

# „Mehr öko geht nicht“

Das Interview: Jörg Lemmermann über Ernährung, Warten im Ansitz, nicht angeleinte Hunde und den Wolf



Zwei junge Rehe und ein Rehbock in der Feldmark: Jäger warten mitunter viele Stunden vergebens auf jagdbares Wild.

FOTO: PATRICK PLEUL/DPA



**Jörg Lemmermann, 49,** ist mit 26 Jahren Jäger geworden. Seit 2016 leitet er den Hegering seines Heimatdorfes Wilstedt, zudem ist der selbstständige Wirtschaftsingenieur auch Vorsitzender der Jagdgenossenschaft Wilstedt.

**Frage: Herr Lemmermann, Sie haben mit Mitte 20 die Jägerprüfung abgelegt. Warum ist die Jagd attraktiv für Sie?**

**Jörg Lemmermann:** Schon als zehnjähriger Junge habe ich als Treiber erstmals an einer Jagd teilgenommen. Dabei wurden, ich weiß es noch sehr genau, 57 Hasen erlegt, von denen ich gefühlt die Hälfte nach Hause tragen musste. Ich war schon immer naturverbunden, war viel draußen, die Kindergeburtstage haben wir oft im Wald gefeiert. Nachdem mein Vater und dann auch noch mein Bruder die Jägerprüfung absolviert haben, hat mich auch das Jagd-Virus erwischt.

**Warum gehen Sie auf die Jagd?**

Wildbret ist in meinen Augen mit das Natürlichste, was der Mensch heute noch machen kann. Für mich ist die Jagd eine Möglichkeit, aktiven Naturschutz zu betreiben. Und am Ende erzeugen wir Jäger ein schmackhaftes und gesundes Lebensmittel. Das Fleisch des Wildes ist vitamin- und nährstoffreich sowie cholesterin- und fettarm. Es ist zudem reich an wichtigen Omega-3-Fettsäuren.

**Was kostet Wildfleisch?**

Wildbret ist preiswert: Je nach Bratenstück beziehungsweise Wildart liegen die Preise in der Regel unter denen von Bio-Produkten. Außerdem ist auch hier weniger mehr: Ich bin für bewussteren Fleischkonsum, dafür aber in hoher Qualität. Wildbret ist umweltschonend, heimisches Wildfleisch hat eine sehr gute Ökobilanz. Wild aus freier Natur verursacht bei angemessenen Wildbeständen keinerlei Umweltbelastung. Herstellung und Transport von Tierfutter fallen weg. Lebendtransporte und die damit verbundenen Belastungen für Tier, Mensch und Umwelt entfallen. Der Verzehr von echtem Wildbret ist ein echter Beitrag zur Ökobilanz, mehr öko geht eigentlich nicht.

**Wo jagen Sie und wie viel?**

Ich habe ein Revier in Steinfeld gepachtet, 263 Hektar groß. Davon sind 170 Hektar Naturschutzgebiet – das darf kein Mensch betreten. Ich versuche regelmäßig im Revier zu sein und

nach dem Rechten zu sehen. Ansitzen und aktiv Jagen ist aber nur ein Teil der Reviertätigkeiten. Viel Zeit investiere ich auch in den Bau und der Instandhaltung von Reviereinrichtungen. Die meiste Zeit wartet man als Jäger beim Ansitz vergebens auf ein jagdbares Tier, im Durchschnitt investiert der Jäger ungefähr eine Stunde pro Kilogramm bratfertiges Wildfleisch.

**Welche Wildgerichte haben Sie auf Lager?**

Wie wäre es denn mal im Sommer mit einem selbst geschnittenen Damwild-Rücken-Carpaccio auf Zitronen-Oliven-Öl mit Feldsalat, Parmesan und Pinienkernen? Oder einem Wildschweinnackens-Steak auf dem Grill mit Speckkartoffel- und Wildkräutersalat? Oder vielleicht einem kurzgebratenen rosa Reh Rücken mit Pastinaken-Kartoffel-Stampf? Für die jüngere Generation empfiehlt sich ein Wildburger mit Patties aus frisch gewolftem Wildhackfleisch, Preiselbeermarmelade und Tomaten-Chilli-Sauce, der in jede Jahreszeit passt.

