



Stiftung Nantesbuch
Langes Haus

Nantesbuch wild –

Von der Rehkitz-Rettung bis zum Schweizer Schnitt

Erkundung des Wildes

22. und 23. November 2019, Nantesbuch, Bad Heilbrunn



Dr. Jörg Garbrecht – Leitender Kurator

Die Stiftung Nantesbuch wurde 2012 von Susanne Klatten gegründet. Im selben Jahr erwarb die Stiftung das Gut Nantesbuch und Karpfsee in der Nähe von Bad Heilbrunn, oberbayerisches Voralpenland.

Ziel der Stiftung ist es, dass Bewusstsein für Kunst und Natur zu schärfen und zu erweitern. Kunst und Kultur sollen den Erlebnisraum für die Konsumgesellschaft eröffnen. Die Stiftung Nantesbuch soll zum Ort der gesellschaftlichen Debatte werden. „Wirtschaften und Wirken der Menschen im Visier der Kulturlandschaft!“

Der Begriff des Handlungssinns bildet einen Übergangsbereich von Soziologie und Philosophie. Hierbei steht „Sinn“ als Synonym für Ziel oder Zweck der Handlung. Die Definition von Hubertus = hugu für Sinn und berahit für glänzend – zeigt die Intention der Stiftung auf.



Daphne (griechisch „Lorbeer“), eine Bergnymph der griechischen Mythologie. Sie steht – wie auch die Göttin Artemis – für eine jungfräuliche Jägerin nach Parthenios-Version.

Markus Lüpertz: Daphne, Bronzefigur vor dem Langen Haus, Bild: Christoph Knoch



Nantesbuch wild – Von der Rehkitzrettung bis zum Schweizer Schnitt

nan
tesb
uch

Impulsvorträge

Gerhart Zwirgmaier: Artenvielfalt Wild
in den bayerischen Voralpen

Jörg Richter: Die Sinneswelt des Wilds

Karl Schmid: Zur Wertigkeit des Wilds

Eineinhalb Tage lang steht das Schwarz- und Niederwild auf dem Gelände der Stiftung Nantesbuch im Mittelpunkt. 70 Teilnehmer erkunden die Welt der scheuen und faszinierenden Wildtiere und ihre Berührungspunkte mit dem Menschen: Biodiversität, Wildökologie, Jagdtradition und Wildbret-Verständnis.

Drei impulsgebende Expertenreferate leiten am Freitagabend die Erkundung ein, bevor sich die Teilnehmer zu einem veritablen Jäger- schmaus zusammen setzen. Die muntere Tisch-Ansprache von Markus Bachmann „Vom Jagdhorn zum Konzert-Waldhorn“ findet nach dem Essen ihre Fortsetzung, wenn in der Eingangshalle die Jagdhörner erklingen.

Am Samstagvormittag geben Experten an vier Posten im Gelände Einblick in ihr Praxiswissen. Sie informieren über die Rehkitz-Rettung aus der Luft mit Oktokopter (Posten 1), die Wildwechsel in Nantesbuch (Posten 2), Fährten lesen und Fährten legen (Posten 3) und über die Wildbret-Verarbeitung mit Zerlegen nach Schweizer Schnitfführung (Posten 4 im Langen Haus). Nach einer Mittagssuppe lassen sich vier unterschiedliche Greife – Habicht, Falke, Harris-Hawk und Steinadler – bei ihrem Jagdtraining zu beobachten. Der Tag schließt mit einer großen Podiumsdiskussion zu den Themen des Tages mit allen Experten und Praktikern der Erkundung, moderiert von Bruno Röthlisberger, Ordensoberst Silberner Bruch Schweiz

An der Veranstaltung nahmen von den akademischen Jagdwirten teil:

Anton Larcher, Landesjägermeister Tirol

Jörg Richter, Mitglied im Silbernen Bruch

Thomas Weber, Vizepräsident des Landesjagdverbandes Rheinland-Pfalz

Albrecht Linder, Rechtsanwalt, Tegernsee

Die Veranstaltung wurde in Kooperation mit dem internationalen Orden „Silberner Bruch“ ausgerichtet. Der Silberne Bruch/Le Rameau d'Argent: Orden zum Schutz von Wald, Wild und Flur und zur Förderung von weidgerechtem Jagen!

Nantesbuch:

318 ha Fläche, davon 90 ha Wald und Moor
(Hoch- und Niedermoor)

Eigenjagd, derzeit noch verpachtet
Ganzjahresbeweidung durch Exmoor-Pferde
und Auerochsen

Renaturierung Hasselbachtal

Brutvogel-Kartierung

Aufbau eines naturnahen Waldes

Wildarten:

Optimaler Lebensraum für Rehwild

Rotwild nur Wechselwild

Schwarzwild, Fuchs, Dachs, Marder, Feld-
hase, Stockente, Waldschnepfen, Rin-
geltaube (später vielleicht auch einmal Wolf
und Goldschakal)

Birkwild gab es früher als Brutvogel im
ganzen Voralpengebiet, ab Mitte der 70er
Jahre ausgeblieben



Joachim Strobel – Leiter des Bereichs Natur
und Landschaft der Stiftung Nantesbuch

Artenvielfalt der Wildtiere im bayerischen Alpenvorland

Impulsreferat am 22.11.2019



Gerhart Zwirglmaier -
Landesjagdberater Bayern

Artenvielfalt: Anzahl biologischer Vielfalt im Alpenvorland

Wildtiere sind unsere Ureinwohner und ein Produkt der Landschaft!

