

3. Wildverwertungskonzept

„Wild us eusem Revier – nachhaltig und regional – fräsch und lokal“

Urs Aebi
Bezirksobmann Lenzburg

1



IMAGEFOLDER JAGD AARGAU

19. Sept 2018

Kontakt:
Büro: 071 459 88 40
E-Mail: jagd@jagd.aargau.ch
T: 071 459 88 40
www.jagd.aargau.ch

EINLEITUNG
AUFGABENSTELLUNG

- > **Vielfältige Aufgabenbereiche der Jagd zeitgemäss vermitteln**
- > **Image des Jägers modern, sympathisch, nutzbringend aufzeigen**
- > **Interessante Fakten zur Jagd**
- > **Einlageblätter für den Fleischverkauf mit dem Bezug zur Kulinarik**
- > **Aargauer Wild kauft man vom Jäger = Titel auf der Front**
- > **«Wild us eusem Revier!» als Button darauf**
- > **Allgemeines Kommunikationsmittel, welches individuelles Handling zulässt**
- > **Gestaltung: freundlich, modern, zeitlos**

IMAGEFOLDER

Im Aargau hat es ca. 200 Jagdgesellschaften...
...und ca. 1400 Jäger.

nachhaltig und regional

Aargauer Wild kauft man vom Jäger.

"Wild us eurem Revier!"

frisch und lokal

Über 1'400 Jägerinnen und Jäger leisten im Aargau mit ihrer Arbeit einen wichtigen Beitrag zur Erhaltung und Förderung von intakten Lebensräumen. Wild besitzt eine nachvollziehbare Herkunft und es fallen keine Handelswege an. Das schont zusätzlich die Natur und Umwelt.

JAGDAARGAU

Die Jagd im weiteren Sinn ist ein Instrument zur Erhaltung und Förderung der Biodiversität. Jägerinnen und Jäger führen Wildbeobachtungen zur Bestandskontrolle durch und regulieren die Wildbestände durch Abschüsse. Sie sind auch verantwortlich für Fallwild (Unfalltiere durch Strassenverkehr, wildernde Hunde, Witterung, etc.) und leisten Öffentlichkeitsarbeit, in Zusammenarbeit mit Förstern, Landwirten, Waldeigentümern, Naturschutzverbänden, Naturfreunden oder Schulen.

Wildbesetzungen gehören auch zu den Aufgaben eines Jägers.

Zwei Schritte der Jagdphase: Warten und Biss auf den Wildkugeln!

Naherhandarbeit und Remontiererei werden bei den Jägern gross geschätzt.

Die meisten Jäger sind Jäger für Durchschweifung bei Tiere. Man ein Wildschwein zu schätzen. Hier ein Jäger ca. 20 Stunden auf dem Hochsitz.

Liebt Hundehalter: Bitte führt eure Hunde im Wald immer an der Leine!

Feldhasen werden von der Aargauer Jagd geschont und nicht erlegt.

Das Jahr des Jägers

- Januar** Beobachten, Fährten und Spuren lesen, Ausgüpfen (z.B. Elze, Brombeere) heiligen, ...
- Februar** Lubripölz (Kornger) heischen, Stöckchen erheben, auf Fallwild achten, Vogelkürsionen, ...
- März** Jagdtüte, Satzdecken erstellen, wägen & beschriften, Wild dröhen, Bejagungspölze erstellen, ...
- April** Jagdtüte, Jagdliches Ständchen (Schweinefleisch), Wägenbildungskunde, Kontrolle Hundeleinenzug, ...
- Mai** Sommerbock, Einweilgen mit Kugeln auf Nitrolock und nicht fährnde weibliche Tiere, Jagdtüfung, ...
- Juni** Jungwild schützen, Rehkitze retten, Wildkür besetzen, Abweiderrungen / Ausung schaffen, ...

FRISCHLING GESUCHT

Du bist naturverbunden, hast ein hohes Verantwortungsgefühl gegenüber der Natur im Allgemeinen und den Tieren im Speziellen? Du bist ruhig, geduldig und hast eine gute Beobachtungsgabe? Du hast einen integren Charakter und Freude an traditionellen Werten?