**Wie sieht es mit der Qualitätskontrolle aus?**

Die Jäger, die Wildfleisch zum Verkauf anbieten, sind dafür gut ausgebildet. Die Prozess-Kette vom auf der Wiese äsenden Stück Wild bis zum Verbraucher ist genau festgelegt. Vor dem Schuss entscheidet der Jäger, ob das vor ihm stehende Tier von Verhalten, Körperbau und Allgemeinzustand grundsätzlich zum Verzehr geeignet ist oder nicht, das ist die sogenannte Lebendbeschau. Nach dem Schuss erfolgt die Fleischbeschau, bei der der Jäger alle wichtigen Organe entnimmt und in Augenschein nimmt. Gleiches passiert noch einmal bei der Verwertung, dem Zerwirken des Wildes in Stücke. Beim Wildschwein wird auch gleich eine Trichinenprobe entnommen. So kommt garantiert nur einwandfreies Wildfleisch zum Verbraucher.

**Wie riecht Wildfleisch?**

Der Qualitäts-Check ist hier ebenso einfach wie beim Fisch: Frischer Fisch riecht nicht nach Fisch. Ebenso ist es bei gutem Wildfleisch. Nach der ersten Fleischbeschau erfolgt die Fleischreifung bei etwa sieben Grad Celsius für mindestens 48 bis 72 Stunden in Kühlkammern. Je länger dieser kontrollierte Reifeprozess erfolgt, desto zarter wird das Wildbret bei der späteren Verarbeitung werden. Wobei das Einfrieren von Wildbret keinerlei qualitative Einbußen mit sich bringt, wenn das Fleisch vakuumiert ins Gefrierfach gelegt wird. So verpackt kann man Wildbret bedenkenlos auch auf Vorrat kaufen und zwischen sechs und zwölf Monate lagern, je

nach Wildart und Fettgehalt. Der Verbraucher muss immer daran denken, dass Wildfleisch kein Massenprodukt ist, welches immer vorhanden ist, wenn er Appetit darauf hat.

**Die Afrikanische Schweinepest...**

...wäre auch für die Jäger der Super-GAU. Es gibt einen nationalen Notfallplan, der dafür sorgt, dass kontaminiertes Fleisch nicht in den Verkehr gebracht wird. Kein Verbraucher bekäme dieses Fleisch jemals zu sehen, obwohl das Virus für den Menschen gar nicht schädlich ist. Da der ASP-Virus aber extrem widerstandsfähig ist, muss alles unternommen werden, um weitere Kontaminierungen zu verhindern. Wir Jäger würden unter Umständen schon beim Aufbrechen eines Wildschweins sehen, dass es mit der ASP infiziert ist. Zur Sicherheit werden aber seit geraumer Zeit Blutproben der erlegten Tiere beim Veterinäramt mit der Trichinenprobe abgegeben.

**Was passiert, wenn die ASP hier nachgewiesen würde?**

Dann wäre erstmal in der betreffenden Zone 14 Tage absolute Jagdruhe, um die Ausbreitung des betroffenen Wildschweinbestandes zu verhindern. Anschließend müssten wir dann in dem Gebiet mit dem 100-prozentigen Abschluss der Wildschweinbestände beginnen. Wobei jeder, der die Jagd kennt, weiß, dass dies viel leichter gesagt als getan ist. Insofern sollten wir lieber im Vorwege alles unternehmen, um die ASP in Deutschland zu verhindern, das können wir Jäger aber sicher nicht alleine leisten. Die Ausbreitung der ASP ist nachweislich Menschen getrieben.

**1995 haben Sie den Jagdschein gemacht. Was hat sich im letzten Vierteljahrhundert verändert?**

Die Landwirtschaft und mit ihr die Natur haben sich sehr verändert, der Strukturwandel schreitet voran. Früher gab es viel mehr Grünland als Ackerflächen. Die Landschaft war nicht so ausgeräumt, sie war kleinteiliger. Büsche und Hecken boten Schutz für Rebhuhn und Fasan. Früher gab es richtige Kiebitzschwärme. Wenn die aufgefliegen sind, wurde es regelrecht dunkel. Heute ist leider auch die Feldlerche selten geworden.