Lebensraum ist durch Höhenunterschiede geprägt (Donau im Norden, Süden Grenze nach Österreich, Westen Baden-Württemberg, Osten Österreich)

Das Wild steht im Winter auf der Südseite (sonnig und warm) und im Sommer auf der Nordseite im Schatten; die klimatischen Unterschiede nehmen zu. Das Wild zieht auf die Flächen oberhalb der Waldgrenze (Almmatten/Grünflächen). Vor den Bergen haben wir ausgedehnte Moorflächen und einige Flüsse. Wildtiere haben nie die Wiederbewaldung von Flächen verhindern können. Der Wald hat über Jahrhunderte hinweg Tiere ernährt!

Empfindlichste Art der Wildtiere ist das Rotwild! Es darf nicht mehr auf allen Flächen in Deutschland vorkommen (in den Ost- und Westalpen ist der Wechsel unterbrochen durch eine Rotwild-freie-Zone) „Unfrei im Freistaat“ (Deutsche Rotwild-Stiftung).

Einsatz für das Rotwild

Um auf die Missstände in der Rotwildpolitik Bayerns aufmerksam zu machen, hat die Deutsche Wildtier Stiftung im Dezember 2010 die Kampagne „Unfrei im Freistaat“ durchgeführt. Mit Anzeigen und Zeitungsbeilagen sowie einem Spot, der im Dezember auf Info-Screens an Münchener U- und S-Bahn-Haltestellen zu sehen war, wurden Unterstützer für das Edelwild in Bayern gesucht. Um den Umgang mit Rotwild in den Wäldern ging es auch auf dem 5. Rotwildsymposium der Deutschen Wildtier Stiftung, das im Dezember 2010 ge-

meinsam mit dem Bayerischen Jagdverband in München veranstaltet wurde. Das Abschlussdokument der Veranstaltung, die „Münchner Erklärung für Wald und Wild“, enthält Forderungen und Empfehlungen an Politik und an Jagdpraxis, um den Konflikt zwischen dem Lebensraum- und Nahrungsbedarf der Wildtiere und dem Nutzungsinteresse des Menschen in unserer Landschaft zu lösen. Die Erklärung und weitere Informationen zur Kampagne „Unfrei im Freistaat“ sowie zum 5. Rotwildsymposium gibt es unter:

www.Rothirsch.org



Unfrei im Freistaat!

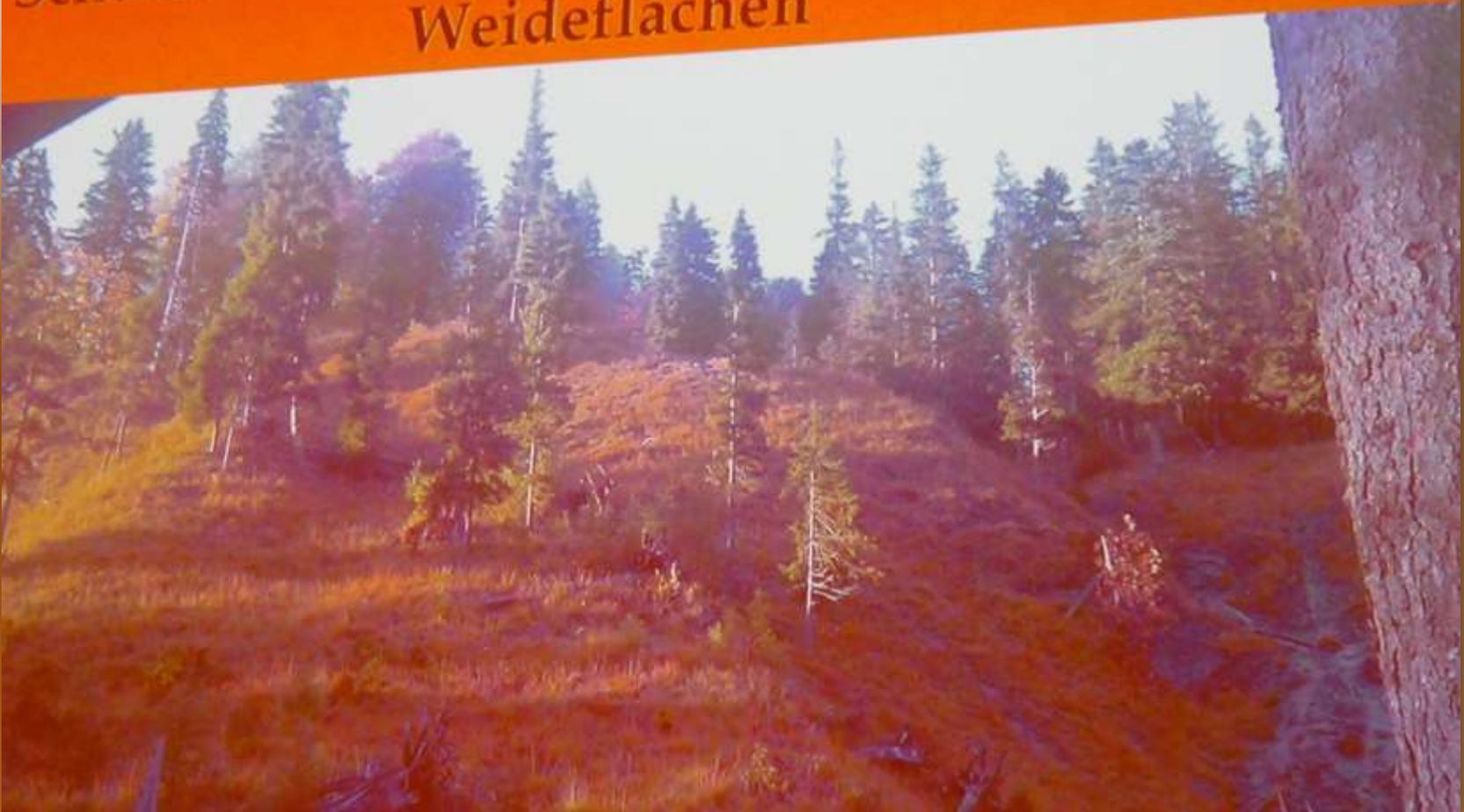
Der Rothirsch ist unfrei im Freistaat. Denn leben darf er nur in wenigen Gebieten. Außerhalb wird er gejagt und ergraben.

