

# Fleisch



**Eigene Marke**  
Symbol für  
Nachhaltigkeit

**Wenig Fett  
und reichlich  
Mineralstoffe**

**ERNÄHRUNGSPHYSIOLOGIE**

Fleisch von heimischen Wildtieren macht nur etwas weniger als ein Prozent der jährlich in Deutschland verzehrten Fleischmenge aus. Dabei ist es eine gesunde Fleischart. Das Wild lebt in der Natur, hat Bewegungsfreiheit und abwechslungsreiches Futter. Sein Fleisch ist fettarm, reich an Vitaminen und somit bestens geeignet für eine zeitgemäße und gesundheitsbewusste Ernährung.

Wildbret stammt von stressfrei aufgewachsenen Tieren, die in natürlicher Umwelt und überwiegend von Gras und Kräutern gelebt haben. Das in Wildfleisch enthaltene Eiweiß weist eine hohe biologische Wertigkeit auf und ist leichter verdaulich als andere Eiweißarten. Weiter ist es aufgrund des niedrigen Bindegewebsanteils leicht verdaulich. Seine ernährungsphysiologische Bedeutung wird außerdem durch den hohen Mineralstoffanteil begründet. So enthält das Fleisch von Reh- oder Rotwild die Spurenelemente Selen, Eisen und Zink in hohen Anteilen, außerdem reichlich B-Vitamine. Die Nährwerttabelle weist im Schnitt pro 100 g Fleisch folgende Werte aus:

- Hirschfleisch: 114 kcal, 20,8 g Eiweiß, 3,37 g Fett, 50,50 mg Cholesterin;
- Rehfleisch: 159 kcal, 30 g Eiweiß, 4,16 g Fett, 97,02 mg Cholesterin;
- Wildschweinfleisch: 107 kcal, 19,3 g Eiweiß, 3,35 g Fett, 64,35 mg Cholesterin. mm | afz 30/2016

## Ruhezone für Wild im Hunsrück-Revier

**Fettarm, natürlich und nachhaltig: Das Wildsortiment der Fleischerei Zinnecker & Schmidt trifft den Geschmack ernährungsbewusster Kunden.**

**RHEINBÖLLEN**  
MONIKA MATHES



Als ernährungsbewusste Genießer charakterisiert Katja Schmidt die Kunden, die Wildfleisch und daraus hergestellte Produkte einkaufen. Die junge Fachfrau, ihr Bruder Karsten sowie ihre Eltern Reimund und Kornelia Schmidt betreiben das Familienunternehmen Zinnecker & Schmidt in Rheinböllen, einer Stadt mit 4 000 Einwohnern im Rhein-Hunsrück-Kreis.

Die Wildsparte im Fleischer-Fachgeschäft Zinnecker & Schmidt, dessen Geschichte bis ins Jahr 1930 zurückreicht, ist das große Steckpferd der Männer: Reimund Schmidt heiratete in den Betrieb Zinnecker ein und übernahm ihn 1991 gemeinsam mit seiner Frau Kornelia in dritter Generation. Be-



**Schinken vom Rotwild: Reimund und Karsten Schmidt verarbeiten alle anfallenden Keulen von Reh-, Rotwild und Wildschwein zu feinen Pökelwaren.** Foto: Zinnecker & Schmidt

reits ein Jahr später erwarb der Fleischermeister den Jagdschein, jagte zunächst mit seinem Schwager sechs Jahre lang im Staatsforst und besaß anschließend 16 Jahre lang einen Begehungsschein für einen Pirschbezirk im Nachbarort Mörschbach. Dort erlegte Schmidt überwiegend Rehwild, in der Fachsprache auch Niederwild genannt, sowie Wildschweine.

