





## KONTROLLE IST GUT, SELBER MACHEN IST NOCH BESSER

Und vor allem: Was heißt schlecht? Mein ganzes Weltbild war durch ein paar Wochen in Schottland durcheinander gewirbelt worden: Nicht nur, dass ich gerne und aus freien Stücken auf einem Hof mitgeholfen hatte, der Fleisch produziert, auch die Diskussionen an den Abenden wirkten nach. Vegetarier oder nicht, die Herstellung meiner Lebensmittel beeinflusst die Umwelt, das hatte ich erst jetzt in der ganzen Tragweite verstanden.

### ***Auch als Vegetarier beeinflusse ICH die Umwelt, und das ganz maßgeblich.***

Ein Acker, ein Feld und auch ein kleines Beet ist ein Stück Land, das irgendwann einmal von Bäumen, Büschen, Kräutern und allem natürlichen Bewuchs befreit wurde. Vielleicht musste es sogar durch Gräben und Drainagen entwässert werden. Schließlich wächst dort dann eine einzige Sorte Nutzpflanzen, alles andere ist „Unkraut“ und wird bekämpft. Die Eingriffe können mehr oder weniger schonend erfolgen, aber im Kern der Sache weicht immer ein vielfältiger Lebensraum, um auf der Fläche Nahrungsmittel herstellen zu können. Solange ich essen möchte, muss ich wohl einen Umgang damit finden.

Genau zu dieser Zeit trat ganz unerwartet die Jagd in unser Leben: Meine Freundin hatte sich aus Interesse an dem komplexen Ökosystem Wald und dem Wunsch, es verantwortungsvoll und nachhaltig zu bewirtschaften, für ein Forstwirtschaftsstudium entschieden. Zwar ist der Jagdschein an sich kein verpflichtender Bestandteil der Ausbildung, trotzdem stellte sich bald heraus, dass es kaum Absolventen dieses Studiengangs gibt, die nicht wenigstens die Jägerprüfung hinter sich gebracht haben: Wer einen Wald bewirtschaftet, ist oft auch für die Wildtiere auf dieser Fläche zuständig. In Stellenausschreibungen für die Berufsgruppe wird der Jagdschein meistens vorausgesetzt.

Die Auseinandersetzung mit dem Thema war also zunächst eine erzwungene, doch durch die in der ganzen Wohnung verteilten Lehrbücher entwickelte sich auch bei mir schnell ein gewisses Interesse an der Jagd. Ein Bild aus einem der Bände hat sich mir besonders ins Gedächtnis gebrannt: Ein polierter Metalltisch voller Fleisch. Große und kleine Stücke nebeneinander, am Rand des Tisches ein Messer. Schimmernde Muskelpakete, weißes Fett, zugeschnittene Steaks und bereits gewürfeltes Fleisch, bereit, um als Gulasch zubereitet zu werden. Ein Wildschwein, oder das, was davon übrigbleibt, wenn man das Fell und alle Knochen entfernt. Ein einziges Tier, ein einziges Mal sich überwinden abzudrücken, ergibt genug „selbstgemachtes“ Fleisch für Wochen und Monate. Mit zwei oder drei solchen Wildschweinen käme man wahrscheinlich ein ganzes Jahr aus, vielleicht sogar dann, wenn man regelmäßig Fleisch isst?

### ***Ein zu hundert Prozent selbst erzeugtes Lebensmittel fest in den eigenen Speiseplan zu integrieren, dieser Gedanke hat mir sofort gefallen.***

Nach den Erlebnissen in Schottland war jedenfalls klar, dass ich unbedingt mehr direkte Verantwortung für meine Ernährung übernehmen wollte. Es hatte sich absolut nicht bewährt, mich durch die einfache Regel „kein Fleisch – kein schlechtes Gewissen“ dem Problem entziehen zu wollen, im Gegenteil. Zwei Wege standen nun offen: Entweder in Zukunft regelmäßig und gründlich über die Lebensmittel auf meinem Teller zu recherchieren, die Anforderungen der verschiedenen Anbau- und Zertifizierungsverbände zu lesen und die Produktionsketten möglichst lückenlos nachzuvollziehen – oder viel, viel dichter an den Kern des Ganzen heranzugehen, und zu versuchen, selbst eigene Lebensmittel zu produzieren.

Zutatenlisten penibel zu kontrollieren, ist nicht mein Ding. Hätte sich die Jagd zu diesem Zeitpunkt nicht beinahe aufgedrängt, wäre es wohl auf eine Parzelle im Schrebergartenverein hinausgelaufen, falls sich keine bessere Lösung gefunden hätte.

Nach langen Überlegungen stand stattdessen der erste Unterrichtstag in einer Jagdschule an: drei Wochen theoretischer Kurs, in zwei Blöcke aufgeteilt, dazu Übungsstunden auf dem Schießplatz und eine Menge Zeit mit den Lehrbüchern. Zwei Monate später die Prüfung.