Wir fordern für den Rothirsch mehr Lebensräume, bessere Jagdregeln, größere Wildschutzzonen.

Helfen Sie uns, dem Rothirsch in Bayern eine Zukunft zu geben.



Schutzwaldsanierungsflächen - die ältesten Weideflächen



Gamswild tagaktiv, für Touristen erlebbar früher, heute verschwunden;
Schutzwaldsanierungsflächen: Der Schutzwald ist im Winter der Lebensraum der Gams.
Vorgabe: Sanierungsflächen sind ganzjährig „wildfrei“ zu halten, hier muss dringend eine Abstimmung auf Augenhöhe erfolgen, sonst ist die Gams gefährdet (Lebensraum für Gams und Steinadler).

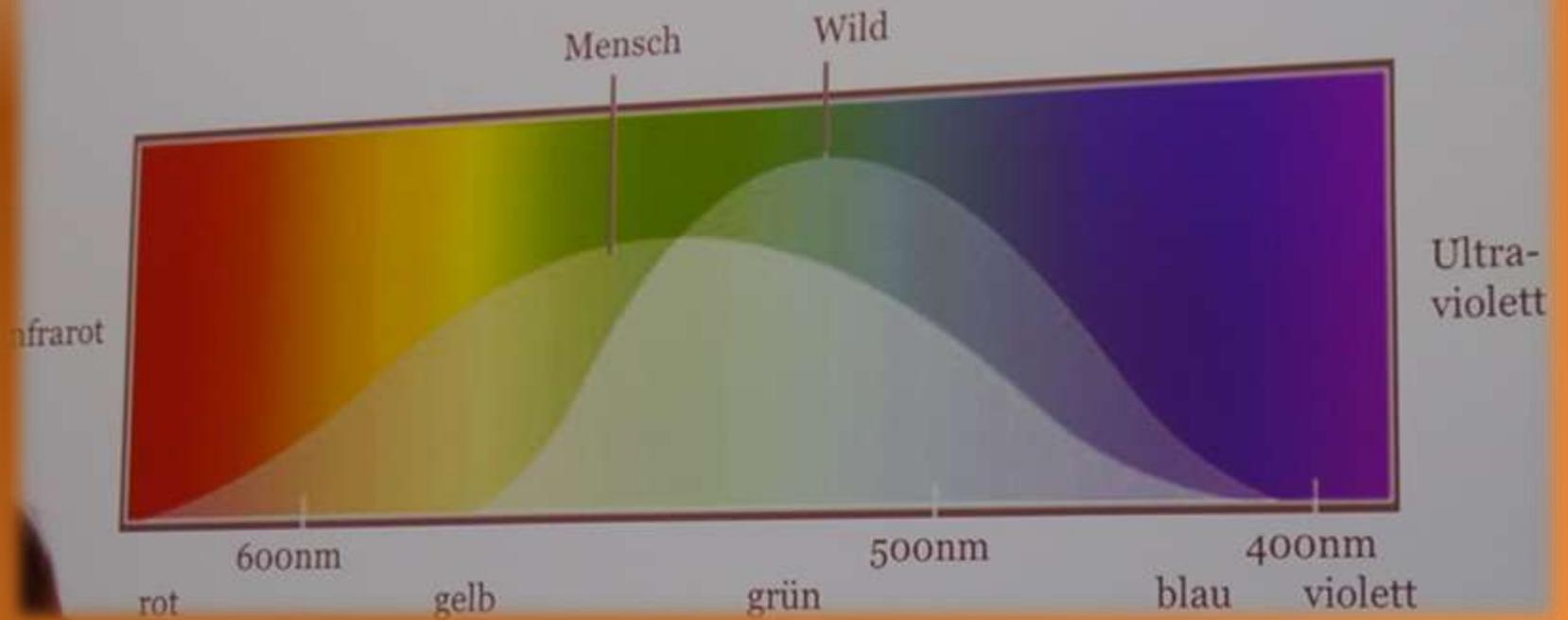


Jörg Richter
Akademischer Jagdwirt

Die Sinneswelt des Wildes

Es werden folgende Sinneswahrnehmungen behandelt: Sehen, Hören, Riechen und Schmecken