**Das beklagen die Naturschutzverbände schon lange.**

Klar, da sind wir uns einig. Die Jägerschaften gehören ja ebenfalls zu den anerkannten Naturschutzverbänden. Jäger sind Naturschützer, die dafür eine Ausbildung absolvieren und am Ende eine Prüfung ablegen. Jagd ist viel mehr als Schießen, wir Jäger kümmern uns

um die Ökosysteme im weitesten Sinne. Auch wir wollen die weitere Verarmung der Natur stoppen. Daher ist die Vernetzung der Naturschutzverbände so wichtig, wir müssen zusammenarbeiten statt gegeneinander.

**Mit wem arbeiten Sie zusammen?**

Zum Beispiel aktuell mit dem BUND-Kreisverband Rotenburg. Der hat voriges Jahr eine kreisweite Initiative zum Schutz der Wildbienen gestartet, die in der Jägerschaft sehr positiv aufgenommen wurde. Die Idee ist, geeignete Nisthilfen für Wildbienen im Landkreis Rotenburg aufzustellen. Wir planen neben der vom BUND noch zehn weitere dieser Nisthilfen in der Wilstedter Gemarkung zu installieren. Wir arbeiten aber auch mit den Landwirten zusammen. Ich halte nichts davon, einer Berufsgruppe den Schwarzen Peter zuzuschieben. Vielmehr glaube ich, dass nur im Miteinander nachhaltige Lösungen gefunden werden können. Zum Beispiel mit Blühstreifen, von denen die Landwirte seit Jahren bereits etliche angelegt haben.

**Was nervt Sie?**

Nicht angeleinte Hunde in der Landschaft beziehungsweise deren uneinsichtige Besitzer. Vor allem in den Außenbereichen, den Wildruhezonen der Gemeinde, da diese unnötige Unruhe ins Revier bringen. Denn oftmals ist das Freilaufen der Hunde eher der Bequemlichkeit der Besitzer geschuldet, als dem Freiheitsdrang der Hunde. Auch die Quad- und Crossfahrer, die am Wochenende in den Sandkühlen und durch die Ruhezonen des Wildes rasen und dabei auch noch Wirtschaftsweg beschädigen, ärgern mich. Kurz gesagt: alle, die sich der Natur gegenüber rücksichtslos verhalten.

**Wie steht es um den Wolf?**

Diese Debatte wird, vor allem von naturenfremden Mitbürgern, viel zu emotional geführt. Egal, was ich als Jäger jetzt hierzu antworte, es wird mir falsch ausgelegt. Grundsätzlich ist es so, dass diese Tiere viel mehr Angst vor dem Menschen haben als umgekehrt. Tatsache ist aber auch, dass eine unkontrollierte Ausbreitung des Wolfs noch nicht absehbare Folgen für die Haltung von Weidetieren, die Wildbestände sowie nicht zuletzt für die Landbevölkerung haben wird. Ich glaube an die Koexistenz von Mensch und Wolf, wo die Infrastruktur dies zulässt. Ich bin aber auch der festen Überzeugung, dass dies in dicht besiedelten Gebieten nicht möglich ist.

**Die Fragen stellte Johannes Heeg.**

## Breddorfer feiern Erntefest

**Breddorf.** Ernteball mit dem Tanz unter der Erntekrone – so läuten die Breddorfer am kommenden Sonnabend, 13. Oktober, das von der Landjugend organisierte Erntedankfest ein. Beginn des Ernteballs ist um 20 Uhr.

Am Sonntag, 14. Oktober, stellen sich um 13 Uhr die Erntewagen in der Breiten Straße auf. Um 13.30 Uhr startet der Umzug durchs Dorf. Trotz einer Baustelle in der Ostersoder Straße nimmt der Zug seinen gewohnten Weg über Hauptstraße, Bahnhofstraße, Am Brink, Eheböcker Straße, Ostersoder Straße, An den Beckheuen, Ostersoder Straße und zurück zur Breiten Straße.

Anschließend findet die Feierstunde in Stövers Scheune (Breite Straße 7) statt. Um 15 Uhr beginnt das Festprogramm mit dem Aufhängen der Erntekrone. Es wird gesungen, die Kindertanzgruppe tritt auf, Gedichte werden vorgetragen, und am Ende wird der plattdeutsche Einakter „Marlies warrt tähmt“ von der Theatergruppe aufgeführt, und die drei jeweils schönsten Erntewagen der Kinder und der Erwachsenen werden bekannt gegeben.