Dann bringst Du die wichtigsten Voraussetzungen zur Jägerin oder zum Jäger mit! Die Ausbildung zur Jägerin bzw. zum Jäger und die entsprechenden Prüfungen werden von den Kantonen organisiert. Um sich zur Prüfung anzumelden, musst Du mindestens 18-jährig sein. Die Ausbildung ist in einen theoretischen und einen praktischen Teil unterteilt. Mehr Infos findest Du auf www.ajv.ch.

Das Aargauer Jagdjahr in Zahlen:

| | o Abschuss | o Fallwild (auf Strasse) |
|-------------|------------|--------------------------|
| Reh | 5800 | 1300 (850) |
| Wildschwein | 1100 | 60 (40) |

Wir setzen uns für lokalen Fleischkonsum ein.

Wildmannigfaltigkeit heisst Genuss!

Die App AG-Jagdassist leistet Hilfe bei Verkehrsunfällen mit Wild und zeigt den zuständigen Jagdaufseher an.

Bereits der frühe Mensch bediente sich dem Hunde als Jagdhelfer. Speziell mit ihren besonderen Sinnesorganen aber auch mit ihren Laufertischen Qualitäten waren sie den Menschen eine grosse Unterstützung auf der Jagd.

Juli: Einzeljagd auf Ferkel, Fuchs, Dachs und Wildschwein, Hundsbildungen, ...

August: Firsich oder Anetz auf Sommerlock (Eintrock), ...

September: Vorbereitung der Herbstjagd, Schweinejagdprüfung, Jagd auf Flugfeld, ...

Oktober: Gesellschaftsjagd auf Reh, Fuchs & Wildschwein; Einzeljagd auf Fuchs, Wildschwein, etc., ...

November: Gesellschaftsjagd auf Reh, Fuchs & Wildschwein; Einzeljagd auf Fuchs, Wildschwein, Dachs, ...

Dezember: Gesellschaftsjagd auf Reh, Fuchs und Wildschwein; Waldschachtel, In-Nebeljahr (Schnee) Wald Isären, ...

Rehe können nicht geschlechtsreife werden. > Selektierer

Rehe haben ca. 7 - 8 Junge pro Jahr...

Wildschweine ca. 4 - 9 Junge.

Das Wildschweinweibchen kann bis zu 2 Mal im Jahr Junge bekommen.

Vater: Keiler
Mutter: Bache

Laucher
Licht
Vater: Bock
Mutter: Geiss
Spiegel

Teller
Porzell
Frischling
Wurf
Katz
Laufr

Überreicht vom Jagdverein:
Verantwortlicher Wildverwalter:
Wir freuen uns auf Ihre Bestellung!

JAGDAARGAU
Jagd Aargau
Aargauerischer Jagdschutzverein
Lilgenbäck 20 | CH-5300 Turgi
www.ajv.ch

EINLAGEBLÄTTER

WILDFLEISCH | JAGDAARGAU
GALGENSTRASSE 1 | 4100 BASELSTADT | TEL. 078 222 11 11 | WWW.JAGDAARGAU.CH

5



Wildfleisch
aus dem Aargau

"Wild aus
eurem
Revier!"

Reh

Sehr fett- und
cholesterinarm
reich an Eisen!

2/3 des in der Schweiz konsumierten
Wildbret stammt aus dem Ausland.
Jäger setzen sich für einen lokalen
Fleischkonsum ein. Im Kochbuch des
Aargauischen Jagdschutzvereins gibt
es leckere Wildgerichte.

Erhältlich ist das Buch unter:
www.jlv.ch

JAGDAARGAU

○ Kurzbraten (geeignet zum Grillieren)
 ● Langbraten

Reh

Rehfleisch ist ein kurzfasriges, rot-braunes Fleisch mit einem leicht russigen Geschmack. Es enthält viele B-Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente. Es zeichnet sich besonders durch seinen hohen Eisengehalt aus und hat einen grossen Anteil an Eiweiss und Omega 3. Es ist leicht verdautlich und enthält nur wenig Cholesterin.

| | |
|--|--------|
| Ragout | 1 kg |
| Hackfleisch | 1 kg |
| Braten | 800 g |
| Geschnetzeltes | 500 g |
| Schitzelfleisch (Hufs, Nase, Spalte, Bäckli) | 500 g |
| Entrecôte * | 700 g |
| Filet * | 160 g |
| *oder Rücken mit Bein ganz | 2-3 kg |

z.B.
 1 x Tier ca. 10 kg ergibt ca. 5 kg Fleisch

je nach Metzger weitere Wildprodukte:
 Trockenfleisch
 Bratwürste
 Hamburger etc.