Sehen



Sehen - Vögel

- UV-Licht

- Falken: Urin der Mäuse
- Stare + Blaumeisen: Gefieder
- Oberflächen von Beeren

- Polarisiertes Licht

- Falken: klare Sicht bei bewölktem Himmel

- Reaktionsfähigkeit

- Falken: 80 Bilder/sek (Mensch: 20 Bilder/sek)

- Sehschärfe

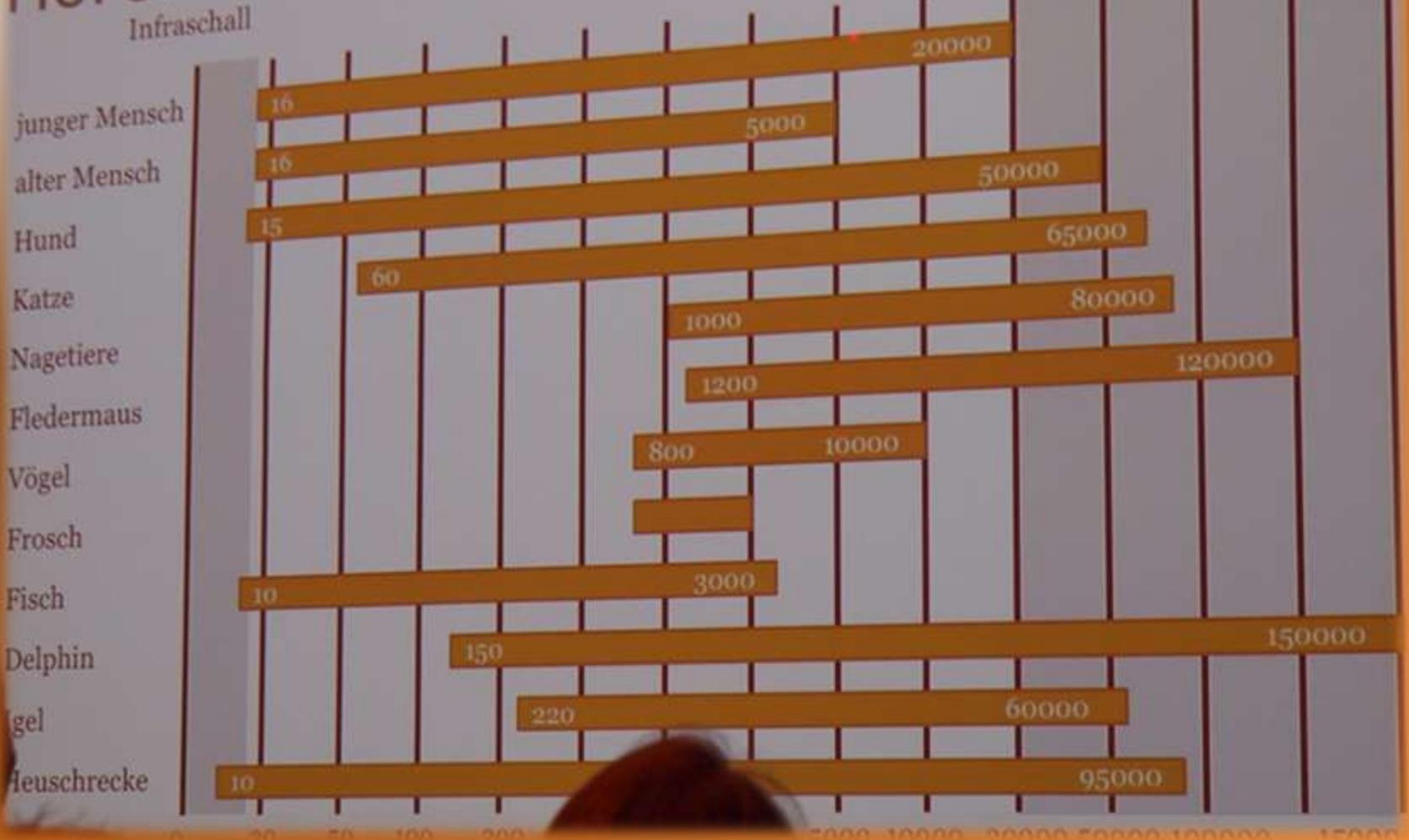
- Greifvögel (4x besser ausgeprägte Netzhaut als der Mensch + 2 Sehgruben für vorwärts und seitwärts = 8x schärfer als der Mensch)
- Greifvögel: Beide Augen unabhängig von einander
- Falken: 2mm Insekt aus 18m / sitzende Taube aus 1000m / fliegende Taube aus 1600m



