das Wild als Lebensmittel, sondern auch das Ökosystem Wald nähergebracht worden. Das halte ich für wichtig. Es ist zudem denkbar, dass zukünftig auch der Ankauf von Wild in der Decke aus privaten Revieren unter der Marke FeinWild erfolgt. Vorausgesetzt, die hohen Qualitätsstandards werden strikt eingehalten. Anfragen dazu hat es in der Vergangenheit bereits gegeben. Um es noch einmal zu sagen: In der Marke sehe ich große Entwicklungschancen.

Stummes Handwerk: Es werden nicht viele Worte gewechselt, während das Reh von seiner Decke befreit wird.

Holsteinischen Landtags nahm sich FeinWild „zur Brust". Daraufhin fasste der Verwaltungsrat der SHLF den Beschluss, die Regie in Sachen Vermarktung, Distribution und Verkauf abzugeben. Studt möchte das nicht kommentieren, der Seufzer darüber ist jedoch lang. Er sagt nur so viel: „Ich habe das Projekt FeinWild bei den Verantwortlichen des Bayerischen Landesforstes vorgestellt. Die waren begeistert und überlegen, ihre zukünftigen Aktivitäten in diesem Segment entsprechend auszurichten."

Das spricht für sich. Außerdem ist der studierte Forstingenieur, der vor seiner Tätigkeit viele Jahre in der privaten Holzwirtschaft beschäftigt war, jemand, der trotz Rückschlägen nach vorn schaut. Zumal die Marke und die Webseite nicht veräußert wurden und im Eigentum der SHLF bleiben. „Ich bin froh, dass wir mit der Schlachterei Fritze einen guten Nachfolger für unser FeinWild-Projekt gefunden haben", unterstreicht Marc Studt. Er hat überhaupt keinen Zweifel: „Die Leute wollen Regionales, sie wollen heimisches Wild und sind bereit, dafür auch mehr zu zahlen."

Die Geschicke liegen nun also in privatwirtschaftlicher Hand. Der 57-jährige Fritze lächelt vielsagend. „Wir werden sehen", sagt er hinter seinen Brillengläsern, „nach sechs Jahren mühevoller Aufbauarbeit ist jetzt die Phase erreicht, dass sich die Marke weiterentwickelt. Es wäre schade gewesen, dies aufzugeben. Ich sehe daher für meinen Betrieb mit FeinWild große Chancen." Auch im Bereich der Landwirtschaft, ob nun Rind, Schwein, Schaf oder Ziege, setzt er auf Qualität, nicht auf Menge. „Dazu passt Wild ideal." Mit den großen Schlachtketten will und kann sein mittelständischer Betrieb mit 18 Mitarbeitern preislich ohnehin nicht mithalten. Zwar beträgt der Anteil von Wildfleisch am Umsatz bisher nicht mehr als ein Prozent. Doch soll dieses Segment schon bald, so die Hoffnung, auf 20 Prozent des Umsatzes steigen.

Jürgen Fritze: Der erfahrene Schlachter freut sich über die Regie-Rolle bei FeinWild. „Das passt!"

Nico Drießner (li.) und sein rumänischer Kollege Vasile Boscor zerlegen mit kluger Hand das Wildstück.

Um dies zu erreichen, hat sich Fritze mächtig ins Zeug gelegt. Das Segment mit Keulen, Gulasch und Steaks hat er mit seiner Handwerkskunst um einige Wild-Köstlichkeiten erweitert. So offeriert sein Betrieb in Zukunft auch Leckereien wie Waldfenchel-Salami, Mettwurst, geräucherte Wurst, Hirsch-Corned-Beef, Griebenschmalz und luftgetrocknete Edelsalami – um nur einige neue Produkte zu nennen.

Die Voraussetzungen für einen weiteren Erfolg sind gegeben. Hilfreich ist sicherlich auch, dass Wild vermehrt in Töpfen, Pfannen und Öfen beliebter Fernsehkochshows landet. Die Akzeptanz gegenüber Wildem wächst.

Daher leistet die Marke FeinWild, im Übrigen Mitglied bei FEINHEIMISCH, an dieser Stelle wichtige Pionierarbeit. So verarbeiteten die Staatsforsten zuletzt circa 22 Tonnen Rohwild jährlich, Tendenz steigend.

Aber es geht nicht nur um den behutsamen Umgang mit dem Fleisch wie bei dem Stück Damwild „Nr. 21500753“, sondern auch um eine kluge und rentable Bewirtschaftung der sensiblen Forstflächen. Diese ist ohne Jagd und Hege nicht möglich. Eine zu hohe Wilddichte gefährdet den Baumnachwuchs, weil sich zu viele Tiere an den zarten Pflänzchen sattfuttern. Abgesehen von diesem aufwendigen Versuch, das Gleichgewicht im Forst herzustellen, gibt es letztlich wohl nichts Natürlicheres, als das Fleisch von freilaufenden Tieren zu verzehren – vorausgesetzt, man ist kein Vegetarier oder Veganer. „Ich esse lieber langsamer“, wirft Fritze scherzend ein. Er mag (Wild-)Fleisch, aber die „Achtung vor der Kreatur“ ist ihm ebenso wichtig. Er meidet die industrialisierte Landwirtschaft, hält nebenberuflich selbst einige französische Charolais-Rinder in einem offenen Stall, in dem seine Tiere zu jeder Zeit auf die Wiese können. Trotzdem, von veganer Wurst hält er nicht sonderlich viel. „Ich bin Schlachter, das geht gegen meine Berufsehre.“ Der richtige Mann für FeinWild.