Zwischendrin hält Manfred Thoden die Festrede. Grußworte sprechen Albert Rathjen, Kreisvorsitzender des Evangelischen Arbeitskreises der CDU, Robert Brühl, der Vikar der Kirchengemeinde Kirchtimke, Breddorfs Bürgermeister Günter Ringen und Heinz-Hermann Holsten aus Tarmstedt als Vertreter der Samtgemeinde. ES

## FÜR KINDER AB EINEM JAHR

### Bücherwürmchen-Treffen

**Tarmstedt.** Das nächste Treffen der „Bücherwürmchen“ in der Bücherei ist für kommenden Dienstag, 16. Oktober, um 15.30 Uhr geplant. Eingeladen sind Kinder ab einem Jahr. Die Erzieherin und Mutter Karin Müller zeigt ein altersgerechtes Bilderbuch, macht Knie-reiter und Fingerspiele und singt mit Großen und Kleinen. Im Anschluss ist Zeit zum Austausch, zum Klönen und Gucken und für Fragen. Der Eintritt ist frei, eine Anmeldung nicht erforderlich. ES

## BÜCHEREI TARMSTEDT

### Offener Gesprächskreis

**Tarmstedt.** „Zusammenleben: Hat die Familie Zukunft?“ ist das Thema am Dienstag, 16. Oktober, 19 Uhr, beim nächsten offenen Gesprächskreis in der Bücherei Tarmstedt. Die Teilnehmer sehen und hören dazu zu Beginn die Ansichten von Professor Wolfgang Huber mit Hilfe einer DVD der ZEIT-Akademie. „Danach wird darüber in entspannter Atmosphäre gesprochen“, so Organisator Thomas Werner. Die Teilnahme ist kostenlos, neue Gesprächsteilnehmer seien willkommen. ES

## KURSUS FÜR KINDER AB SECHS

### Handwerk und Handarbeit

**Tarmstedt.** Handwerk und Handarbeit für Kinder ab sechs Jahren vermittelt ein Kursus vom 17. Oktober bis 12. Dezember in der Malschule Orlando in Tarmstedt. Immer mittwochs von 16 bis 18 Uhr arbeiten die Kinder mit Holz, Papier, Speckstein, Draht und Ton, lernen die einzelnen Arbeitsschritte selbstständig umzusetzen und den Umgang mit den Werkzeugen, um aus ihren Ideen schöne Geschenke zu machen. Anmeldung: Telefon 04283/9819232 und unter info@malschule-orlando.de. ES

## WETTPFLÜGEN IN BREDDORF

### Kampf um die perfekte Furche

**Breddorf.** Exaktes Pflügen ist die Grundlage des Ackerbaues und erfordert eine gründliche Ausbildung sowie ständiges Üben. Als Anreiz messen sich Nachwuchslandwirte seit Jahren in Pflüge-Wettbewerben auf Kreis-, Gebiets-, Landes-, Bundes- und auf internationaler Ebene. Der diesjährige Kreiseitscheid für den Bereich Bremervörde findet am Donnerstag, 18. Oktober, in Breddorf auf den Flächen des Betriebes Harm Drewes (Bahnhofstraße 6) statt. Das Anrücken der 25 Pflüger ist für 9 Uhr vorgesehen. Zuschauer sind willkommen. ES

## FOTOS AUS ITALIEN

### Gondeln, Brücken und Masken

**Tarmstedt.** Fotos aus Venedig und Padua zeigt Hartmuth Boedemann am kommenden Donnerstag, 18. Oktober, in der Bücherei der Samtgemeinde Tarmstedt. Gondeln, Brücken, Masken, prächtige Bauten: Die schönsten Eindrücke hat Boedemann zu einer Diaschau mit bewegten Bildern zusammengestellt, die er auf Einladung der Bücherei und des Bücherfördervereins Tarmstedt ab 20 Uhr zeigen wird. Der Eintritt ist frei. Eine Anmeldung unter Telefon 04283/1773 erleichtert die Planung. Die Bücherei hat ihren Sitz im Gebäude der Gesamtschule, Kleine Trift. ES