Sehen nutzen Mensch, Hund, Wildtiere: (Das kalte LED-Licht wird von Wildtieren gesehen)

- Nahrungssuche
- Kommunikation
- Orientierung
- Kontaktaufnahme
- Paarung
- Mutter-Kind-Beziehung

Hören

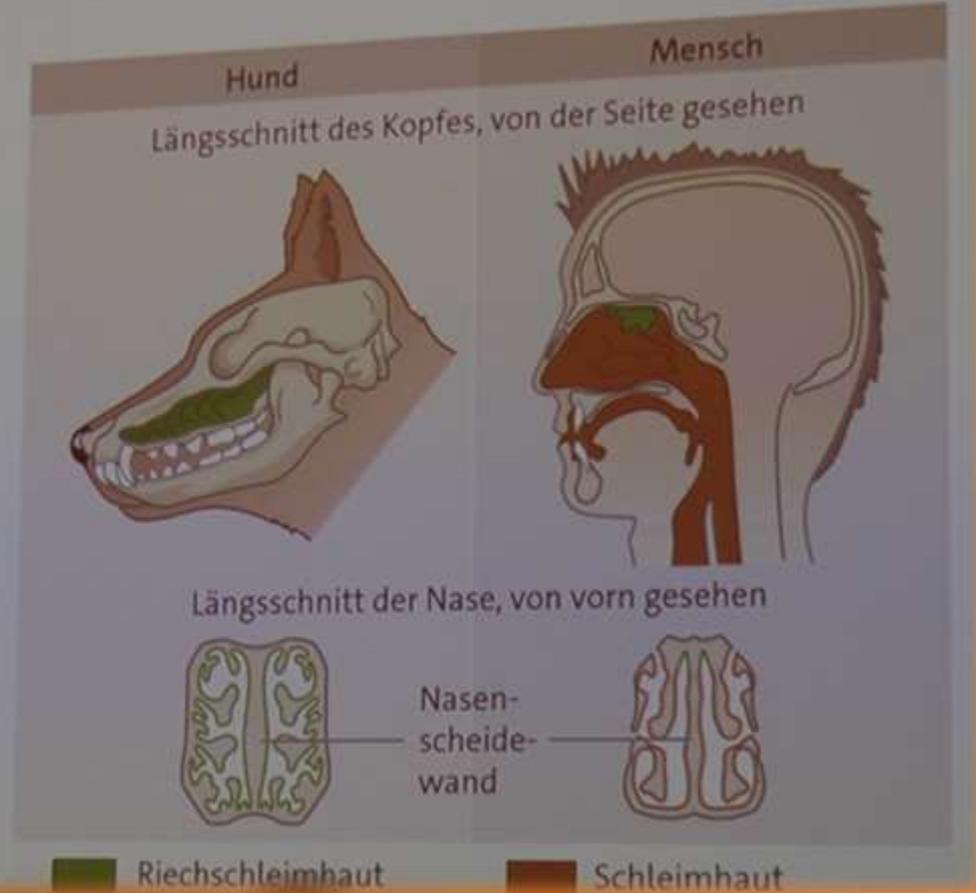


Hunde hören höhere Töne besser
Katzen niedrige Töne
Fledermäuse sehr hohe Töne
Fische hören besonders gut über Schallwellen

Nutzungseffekte:
- Warnung
- Orientierung
- Territoriumsausgrenzung

Riechen - Hund

- Riechschleimhaut
10-fache Fläche
ggü. dem Mensch
- Riechhirn = 10% des Gehirns
(Mensch = 1% des Gehirns)
- Rechts und links
unterscheidbar
- Bei Fährtsuche
bis zu 300 Mal
pro Minute einatmen

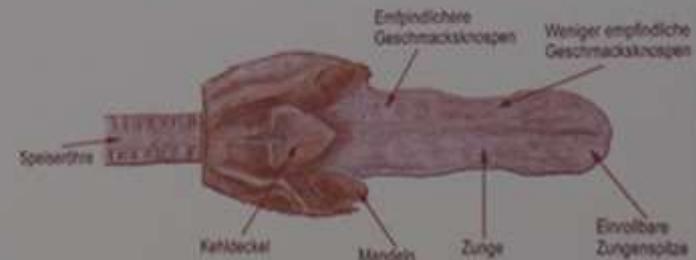
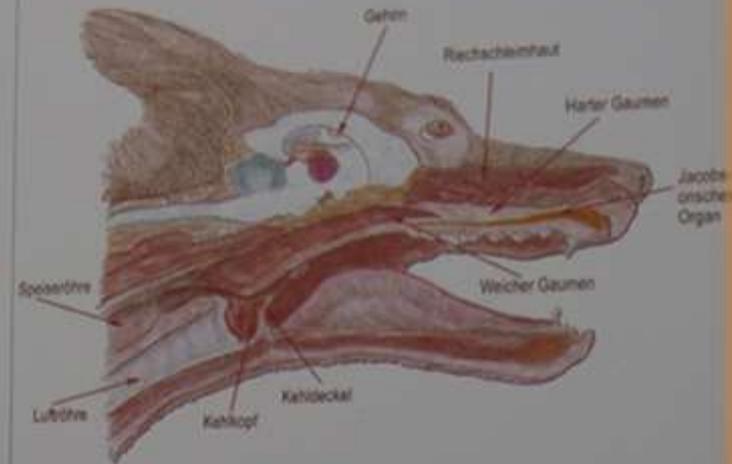