**Ausgedehntes Jagdrevier mit reichlich Ruheraum**

Der Zufall spielte eine gewichtige Rolle, dass der passionierte Jäger zu einem eigenen Revier kam: Zwei Düsseldorf baten ihn, Fleischwaren aus dem von ihnen erlegten Wild herzustellen. Aus der Geschäftsverbindung entstand eine Freundschaft, und die drei Männer jagen seitdem gemeinsam in dem 1000 Hektar großen Gebiet. Das Revier in einer Höhenlage von bis zu 480 Metern liegt an den Rheinhängen, umfasst ausgedehnte Eichenwälder, Steillagen mit Schiefer, große Ackerflächen, verwaiste und bewirtschaftete Wingerte und bunte Blumenwiesen. Schmidt: „Es ist ein idealer Ruheraum fürs Wild. Hierher verirren sich nur selten mal Spaziergänger, Wanderer oder Mountainbike-Fahrer.“ Die landschaftlichen Besonderheiten greifen der Fleischer und seine Jagdfreunde in ihrer vor nunmehr fünf

Jahren selbst entwickelten Marke auf. Über den in sattem und hellen Grün symbolhaft dargestellten Hunsrück-Wäldern prangt in edlem Gold der Markenname „Bestes aus Steeg“. Der malerische Weinort Steeg als Namensgeber liegt als Teil des bekannten Fremdenverkehrs-orts Bacharach mittendrin im Jagdrevier. Dass das ausgelobte Produkt aus der Region Welterbe Oberes Mittelrheintal stammt, erfährt der Käufer ebenfalls beim Blick auf das Signet. „Wir wollen mit unserem eigenen Markennamen nicht nur das Image von Wildfleisch aufwerten, sondern auch den gesunden Aufwuchs der Tiere und die nachhaltige Erzeugung der Produkte betonen“, erklärt Schmidt.

» Unser Logo ‚Bestes aus Steeg‘ symbolisiert den gesunden Aufwuchs der Tiere und nachhaltige Erzeugung.«

**Reimund Schmidt, Fleischermeister und Wildexperte**

Pro Jahr verarbeiten die Schmidts – Sohn Karsten ist Fleischermeister und Betriebswirt des Handwerks und verantwortet die Produktion – 250 bis 300 Wildschweine, 70 bis 80 Stück Rotwild sowie 200 Stück Rehwild – mit Schwerpunkt von September bis Ende Dezember. Einmal pro Jahr findet eine Treibjagd statt – letztmalig vergangenen Dezember mit etwa 100 Schützen. Damals wurden als Strecke 30 Wildschweine, fünf Stück Rotwild und sieben Rehe gezählt. Sonst wird fast ausschließlich von Hochsitzen aus geschossen, die – um ihren genauen Standplatz zu definieren – meist einen den Flurstücken zugeordneten Namen haben. „Purzeldorn“, der „Wilde Reimund“ und wie sie im Revier sonst noch heißen, besitzen ausklappbare Fenster, ein kleines Heizaggregat und sind der Geräuschdämmung wegen mit Teppichboden ausgelegt. Vor den Hochsitzen legen die Revierinhaber für eventuelle „Notzeiten“, wie die Monate nach der Ernte in der Jägersprache bezeichnet werden, Wildäcker an. Auf insgesamt sechs solcher Flächen findet das Wild einen Aufwuchs aus Topinambur, Melisse und ewigem Klee sowie Salzlecksteine vor.

Um Erfolg beim Ansitzen zu haben, muss der Wind günstig stehen, sonst laufen einem weder Wildschwein noch Reh- oder Rotwild vor die Flinte. „Schwarzwild schießt man am Besten im Hellen“, weiß Schmidt. Wenn sich ein Schwein

**ANZEIGE**



**WILD AUF MEHR?**

Gewinnen und begeistern Sie Kunden mit ausgereiften Ideen und einer einzigartigen Vielfalt für Fleisch, Wurst, Fisch, Convenience!

**FRUTAROM Savory Solutions GmbH**  
sginfo@frutarom.com  
www.frutaromsavory.com  
Gewürzreporter