## KORREKTUR

**Bremervörde.** Der für den 28. Oktober geplante Apfeltag des Nabu findet in Bremer-vörde auf dem Gelände der Nabu-Umweltpyramide (Huddelberg 14) statt und nicht in Badstedt auf dem Gärtnerhof. Dieser ist aber in Bremervörde vertreten. Wir bitten den Fehler zu entschuldigen. ES

## Nach dem Kulturfest ist vor dem Kulturfest

**Zeven.** Das nächste „Kultur-Land-Kultur“-Fest zwischen Oste, Wieste, Wörpe und Wümmen wird am Wochenende 18. und 19. Mai 2019 stattfinden. Zur Vorbereitung und zum Sammeln vieler Ideen laden die Organisatoren zu einem Info-Abend ins Ringhotel Paulsen in Zeven (Meyerstraße 22) ein. Die Veranstaltung ist für Dienstag, 23. Oktober, 20 Uhr, vorgesehen. Dabei geht es um einen kurzen Rückblick auf das Fest-Wochenende 2018 und die Teilnahmebedingungen. Neueinsteiger bekommen Hilfe beim Ausfüllen der Anmeldeformulare sowie bei der Texterstellung und Bildauswahl. Infos gibt es bei Dörte Schnackenberg (04283/6145), Rainer Behnisch (04282/893), Heike Treu (04287/287), Inge Treu-Kaufhold (04281/1714) und Inge Grosse-Wolter (04282/593484) oder per E-mail: info@kulturlandkultur.de. Internet: www.kulturlandkultur.de. ES

## Jazzworkshop durchbricht stilistische Grenzen

Anmeldungen sind bis Ende Oktober beim Kulturbahnhof Rotenburg möglich

VON JOHANNES HEEG

**Rotenburg.** Einen Jazzworkshop veranstaltet der Kulturbahnhof Rotenburg in Kooperation mit der Kontaktstelle Musik am Sonnabend, 3. November. Jazz gehöre mit zu den vielfältigsten Musikrichtungen überhaupt, heißt es vom Kulturbahnhof. Die Tradition reiche zurück bis zu den Anfängen des vergangenen Jahrhunderts. Der Rotenburger Jazzworkshop habe sich in den letzten elf Jahren schon vielen Themen und Stilikarten im Jazz zugewandt. Es wurden Latin-Jazz und Funk, Jazz-Blues und Standards, Balladen, Pop-Jazz und vieles mehr thematisiert. Mit dem diesjährigen Workshop würden die stilistischen Grenzen durchbrochen, es sollen möglichst viele Stile in den Workshop einfließen.

Wie in jedem Jahr werden wieder Bands und

Ensembles zusammengestellt, die unterschiedliche Schwerpunkte setzen. „So ist für jeden etwas dabei“, betonen die Dozenten. Die „Themenbands“ behandeln zum Beispiel Soul-Jazz, Swing (verswingte Stücke von Adele, Norah Jones), Funk a la Nils Landgren, Rhythm, n' Blues, Popjazz (Stücke von Sting, Miles Davis, Grover Washington) und auch Bebop. Nicht zu kurz kommen auch die Themen Harmonik, Rhythmik, Improvisation und Arrangement, bilden sie doch die Grundlage für das Zusammenspiel.

Zum Dozententeam gehören Ivan Romero (Saxophon), Jürgen Kolbe (Lehrgangleiter und Dozent für Gitarre), Klaus Briest (Bass), Wolfgang Maehder (Keyboards / Klavier), Jörg



Gitarrenlehrer Jürgen Kolbe. FOTO: FR

Meyer (Schlagzeug) und Evelyn Gramel (Gesang). Anmelden können sich Musiker und Musikerinnen aller bandtypischen Instrumente wie Keyboard/Klavier, Gitarre/E-Gitarre, Saxophon, Bass/Kontrabass, Schlagzeug, sowie Sänger und Sängerinnen ab sofort beim Kulturbahnhof Rotenburg, dessen Vorsitzender Jürgen Kolbe unter Telefon 04261/82859 und per E-Mail an j.kolbe@kulturbahnhof-rotenburg.de zu erreichen ist. Anmeldungen sind bis zum 28. Oktober möglich, die Teilnahme kostet 19 Euro. Der Workshop findet am Sonnabend, 3. November, von 10 bis 19 Uhr in der Kreismusikschule Rotenburg (Freudenthalstraße) statt.