Bestanden!



## FLEISCH-ESS- LUST

Ein knappes Jahr nachdem die Jagd zum ersten Mal in mein Leben getreten war, hielt ich ein grünes Heftchen im Format DIN A6 in der Hand. Meinen Jagdschein!

Noch einmal eine ganze Weile später war es dann so weit, und zum ersten Mal erlaubte mir ein Förster, einen Nachmittag in seinem Revier zu jagen. Zum Sonnenuntergang lag meine erste Beute vor mir. Das Damwild-Weibchen war vermutlich fast taub gewesen und ganz sicher ziemlich struppig und ausgesprochen mager. Eigentlich hätte ich ein Kalb und kein Weibchen erlegen sollen. Eine Katastrophe! Ich hatte einen großen Fehler gemacht. Zum Glück blieb er immerhin folgenlos, denn das Tier war schon so alt, dass es nicht einmal mehr die Kraft hatte, ein Kalb auszutragen und aufzuziehen.

Zwei volle Arbeitstage habe ich gebraucht, bis das Tier endlich fertig zerteilt und zugeschnitten in der Gefriertruhe lag. Nur die beiden Filets habe ich damals nicht eingefroren, sondern sofort gebraten. Aus heutiger Sicht war es gleich der nächste Fehler, dass ich dafür Butter verwendet habe, und kein hitzebeständiges Öl oder Butterschmalz. Eine richtige Kruste hatte das Fleisch auf dem Teller dann auch nicht, dafür war es bis in den Kern komplett durchgegart, weil ich es bei bestenfalls mittlerer Hitze eine ganze Weile gebraten hatte ...

Völlig egal: das erste Stück Fleisch nach Jahren hat trotzdem geschmeckt! Ich war stolz, ein Lebensmittel essen zu können, das ich von Anfang bis zum Ende selbst erzeugt hatte. Und gelitten hatte das Tier nicht, das konnte ich mit Sicherheit sagen. Es hatte sein langes Leben in Freiheit verbracht und war nach meinem Schuss augenblicklich tot gewesen. Außer mir hatte kein einziger Mensch das Fleisch auf meinem Teller auch nur berührt. Ein unglaubliches Gefühl.

## GAST IN EINER FREMDEN WELT

Mittlerweile bin ich seit sieben Jahren Jäger. Die Jagd und alles, was dazu gehört, spielt eine wichtige Rolle in meinem Leben. Mit Akira ist ein Jagdhund, ein „Kleiner Münsterländer“, bei uns eingezogen, die Farben Grün und Braun dominieren inzwischen den Kleiderschrank und in der Großstadt wohnen meine Freundin und ich schon lange nicht mehr. In den letzten Jahren habe ich einiges über die vielen Facetten der Jagd gelernt. Der Kern des Ganzen ist für mich nach wie vor der gleiche geblieben: Als Jäger habe ich die Möglichkeit, auf ursprünglichste Art Lebensmittel selbst zu beschaffen.

Auch wenn ich immer noch ständig dazulerne, weiß ich inzwischen einigermaßen, was ich tue. Ich kann ein Kalb von einem ausgewachsenen Tier unterscheiden und die beim ersten Versuch noch so mühselige Arbeit des Zuschneidens geht jetzt flüssig von der Hand. Was früher zwei Tage gedauert hat, schaffe ich heute in zwei Stunden.

Trotzdem gibt es einfachere Wege als ausgerechnet die Jagd, um an gutes Fleisch zu kommen. Für die Zeit und die Arbeit, die hinter einem selbst erlegtem Steak steckt, darf ich niemals einen Stundenlohn ausrechnen – ohne ordentlich zu schummeln, käme ich nicht einmal in die Nähe der Preise für das beste Fleisch aus dem Bioladen. Jäger zu sein bedeutet nun einmal auch, oft mit leeren Händen heimzukommen.

Das ist in Ordnung, es muss sogar so sein. Die Jagd macht Freude und bietet mir mehr als reine Fleischbeschaffung. Es ist aufregend, sich in die Tiere hineinzuversetzen und zu versuchen, ihren Lebensraum aus ihrer Perspektive zu sehen. Wo finde ich welche Spuren und Fährten? Wann fallen leckere, reife Eicheln vom Baum, gibt es dieses Jahr Bucheckern und was wächst auf welchem Feld? Welches Kraut schmeckt am besten und auf welcher Lichtung ist es zu finden? Welche geheimen Wege führen in sicherer Entfernung an den Häusern, Wanderwegen, Straßen und Hochsitzen der Menschen vorbei und in welchem Gestrüpp kann man sich am besten verstecken? Solche Dinge möchte ich herausfinden. Dabei gilt es, behutsam und sensibel vorzugehen, um ein möglichst unbemerkter Gast in dieser fremden Welt zu bleiben.