Der Mensch hat 380 Riechrezeptoren
Riechen ist für die Tierwelt extrem wichtig zur Erlangung von Beute

Schmecken - Hund

- 1700 Geschmacksknospen
Mensch: 9000
 - Aroma durch die Nase
- Zunge
 - Flüssigkeitsaufnahme
 - Abkühlung
- Carnivoren (Fleischfresser)
 - spezielle Geschmacksknospen für Fleisch, Fett und fleischbezogene Stoffe
 - Geschmacksrezeptoren für Wasser an der einrollbaren Zungenspitze

Geschmack- und Geruchssinn



80 % durch Riechen

20 % durch Schmecken

1.700 Geschmacksknospen bei Hund

9.000 Geschmacksknospen beim Menschen



Karl Schmid
Metzgermeister mit Wildfleisch-
Spezialisierung

„Gesundes Fleisch – höchste Qualität
mehr Bio geht nicht“

Karl Schmid ist Oberbayer und passionierter Metzgermeister. Von Kindesbeinen an wurde ihm in der elterlichen Metzgerei mit Gastwirtschaft der verantwortungsvolle Umgang mit Fleisch vermittelt. Schmid's Begeisterung für die Natur und die Jagd findet Ausdruck in seinem EU-zertifizierten Wildzerlegebetrieb. In Seminaren und Jagdreisen stellt er sich die Aufgabe, höchst Verantwortungsbewusst mit Tieren als hochwertigen Lebensmitteln umzugehen und jedes Tier komplett - nose to tail - zu verarbeiten und zu veredeln.

Wertigkeit des Wildes ist ein riesiges Thema bei Rot-, Reh-, Schwarz- und Gamswild.
Art der Bejagung entscheidend, stressfrei, wenn PH-Wert zu hoch, ist das Wild nicht brauchbar (Jagdmethoden/Drückjagd).
Schnell Aufbrechen innerhalb von 20 bis 30 Minuten, nicht direkt ins Kühlhaus, Reifen lassen in der Decke 5 bis 7 Tage; Kein Schloss aufmachen, sonst trocknet das Tier an den Keulen aus!
Schweizer Schnitfführung komplett Sehnen- und Knorpelfrei
Heutzutage muss Wild nicht mehr eingelegt werden, Rotwein kann man machen.
Vakuumverpackt hält sich das Wildbret im Kühlschrank 10 bis 14 Tage



Foto: Wiener Konzertvereinigung

Entstehungsgeschichte: Vom Jagdhorn zum Konzert-Waldhorn

Markus Bachmann wurde in eine Künstlerfamilie geboren und wuchs in der Musikhauptstadt Wien auf. Im Alter von 16 Jahren war er seiner Generation voraus und wurde in die Internationale Musik Universität in Wien als ordentlicher Student aufgenommen. Hier perfektionierte Markus sein Handwerk und studierte jeden Zentimeter des Wiener Horns. Ein Jahr später, im Alter von 17 Jahren, wurde Markus zum jüngsten Orchestermusiker aller Zeiten und spielte in allen großen Orchestern in ganz Wien. Gleichzeitig entwickelte er seine Solokarriere aller großen Konzerte, die von Klassik bis zur Wende des 19. Jahrhunderts (Romantik) an seinem "Wiener Horn" (gespielt von den Wiener Philharmonikern) reichten. Mit der Möglichkeit, durch die Welt zu touren und Musik aus Wien zu hören, konnte Markus viele verschiedene Kulturen erleben. Bachmann ist den Akademischen Jagdwirten im Rahmen der Ausbildung bekannt geworden (Jagdhorn-Akademie der BOKU).

(Text: Nantesbuch Stiftung)



Eingangsbereich
des „Langen Hauses“



„Langes Haus“ Nantesbuch, Eingangsbereich





Am zweiten Morgen: Fahrt über das Tölzer Land zur Veranstaltung





Bildmitte: Benediktenwand, Bad Tölz



Im Hintergrund: Karwendel





Blick vom Gelände Nantesbuch



Zweiter Tag: Samstag, 23. November 2019: Vorführung des Oktokopters durch Johann Rothkirch







Rehkitz-Rettung aus der Luft mit Oktokopter



In Zusammenarbeit mit dem Entwickler Martin Israel vom Deutschen Zentrum für Luft- und Raumfahrt (DLR) in Oberpfaffenhofen werden die Wiesen im Mai mit der Drohne überflogen. Dies geschieht in den frühen Morgenstunden, noch bevor sich der Boden aufheizt.









