

DIE GRÜNE BRÜCKE

Ausgabe 02/2021

Online-Magazin für Tier, Jagd
& Natur



Editorial des Herausgebers

Liebe Leserinnen & Leser!

Herbstzeit ist Erntezeit!!

Nicht nur in der Landwirtschaft oder in den heimischen (Klein-)Gärten ist die Zeit zum Ernten gekommen, sondern auch in der Jagd! Aber was bedeutet das für unser Wild bzw. auch für uns Menschen und die Umgebung?

Für unsere Wildtiere bedeutet das in erster Linie eines: GEFAHR!!! Und zwar von allen Seiten – dem Niederwild beispielsweise fehlt wichtige Deckung gegen Fressfeinde und natürlich auch Nahrung! Wenn plötzlich große Felder abgeerntet und umgebrochen sind, sind auch wichtige Nahrungsquellen weg. Gerade der Feldhase ist davon stark betroffen – man spricht vom sogenannten „Ernteschock“.

Aber nicht nur dem Niederwild fehlt plötzlich Nahrung, sondern auch Reh, Hirsch, Wildschwein & Co. Was man auf den Feldern vorfand kann der Wald nicht ersetzen. Deshalb ist es wichtig entsprechende Grünflächen vorzufinden. Leider gibt es im Burgenland ein Fütterungsverbot für Schalenwild, wobei man zugeben muss, dass die Winter hierzulande in den letzten Jahren nicht wirklich lebensbedrohlich waren – Stichwort Klimawandel.

Was bedeutet der Herbst nun für uns Menschen? Erntezeit heißt viel Arbeit! Nicht nur auf den Feldern, sondern auch in den diversen Obst- und Weingärten. Andererseits erhalten wir wertvolle Nahrungsmittel.

Für die Jägerinnen und Jäger bedeutet das ebenfalls ein hochwertiges Lebensmittel zu „ernten“ – unser Wildbret! Es gibt kein gesünderes Fleisch als jenes von unserem Wild. Allein wenn man die Lebensweisen unsere Hühner, Puten, Schweine, etc. und jene unserer Wildtiere beobachtet, ist kein weiterer Vergleich notwendig.

Wo Sie hochwertiges Wildbret erwerben können sowie mehr Daten und Fakten zu diesem Thema finden Sie im Internet bei WILDES ÖSTERREICH unter www.wild-oesterreich.at.

Herzlichst Ihr
Christian Pelzmann



Inhaltsverzeichnis:

In unserer aktuellen Ausgabe finden Sie folgende Beiträge:

- Niederwildhege: Fallenjagd – die Klappfalle im Portait - Ing. Christian Pelzmann
- WILDES REZEPT: Spanferkel – im Ganzen gegrillter Frischling inkl. Fotoreportage. Ing Christian Pelzmann
- Das Team Mensch und Hund im Einklang mit der Natur SpaThor
- Gedanken einer Jägerin und Mutter (Teil 2) Bibiane Pelzmann
- Wussten Sie, dass ...
- Der kleine Tipp zum Schluss! Ing. Christian Pelzmann



Niederwildhege:

Fallenjagd – die Klappfalle im Portrait

Niederwildhege bedeutet vor allem intensive Raubwildbejagung. Aber wer hat schon die Zeit Nächte lang Fuchs, Marder & Co. nachzustellen? Die Antwort ist ganz einfach – die Falle! Ing. Christian Pelzmann

Tag und Nacht 24h/Tag!

Der größte Vorteil der Fallenjagd ist, dass dieser „Jagdgehilfe“ 24 Stunden am Tag im Einsatz ist. Allerhöchstes Gebot dabei ist aber unbedingt das Tierwohl! Natürlich verfolgt man das Ziel möglichst viele wild lebenden Raubtiere zu fangen, aber was ist, wenn Nachbars Katze auch den feinen Geschmack des Köders wittert? Daher müssen fallen mindestens einmal täglich, also einmal in 24 Stunden kontrolliert werden! Das ist unabdinglich und dessen muss man sich auch bewusst sein! Wenn man diese Zeit nicht aufbringen kann, sollte man am besten gar keine Fallen aufstellen und die Bejagung vom Hochsitz aus vorziehen.

Lebend- oder Totschlagfalle?

