

Jagen gehört hier einfach zum Leben

JUBILÄUM Zum Abschluss der Ökologiewochen im 1000-jährigen Markt Schmidmühlen bildete die Wildstreckenlegung noch einmal einen Höhepunkt.

SCHMIDMÜHLEN. Mit einer eindrucksvollen Wildstreckenlegung im Schein fackelnder Schwedenfeuer fanden die Ökologiewochen zur 1000-Jahr-Feier des Markts Schmidmühlen einen gelungenen Abschluss. Für die ganze Veranstaltung zeichnete der Bundesforstbetrieb Hohenfels mit Sitz in Schmidmühlen verantwortlich.

Jagd und Brauchtum sind eng miteinander verbunden und haben eine Jahrtausende lange Tradition. Dazu gehören in der heutigen Zeit auch die Streckenlegungen als offiziellen Abschluss einer Treib- oder Ansitzjagd.

Mit dem Verblasen der Wildstrecke und dem Legen eines Fichtenzweiges auf das erlegte Wild drücken die Jäger ihre Achtung vor dem Geschöpf als Teil des göttlichen Schöpfungsplanes aus. Auf diesen Zusammenhang ging auch Bürgermeister Peter Braun in seinen Grußworten ein. Er bedankte sich beim Bundesforstbetrieb Hohenfels für diese Streckenlegung als Abschluss der Ökologiewochen. Heute sei man zwar nicht mehr unbedingt auf das Wild als Nahrungsmittel angewiesen, so Braun, aber die Wildspezialitätenwochen in Schmidmühlen und Emhof bewiesen es auch heuer wieder, dass Wild ein beliebtes Nahrungsmittel sei.

Für das ökologische Gleichgewicht

Zudem hob er auch die Aufgaben der Jagd heraus, die in unserer Kulturlandschaft für ökologisches Gleichgewicht Sorge. Darauf ging als Jagdleiter auch Forstdirektor Dr. Markus Perpeet ein. Er bedankte sich beim Markt Schmidmühlen und dem Kulturverein, die es ermöglicht haben, diese Strecke im Schlossgarten des Oberen Schlosses legen zu dürfen. Dies ist nicht überall möglich. Hier komme auch die enge Verbindung zwischen Bürgern und Jagd ausübenden sowie dem Bundesforstbetrieb zur Geltung. USAG-Kommandeur Oberstleutnant Kevin J. Quarles, selbst Teilnehmer und erfolgreicher Schütze, dankte den teilnehmenden Jägern, die in einer herrlichen Landschaft zu Gast waren.

FOR KRÜGER vom Bundesforstbetrieb erläuterte die Jagdstrecke und den Ablauf der Jagd. Erlegt wurde bei dieser Ansitz- und Drückjagd Schalenwild wie Hirsche, Wildschweine oder



Die Jagd ist notwendig, um den Wildbestand im Truppenübungsplatz Hohenfels zu regulieren.

Foto: ajp

WISSENSWERTES RUND UM DIE JAGD

- ▶ **Schalenwild:** Unter Schalenwild verstehen die Jäger alle Paarhufer, die dem Jagdrecht unterliegen. Hierzu zählen Hornträger, Geweihträger und das Schwarzwild (Wildschweine). Die Klauen dieser Tiere werden in der Jägersprache als „Schalen“ bezeichnet.
- ▶ **Haarwild:** Hierzu zählen alle Säugetiere, die dem Jagdrecht unterliegen.
- ▶ **Federwild:** So bezeichnen die Jäger Vögel, die dem Jagdrecht unterliegen.

- ▶ **Raubwild:** So werden die dem Jagdrecht unterliegenden Greife, Beutegreifer und Kolkraben zusammengefasst.
- ▶ **Hochwild:** Zum Hochwild zählt das Jagdrecht alles Schalenwild mit Ausnahme des Rehwildes. Zudem zählen zum Hochwild noch das Auerwild, der Steinadler und der Seeadler. Früher gehörten regional auch andere Tierarten wie Kranich, Luchs oder Bär dazu. Alles andere Wild wird als Niederwild zusammengefasst.

Der Begriff Hochwild hat historische Wurzeln. Er bezeichnete Wild, dessen Jagd besonders geschätzt wurde und deshalb nur vom hohen Adel (Hohe Jagd) ausgeübt werden durfte. Das Niederwild durfte hingegen auch von anderen Personengruppen bejagt werden (Niedere Jagd).

▶ **Wildbret:** Enthält ungesättigte Omega-3-Fettsäuren, die der Mensch selbst nicht synthetisieren kann. (ajp)

Rehe. Diese Jagd sei notwendig, um den Wildbestand im Truppenübungsplatz Hohenfels zu regulieren. Nur etwa drei Monate im Jahr findet die Bejagung des Wildes im Truppenübungsplatz Hohenfels statt. In den übrigen Monaten wird das Rotwild übrigens nicht bejagt, um den Tieren den Jagdstress zu nehmen.

FOAR Vandrey ging abschließend noch auf das Wildbret ein. Dieses Fleisch von wild lebenden Tieren sei ein hochwertiges Lebensmittel, das einen sorgfältigen Umgang erfordert. Wildfleisch selbst sei arm an Fett,

aber reich an Mineralstoffen, Eiweißen und Vitaminen. Das Wild werde nach dem Erlegen aufgebrochen und die Innereien entfernt. Sorgfältiges Auswaschen des Wildes und Aufbewahrung in einer entsprechenden Kühlanlage gehörten zu den Prinzipien einer lebensmittelgerechten Verwertung. Vor Ort waren bei dieser Jagdstreckenlegung im Übrigen auch drei Mitarbeiter des Landesamtes für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit, Oberschleißheim, die Proben aus erlegten Hirschen entnahmen. Dies war eine Maßnahme eines groß ange-

legten Projektes des Bayerischen Landesamtes aus Oberschleißheim.

Die Jagdstrecke am Ende verblasen

Mit dem Überreichen der Erlegerbrüche durch den Jagdleiter Forstdirektor Markus Perpeet an die erfolgreichen Jagdschützen und dem Verblasen der Jagdstrecke ging diese Streckenlegung zu Ende. Unterstützt wurde der Bundesforstbetrieb von der Feuerwehr Schmidmühlen, die mit acht Feuerwehrdienstleistenden die Verkehrsregelung und die Ausleuchtung übernommen hatte. (ajp)