Verarbeitung
 Das Fleisch wird einzeln portioniert, vakuumiert und beschriftet. Es kann frisch (ca. 15 Tage haltbar) oder tiefgekühlt (ca. 1 Jahr haltbar) geliefert oder direkt beim Verwerter abgeholt werden. Preise je nach Dienstleistungen und Verarbeitungsgrad. Fragen Sie Ihren Ansprechpartner des Jagdvereins:

Wildfleisch
 aus dem Aargau

"Wild ist ein Revier!"

Wildschwein

Intensiveres und würzigeres Aroma aufgrund der freien Weideweide

1/3 des in der Schweiz konsumierten Wildbrets stammt aus dem Ausland. Jäger setzen sich für einen lokalen Fleischkonsum ein. Im Kochbuch des Aargauischen Jagdschutzvereins gibt es leckere Wildgerichte.

Erhältlich ist das Buch unter:
www.sjv.ch

JAGDAARGAU

Wildschwein

Wildschweinfleisch ist sehr saftig, pikant und hat einen hohen Gehalt an mehrfach ungesättigten Omega-3-Fettsäuren. Damit hat das Wildschwein viermal so hohe Werte an ungesättigten Fettsäuren wie das Hausschwein. Zudem ist es reich an Vitamin A und Mineralien wie Kalium, Phosphor, Natrium und Magnesium.

z.B. 1x Tier ca. 40 kg ergibt ca. 20 kg Fleisch

| | |
|---|---------------|
| Wurstfleisch | 3 kg |
| Hackfleisch | 3 kg |
| Ragout mager | 3.5 kg |
| Braten (Hals und Schulter) | 3.2 kg |
| Geschnetzeltes | 1.2 kg |
| Schnitzfleisch (Huf, Nuss, Spalte, Baggli) | 4.3 kg |
| Koteletten | 1.2 kg |
| Nierstück | 800 g |
| Filet | 400 g |

Je nach Metzger weitere Wildprodukte:
Trockenfleisch
Bratwürste
Hamburger
Schinken
Hackbraten etc.

Verarbeitung
Das Fleisch wird einzeln portioniert, vakuumiert und beschriftet. Es kann frisch (ca. 15 Tage haltbar) oder tiefgekühlt (ca. 12 Monate haltbar) geliefert oder direkt beim Verwerter abgeholt werden. Preise je nach Dienstleistungen und Verarbeitungsgrad. Je nach Verwerter können auch Teilstücke bestellt werden.
Fragen Sie Ihren Ansprechpartner des Jagdvereins:

Herzlichen Dank für Ihr Interesse an unserem Aargauer Wild - nachhaltig frisch und lokal!

Werte Interessenten

Das erlegte Tier gehört immer der Jagdgesellschaft und wird in der Decke (Fell) dem Metzger verkauft. Dieser zerwirkt das Wild, entfernt die Knochen, portioniert und vakuumiert das Fleisch. Siehe Foto. Je nach Saison, Gegebenheit und Wunsch wird das Wild bei Ihnen frisch oder tiefgekühlt angeliefert. Eventuelle Spezialitäten wie Hackbraten, Bratwürste, Schinken etc. werden individuell angeboten.

| | |
|--|-------------------|
| Kalkulationsbeispiel: | |
| Erlegtes Reh, 12 kg, Preis an Jagdgesellschaft CHF 13.00/kg | CHF 156.00 |
| Metzgerlohn für Zerwirken, Vakuumieren, Beschriften / Pauschal | CHF 70.00 |
| Total für ca. 6 kg ausdresiertes, hochwertiges Rehfleisch | CHF 226.00 |

Das Fleisch kann frisch rund 15 Tage im Kühlschrank oder tiefgekühlt 1 Jahr gelagert werden.