Diese Frage zu beantworten ist für mich keine Schwierigkeit. Ich spreche mich hier klar gegen Totschlagfallen aus - eben aus oben bereits angeführtem Grund. Man fängt mit einer Falle nicht nur Marder, Iltis und Ähnliches. Es kommt vor, dass Hauskatzen, Igel, diverse streng geschützte Raubvögel, aber auch Eichhörnchen und andere kleine Lebewesen den Köder wittern und in die Falle gehen. Wenn man hier nicht die Kontrolle behält, das Tier wieder frei lassen zu können, verstößt man eher gegen das Gesetz als es einem lieb ist. Daher, wenn man mit Fallen arbeiten möchte, empfehle ich Lebendfangfallen.

Gesetzlicher Hintergrund – wer darf wann eine Falle aufstellen?

Grundsätzlich darf jeder Grundeigentümer auf seinem eigenen Grund eine Lebendfangfalle aufstellen. Aber was macht man, wenn man den Marder, der einem bereits mehrmals das Auto verschmutzt oder beschädigt hat, auch wirklich erwischt? Daher ist das Fangen von wild lebenden Tieren prinzipiell den Jägern vorbehalten und somit im Jagdgesetz verankert. Vorsicht: Jagdgesetz ist Landesgesetz! Für Totschlagfallen gelten im Übrigen sehr strenge gesetzliche Bestimmungen – eine gültige Jagdkarte sowie die Prüfung zum Fallensteller sind dabei Voraussetzung.



Gut gekennzeichnete Klappfalle im Herbst. Foto: CHP

Die Klappfalle – der Allrounder

Was macht die Klappfalle nun so besonders? Was ist das Einzigartige daran? Was macht sie besser als andere Fallen?

Nun, zum einen ist sie finanziell überhaupt kein großer Aufwand. Nahezu alle Materialien bekommt man in den Baumärkten bzw. das Holz eventuell vom Sägewerk. Zum anderen ist sie universell einsetzbar. Damit meine ich, dass man sie im Winter als Falle benutzen kann und im Sommer als Futterstelle. Deshalb empfiehlt es sich auch sie in der Nähe der Winterfütterungen für das Niederwild zu platzieren. Ein weiterer Vorteil ist die Flexibilität bezüglich des Standortes. Wenn man nach einigen Monaten nichts gefangen hat, stellt man sie einfach um. Das schafft ein normaler, kräftiger Österreicher allein.

Des Weiteren ist sie auch von der Größe her variabel. Das heißt, vor allem wenn man sie selbst baut, kann man die Fläche beliebig wählen und so auch Fuchs oder Dachs in die Falle locken. Die absolute Besonderheit, meiner Meinung nach, ist die Dunkelheit, wenn der Deckel geschlossen ist. Das Wild verhält sich in dunkler Umgebung ruhig und verharrt nahezu reglos in der Falle. Ich habe schon erlebt, dass Iltisse teilweise geschlafen haben und ich sie aufgeweckt habe, als ich die Folie hob.

Bei richtiger Materialwahl ist sie auch langlebig. Man baut die Falle einmal und hat viele Jahre Erfolge zu verzeichnen.

Übrigens: je mehr desto besser – viele Fallen fangen auch viele Raubtiere!



Marder in der Klappfalle. Foto: CHP



Katze in der Klappfalle. Der große Vorteil bei Lebenfangfallen: Die Katze konnte ohne jegliche Schäden befreit werden. Foto: CHP

Ich möchte nochmals wiederholen, was uns das letzte Foto zeigt. Bei Lebendfangfallen kann das Tier, welches sich darin befindet, einfach und ohne jegliche Schäden befreit werden. Das Tierwohl muss an oberster Stelle stehen!

Kennzeichnung – warum muss/sollte ich die Falle kennzeichnen?

Da die Klappfalle meistens aus massivem Holz gebaut ist und daher ein nicht zu unterschätzendes Eigengewicht hat, können erhebliche Verletzungen entstehen, für jemanden, der nicht weiß womit er/ sie es hier zu tun hat. Ein Beispiel: Die Kinder spielen im Wald und entdecken die Klappfalle. Aus Neugierde kommen Sie auf die Idee diesen Stab in der Mitte herauszunehmen – die Falle schlägt zu und bricht dem Kind den Arm. Wer haftet? Wer trägt die Verantwortung?