Sven Ott:
Mitarbeiter
der Stiftung
bei einer
früheren
Demonstration
in 2017



42 Kitze in 2017 gerettet



Bilder: Nantesbuch.de

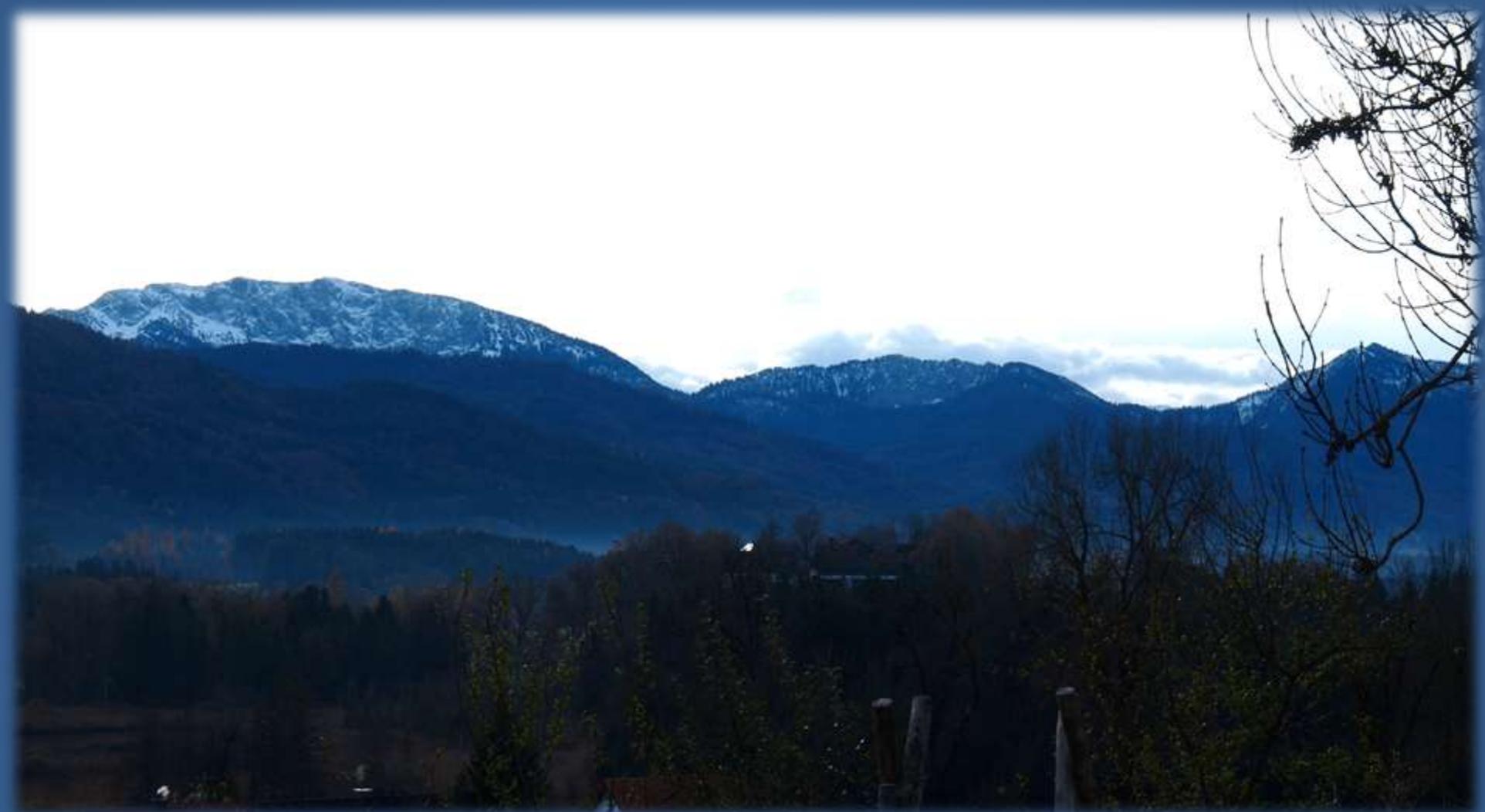




„Langes Haus“



Daphne 2002/2003, Bronze von Markus Lüpertz





Wildbret-Verarbeitung mit Zerlegen nach Schweizer Schnittführung

Schweizer Schnitfführung

Durch den besonderen Zuschnitt (als Schweizer Schnitfführung bekannt) konnte sich auch der „Otto Normalverbraucher“ leckere Steaks öfter leisten. Es wurden Steaks aus fast allen Muskelpartien vom Wildbret geschnitten. Grundvoraussetzung: Ein abgehangenes, gut gereiftes Teilstück. Nach dem Motto „es muss nicht immer Filet sein“ wird bei der Schweizer Schnitfführung das Zerlegen nach Muskelpartien durchgeführt. Zwischen den Muskeln sitzen Vliese (Trenn-Nähte), in deren Längsrichtung die Muskeln voneinander getrennt werden. Auf diese Weise erhält das so gewonnene Teilstück eine gleichmäßige Garzeit und hat zudem den Vorteil, dass kein unerwünschter Saftaustritt erfolgt. Die Zartheit des gegarten Produktes ist damit schon vorgegeben.