Ihre Jagdgesellschaft berät Sie gerne über weitere Möglichkeiten wie z.B. ganzer Rücken, Wildknochen, Charcuterie etc.

Herzlichen Dank für Ihr Interesse!
Ihre Jagdgesellschaft

Das Kochbuch ist erhältlich unter: www.ajv.ch

● Sonderaktion für diesen Herbst

JAGDAARGAU



Sonderpreis Fr. 20.-

Hege und Pflege mit der Stiftung Wildtiere Aargau

Die Stiftung Wildtiere Aargau ist die Stiftung der Aargauer Jägerinnen und Jäger, welche den Landschaftsjäger helfen schützen in die Tat umsetzt. Die Stiftung bezweckt im Rahmen der Artenschutz den Erhalt und die Förderung eines gesunden, den örtlichen Verhältnissen angepassten Wildbestandes sowie die Bewahrung und Schaffung natürlicher, naturnaher und vernetzter Lebensräume für unsere einheimischen Wildtiere.



STIFTUNG WILDTIERE
Aargau

stiftungwildtiere.ch

JAGDAARGAU

jagdaargau.ch

15

Jägerinnen und Jäger

Em

DIE FEINSTEN WILDGERICHTE



DIE FEINSTEN WILDGERICHTE

Empfohlen von Jägerinnen und Jägern

STIFTUNG WILDTIERE
Aargau

JAGDAARGAU

FAZIT

Wenn die Jagdvereine proaktiv Kunden für den Wildfleischverkauf gewinnen möchten, so muss das Image den neuen Gegebenheiten angepasst werden. Seit jeher steht das Wort Jagd im Fokus. Die Gesellschaft hat sich aber im Laufe der Zeit verändert.

Themen wie:

- > Tierschutz
- > Umweltschutz
- > Naturschutz
- > Vegetarier / Veganer
- > Ernährungstrends (regional, Bio, nachhaltig etc.)

müssen ernst genommen werden und sind ein fester Bestandteil unseres Denkens und Handelns.

Somit soll unsere Kommunikation transparent, verständlich, nachhaltig und authentisch vermittelt werden! Wir sind alle Botschafter.

REGIOLEBEN | AARGAU
MULTIMEDIA | 11 | 2016 | 11.10.2016 | 11.10.2016 | 11.10.2016 | 11.10.2016

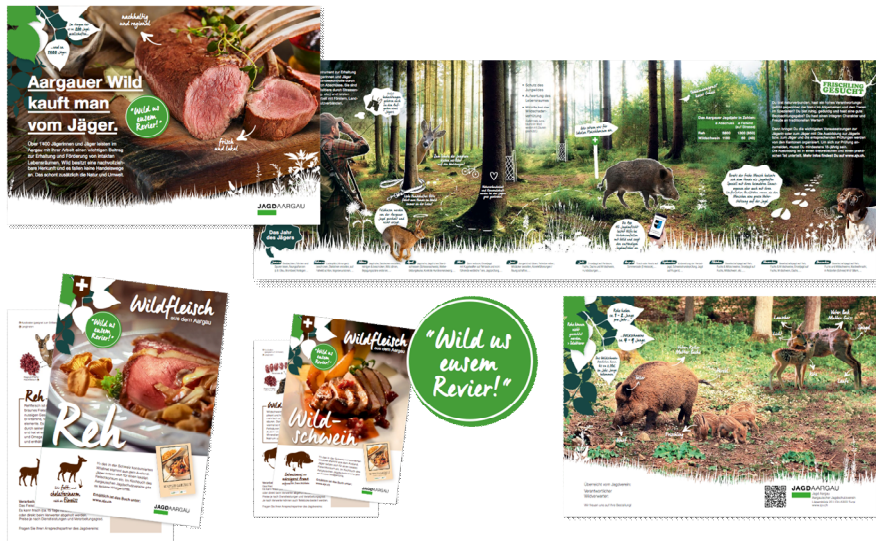
11

FAZIT

WILD US EUSEM REVIER NACHHALTIG UND REGIONAL FRÜSCH UND LOKAL



11



12