Wenn die Falle nicht als solche gekennzeichnet ist, muss sich der Jäger, der sie aufgestellt und betreut hat verantworten. Bei entsprechend sichtbarer Kennzeichnung sieht die Sachlage gleich wieder anders aus. Natürlich muss der Hinweis eindeutig, gut sichtbar und leserlich angebracht sein.

Und, aus Erfahrung gesprochen, Fuchs, Marder und Co. ist es völlig egal ob dort eine Hinweistafel platziert ist oder nicht.



Etwas größere Klappfalle. Wieder gut sichtbar gekennzeichnet. Foto: CHP

Wenn Sie Interesse an einer Klappfalle haben bzw. noch mehr zu diesem Thema erfahren möchten besuchen Sie meine Homepage www.chp-pets.at. Derzeit arbeite ich an diversen Kursen und Workshops rund um das Thema Niederwildhege.



WILDES REZEPT: Spanferkel – im Ganzen gegrillter Frischling

Zutaten:

1 Frischling mit ca. 7 bis 10 kg.
Eventuell Öl oder Ähnliches zum Beträufeln oder Einsprühen
Salz
Pfeffer
Beilagen nach Wahl



Gesamtaufwand: ca. 4 bis 5 Stunden

Vorgeschichte:

Im Mai 2021 war mir Diana holt und ich konnte an einem frisch angebauten Maisacker zwei Frischlinge erlegen.

Einen der beiden nahm ein Jagdkollege zu sich, den anderen wollte ich selbst behalten, um ihn zu grillen. Die Idee, diesen Frischling als Ganzes zuzubereiten, wurde geboren, als ich bei einem guten Freund zum Grillen eingeladen war, der sich wirklich viel mit dieser Materie beschäftigt.

Bis es so weit war wurde das erlegte Stück fachkundig untersucht und in meinem Wildkühlschrank zum Rasten untergebracht.



Sauber aufgebrodener Frischling im Wildkühlschrank.

Dann stand bald der Termin fest und ich konnte das erlegte Stück entsprechend abschwarten (abschwarten = aushäuten) und vorbereiten. Mit Schweiß unterlaufene Stellen (Schweiß = Blut) und etwaige Hématome wurden entfernt und das Haupt abgetrennt (Haupt = Kopf). Dann gings wieder zurück in die Kühlung.



Abgeschwarter Frischling im Wildkühlschrank.

Am nächsten Tag wurde der Wildkörper zu meinem Freund transportiert – natürlich in einem sauberen, sterilen Behältnis, um Verunreinigungen zu vermeiden. Und dann kam der Frischling endlich auf den Griller!

Das Grillen:

Der Frischling wurde auf die Rotisserie aufgespannt, welche eigentlich zur Zubereitung von Grillhühnern vorgesehen ist. Normalerweise haben drei Hühner auf dem Spieß Platz, also sollte sich der Frischling auch ausgehen.

Der Griller war bereits auf ca. 90° bis 110° vorgeheizt. Man muss anmerken, dass die Temperatur halbwegs konstant bleiben sollte, um ein gutes Ergebnis zu erzielen.



Frischling am Griller. Man beachte die Kohlen – die konstante Temperatur ist wichtig.

Man sieht auf dem Foto auch wie das Fleisch mit einem Pinsel eingestrichen wird. Noch besser als der Pinsel eignet sich eine kleine Sprühflasche. Womit man einstreicht, oder besprüht ist Geschmackssache. Hier wurde Zitronenöl verwendet.

Nun bleibt der Frischling vier bis fünf Stunden am Griller. Wichtig ist, wie bereits erwähnt, die konstante Temperatur und regelmäßiges einsprühen, beträufeln oder einpinseln. Je nach Geschmack.



Nach ca. einer Stunde beginnt das Fleisch bereits Farbe anzunehmen.



So sah der Frischling nach ca. der Hälfte der Zeit aus.



Kurz vor dem Finale kann man noch Grillgemüse in einer Schale unter dem Fleisch platzieren. So profitieren sowohl das Fleisch als auch das Gemüse von den Aromen.



Nach ca. fünf Stunden war es dann so weit! Der Frischling wurde vom Griller genommen, der Spieß entfernt und das Fleisch in seine groben Teile zerlegt. Die Knochen können dabei ruhig drinbleiben. Zu viert konnten wir nicht alles wegessen. Viel Spaß beim Nachmachen!