Diese Art der Schnitfführung und Veredelung des Fleischteilstückes wurde vom Deutschen Fleischerverband übernommen und so war der Siegeszug des Kurzgebratenen auch bei uns nicht mehr aufzuhalten.









Durch diese Schnittführung steigt die Wertigkeit des Wildbrets sowie der Verkaufspreis pro Kilo immens an (aus 19,00 € pro Kilo werden schnell 150,00 € pro Kilo).













Silberhaut wird als Letztes mittels Anschnitts eines ersten Medaillons und Halten des Messers unter den Rücken oberhalb der Silberhaut abgezogen und nicht geschnitten.





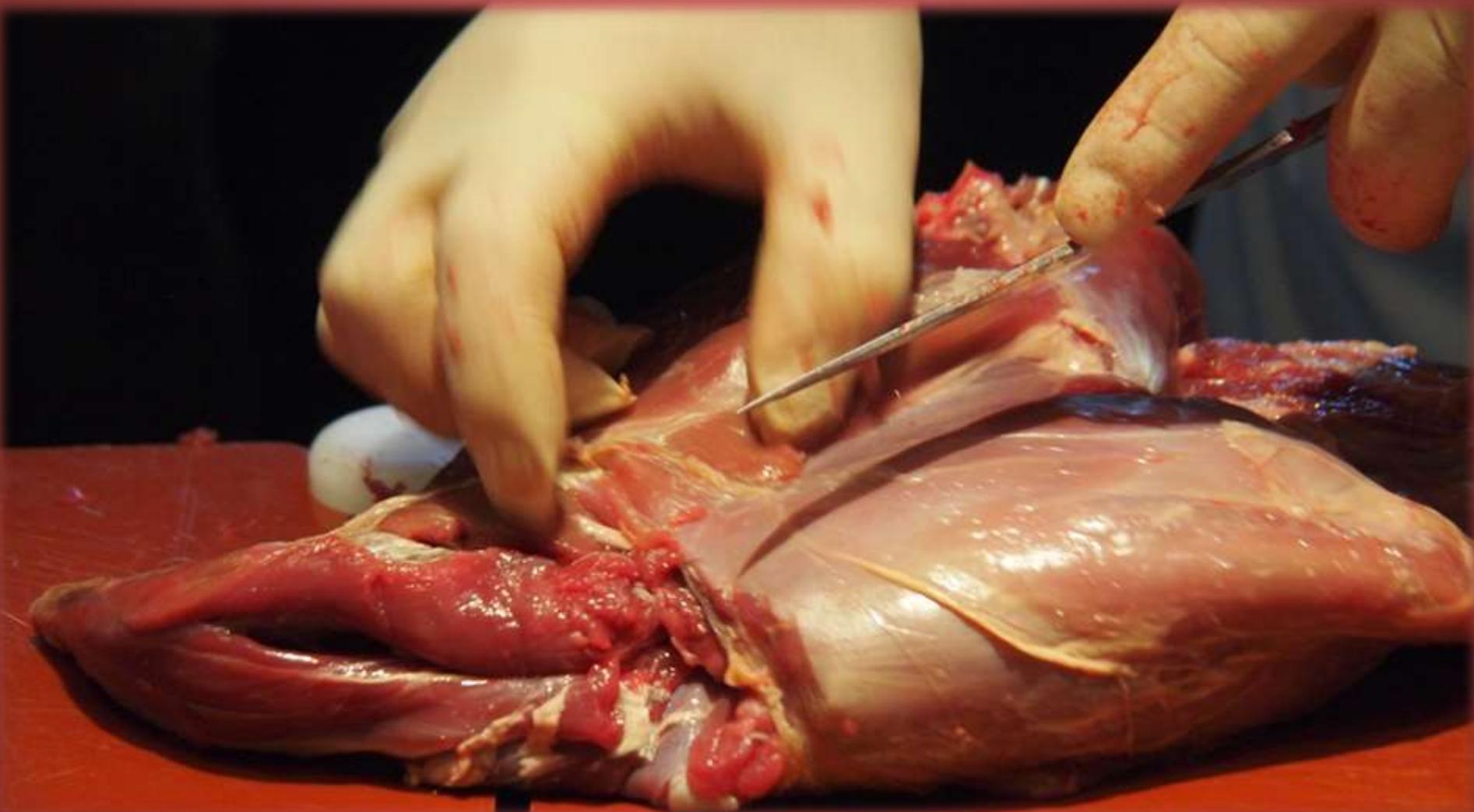


„Aushöhlen“ des Knochens bei der Rehkeule ohne Aufschneiden











Die Rehkeule wird in 12 Stücke geteilt und nicht nur in die bekannten Teile Ober-/Unterschale, Hüfte und Nuss.







Wasserturm auf dem
Gelände der
Stiftung Nantesbuch

Vorstellung von vier
unterschiedlichen Greifvögeln beim
Jagdtraining:

Unten: Junger Habicht





Links: Althabicht



Rechts: Jungvogel















Wanderfalke