Kein Gemälde der Neuen Sachlichkeit, sondern ein Lichtbild sachlichen Schlachthandwerks.

Eine Übersichtskarte über die FeinWild-Verkaufsstellen und alle Adressen finden auf Seite 76/77.

Übersicht der FeinWild-Verkaufsstellen in Schleswig-Holstein

1 Waldladen Försterei Hahnheide
Zur Hahnheide 1, 22946 Trittau
Tel. 045 26-14 04
feinwild@fleischer-mit-herz.de
Öffnungszeiten (November/Dezember):
Freitags von 13 bis 17 Uhr,
samstags von 10 bis 14 Uhr

2 Alte Försterei Bad Schwartau
Bahnhofstraße, 23611 Bad Schwartau
Tel. 045 26-14 04
feinwild@fleischer-mit-herz.de
An der einzigen Litfasssäule in der Bahnhofstraße der Beschilderung in den Waldweg zum Waldladen folgen.
Öffnungszeiten (November/Dezember):
Freitags von 13 bis 17 Uhr,
samstags von 10 bis 14 Uhr

3 Fleischerfachgeschäft Fritze
Dorfstraße 27, 24326 Kalübbe
Tel. 045 26-14 04
feinwild@fleischer-mit-herz.de
Öffnungszeiten: Dienstags, mittwochs, donnerstags und samstags von 8 bis 13 Uhr, freitags von 8 bis 13 und von 15 bis 18 Uhr
Filiale Ascheberg
Langenrade 4, 24326 Ascheberg
Tel. 045 26-14 04
feinwild@fleischer-mit-herz.de
Öffnungszeiten: Dienstags und freitags von 8 bis 13 und von 15 bis 18 Uhr, mittwochs und samstags von 8 bis 13 Uhr, donnerstags von 8 bis 18 Uhr

4 Zentrale der Schleswig-Holsteinischen Landesforsten (AöR)
Memellandstraße 15
24537 Neumünster
Tel. 045 26-14 04
feinwild@fleischer-mit-herz.de
Öffnungszeiten (November/Dezember):
Donnerstags und freitags von 11 bis 16 Uhr

5 Holzhof Wittek
Neue Siedlung 1
24634 Arpsdorf
Tel. 043 24-888 93 14
feinwild@forstbetrieb-wittek.de

6 Waldladen Försterei Kummerfeld
Zum Forstamt 3
25355 Bullenkuhlen
Tel. 043 24-888 93 14
feinwild@forstbetrieb-wittek.de
Öffnungszeiten: Dienstags von 12 bis 18 Uhr, samstags von 9.30 bis 14 Uhr

CITTI-MÄRKTE in Schleswig-Holstein
(Verkaufsaktionen frisches Wildfleisch ab 19. Dezember)

7 CITTI-Markt Kiel
Mühlendamm 1
24113 Kiel
Tel. 04 31-689 33 38
fleischerei.kiel@citti.de

8 CITTI-Markt Lübeck
Herrenholz 14
23556 Lübeck
Tel. 04 51-896 92 46
fleischerei.luebeck@citti.de

9 CITTI-Markt Flensburg
Langenberger Weg 4
24941 Flensburg
Tel. 04 61-570 62 21
fleischerei.flen@citti.de

Öffnungszeiten:
Montags bis samstags von 8 bis 20 Uhr,
in Kiel donnerstags von 8 bis 22 Uhr

Einen guten Überblick über Wildfleisch direkt vom Jäger im Raum Lübeck gibt es unter *www.wildfleisch-regional.de.*
Eine nach Postleitzahlen sortierte bundesweite Übersicht von Wild-Direktverkaufsstellen gibt es unter *www.wildbret-vom-jaeger.com.*

Weitere Verkaufsstellen für Wild aus Schleswig-Holstein

Wilderei –
Wildfleisch aus Schleswig-Holstein
Mühlenholz 1a
24392 Boren, OT Lindau
Tel. 01 72-188 38 88
www.wilderei.eu
Öffnungszeiten: Montags von 15 bis 17 Uhr, donnerstags von 15 bis 18 Uhr

Flensburg
9
Husum
Schleswig
Kiel
7
Heide
Rendsburg
Plön
Eutin
4
3
Neumünster
5
Bad
Segeberg
2
Lübeck
8
Itzehoe
Bad
Oldesloe
6
1
Pinneberg
Ratzeburg
Hamburg