Weitere einfache und großartige Rezepte sowie Infos rund ums Wilfbret finden Sie im Internet bei den diversen Landesjagverbänden sowie WILDES ÖSTERREICH

Fotos: CHP



Das Team Mensch und Hund im Einklang mit der Natur

Die ersten Sonnenstrahlen am Morgen – man genießt es den Tag früh in der Natur zu starten. Man begibt sich mit dem Hund vor die Haustür und beginnt den morgendlichen Spaziergang. SpaThor

Ein paar Schritte noch an der Leine, bis aufs Grüne. Dann wird die Leine abgemacht, denn der Hund braucht Auslauf, meinen wir Menschen. Er braucht Bewegung in der Natur, auf Wald und Wiese. Dabei vergessen wir nur eines – die Natur selbst.

Viele Hundeführer nehmen viel zu wenig Rücksicht auf Ihre Umwelt bzw. dessen Bewohner. Sie meinen, alles sei für uns bereitgestellt, als wären wir die Einzigen Lebewesen auf der Welt. Man nimmt sich zu viel und gibt zu wenig zurück.

Viele Hundeführer bezeichnen sich auch als tierlieb oder sogar als „Tierretter“, weil Sie Ihren Hund von irgendwo „gerettet“ haben. Aber wo bleibt diese Liebe zum Tier oder dieses „retten“ wenn es um die wild lebenden Tiere geht? Jene Tiere, die gleich vor unserer Haustür leben, aber rücksichtslos missachtet werden. Man nimmt sich die Freiheit, dass sich die Natur uns und unserem Vierbeinigen Freund anpassen muss, denn der Hund braucht ja Auslauf, er muss rennen! Nein, braucht er nicht. Rennen kann jedes Tier von allein – die Ruhe und Rücksicht muss man ihnen beibringen.

Oft wird auf die Bewohner von Wald und Wiese vergessen. Jene Bewohner, die im Freien neben uns leben, ohne Ansprüche zu stellen. Ohne sich etwas „herauszunehmen“. Jene Tiere, die ums Überleben kämpfen, wie z.B. Rehe, Fasane, Wildschweine, etc.

Es gibt wenig Regeln, die man uns Hundeführern im Burgenland auferlegt hat. Im Vergleich zur Großstadt gibt es keine Listenhunde, keine Vorschriften welche Kenntnisse man für die Haltung eines Hundes haben muss oder Ähnliches. Es gibt nur die Leinen- und Maulkorbpflicht. Und trotzdem fühlen wir uns immer noch eingeschränkt, wenn wir Struppi & Co. nicht immer und jederzeit von der Leine lassen dürfen.

Ist es zu viel verlangt unsere Hunde draußen an die Leine zu nehmen und so mit ihnen die Natur bei einem Spaziergang zu genießen – Seite an Seite? Oder müssen wir uns, wohl oder übel, mit dem Thema auseinandersetzen, dass es leichter ist den Hund rennen zu lassen, als ihm ordentliches an der Leine gehen beizubringen?

Nehmen wir ein bisschen mehr Rücksicht auf die Natur und dessen Bewohner. Sie wird uns dankbar sein.



Gedanken einer Jägerin und Mutter (Teil 2)

Wenn man in eine Jägerfamilie hineingeboren wird, sind die Erwartungen groß. Auch ich erhoffte, dass einer meiner drei Söhne sich für das Weidwerk ereifert. Lange sah es nicht danach aus; aber dann... Bibiane Pelzmann

Die Ausübung der Jagd entzweit nicht nur die Gesellschaft, nein auch die Jägerschaft selbst hat unterschiedliche Zugänge. Zählen für die einen nur der Schuss und die Trophäe, so ist es für den anderen das Leben.

Unser Jungjäger hatte von Anfang an seinen eigenen Zugang. Jedes Stück Wild ist es wert zu leben und wenn erlegt wird, dann überlegt, besonnen, sicher!

Im alten Brauchtum der Weidkameraden sind daher viele „Kleinigkeiten“ versteckt, welche die Wertschöpfung (WERT + SCHÖPFUNG!) für das erlegte Wild zeigen.

