

Der Heilige Hubertus ist der Schutzpatron der Jäger. Er steht im Mittelpunkt zahlreicher Messen und Feiern rund um den 3. November, den Hubertustag.

„Die Legende um den Heiligen Hubertus hat nichts an Aktualität verloren“, sagt Robert Oberfrank, Jägervorsitzender des Altlandkreises.

Sie erzählt von einem Adligen, der im Überfluss gelebt und den menschlichen Freuden übermäßig gefrönt hat. Dazu zählte auch die Jagd. Als er aber an einem Karfreitag wieder einmal zügellos jagen wollte, erschien ihm ein weißer Hirsch mit einem Kreuz zwischen den Geweihstangen. Dieses Erlebnis brachte ihn zur Vernunft. Hubert änderte sein Leben und wurde im Jahr 705 Bischof von Lüttich. Heute steht der Heilige für die waidgerechte Jagd, bei der es nicht allein um Abschuss und Beute geht, sondern um den Respekt vor der Schöpfung und das Verantwortungsbewusstsein für Natur und Tierwelt. Anlässlich des Hubertustages rufen die Vörsstände des Jagdverbandes Donauwörth Albert Reiner und Robert Oberfrank dazu auf, unsere Wildtiere nicht zu Schädlingen zu degradieren, sondern Respekt vor unserer heimischen Tierwelt zu haben.

Albert Reiner führt weiter aus: „Bayerns Jäger schützen, hegen und jagen aus Freude und Leidenschaft und aus Liebe zur Natur.“ Das alles findet nach den strengen Kriterien und Maßgaben statt, die im bayerischen und im Bundesjagdgesetz verankert sind und von den Jagdbehörden kontrolliert werden. Bayerns Jäger jagen in dem Bewusstsein, dass ein Zuviel an Wildtieren das Gleichgewicht ebenso bedroht wie ein Zuwenig. Hier sind sich die beiden Jägervorstände absolut einig: „Nur auf dieser Grundlage können wir die Schöpfung für die nächste Generation bewahren.“ Gleichzeitig machen die beiden Jägervorstände Werbung für das erstklassige Produkt „Wildfleisch“. Dies ist nicht „Bio“. Wildbret ist besser – es ist bayerische Natur pur so Albert Reiner. Gesunde und nährstoffreiche Kost hält fit, gibt Kraft und bringt uns gut durch die kalte Jahreszeit. Kein Wunder, dass gerade in den Herbst- und Wintermonaten heimisches Wildbret auf dem Speiseplan ganz weit oben steht. Ob Reh, Schwarzwild, Wildente, Feldhase oder Fasan – dem Variantenreichtum in der Zubereitung von Wildbret sind keine Grenzen gesetzt.

### **Wildbret ist Natur pur**

Wildfleisch verlässt den natürlichen Kreislauf nie: es kommt aus der Natur, wird dort erlegt und kommt von dort aus direkt auf den Teller.“ Immer mehr Menschen essen gesund und bewusst. Sie fragen nach dem Ursprung ihres Lebensmittels. Im Falle von heimischem Wildbret können bayerische Jägerinnen und Jäger diese Frage beantworten. Um beste Fleischqualität auch nach dem Schuss zu gewährleisten, werden Jägerinnen und Jägern bereits während ihrer Ausbildung fachmännisch geschult. Jägervorsitzender Oberfrank: „Es gilt das oberste Gebot ein qualitativ hochwertiges, frisches und gesundes Lebensmittel bzw. genauer gesagt Wildbret zu erzeugen.“