Jedes erlegte Stück bekommt nach dem Aufbrechen den „Letzten Bissen“. Ein Eichenzweig oder Fichtenzweig wird dem Wild in den Äser (MAUL) gesteckt. Das weidgerechte Aufbrechen ist ebenso Teil der Verwertung wie die Zubereitung und der Verzehr des wertvollen Lebensmittels.

Covid 19 kam und auf einmal musste man zwar den Abschussplan der Behörde erfüllen, die Abnehmer, in erster Linie die Gastronomie, bleib aber aus. Lokale geschlossen, keine Wildwochen, was tun mit dem Fleisch?

Wildfleisch ist eines der gesündesten Lebensmittel, die uns zur Verfügung stehen. Junge Stücke, „Freilandhaltung“, frisches Futter, keine Antibiotika, keine wachstumsfördernden Mittel, keine Stresshormone bei der Schlachtung.

Was also tun mit diesem wertvollen Lebensmittel? Unser Jungjäger hatte sofort eine zündende Idee: SELBSTVERMAKRTUNG!

Er richtete sich einen Raum für die Aufarbeitung ein, kaufte einen riesigen Kühlschrank, Gefrierschränke, ein Vakuumgerät und alles weitere, was man für eine hygienische Verarbeitung braucht. Es ist herrlich!!

Wildfleisch kann wie Schweine- oder Rindfleisch verarbeitet werden. Egal ob Braten, Steak, Kotelett, Rücken, Schopf oder Schlägl, alles wird restlos verwertet. Jedes Stück Fleisch wird kochfertig hergerichtet, vakuumiert und beschriftet. Es gibt Pasta asciutta oder Burger aus Wildfleisch, Faschiertes oder Spieße; alles ist möglich!

Die kleineren Stücke werden gesammelt und zu Wurstwaren verarbeitet; Bratwürste, Knoblauchwürste, Cabanossi, Wildwurst mit Käsestücke und vieles mehr. Der Erfolg und eine große Gruppe an Stammkunden geben ihm Recht! Wenn die Qualität passt, gibt es genug Abnehmer.

Der Respekt und die Wertschöpfung vor einem gesunden Lebensmittel haben ihn auf diesen Weg geführt, wir sind mächtig stolz!



Wussten Sie, dass ...???

- Österreich den zweitgrößten Waldanteil in Europa hat? Bei uns gibt es momentan ca. 3400000000 Bäume
- Sich der Wald in Österreich jährlich um ca. 4.000 Hektar ausdehnt? Das entspricht ca. 5.500 Fußballfeldern
- Es in Österreichs Wäldern ca. 240-mal pro Jahr zu Bränden kommt?
- Die abgelegte Jagdprüfung nicht zwingend bedeutet, dass man ein Tier töten muss?
- Die Ausbildung zum/zur JägerIn ca. 4 Monate dauert?

Diese und noch viele weitere interessante Daten und Fakten finden Sie im Internet www.jagdfakten.at



Der kleine Tipp zum Schluss

Wissen Sie wie man sich gerade im Herbst richtig gut erholen kann? Die Tage werden bekanntlich kürzer, die dunklen Stunden werden mehr. Man ist vermehrt müde und gestresst von der Arbeit oder Ähnlichem. Die Antwort für Erholung lautet: WALDBADEN!!!

Und dabei muss man nicht einmal großartiges etwas unternehmen. Vor allem durch die chinesische Medizin wurde bekannt, dass allein der Aufenthalt im Wald gesundheitsfördernd ist. Die Duft- und Inhaltsstoffe der Bäume und übrigen Pflanzen regen unser vegetatives Nervensystem an und fördern somit die Bildung von den sogenannten „natural killer cells“, also natürlichen Killerzellen. Diese Zellen wirken positiv auf unser Immunsystem, weshalb man einerseits gesünder, andererseits wieder weniger anfällig für Krankheiten ist.



Außerdem ist ein gediegener Waldspaziergang äußerst entspannend.

Wenn Sie mehr über die heilenden Kräfte der Natur erfahren wollen, kontaktieren Sie am besten jemanden, der Sie dabei begleitet. Vielleicht ist es der freundliche Jäger aus der Nachbarschaft, vielleicht jemand, der sich intensiv mit der Kräuterheilkunde beschäftigt hat, vielleicht ist es aber auch ein ausgebildeter Nature Guide.

Auf meiner neuen Website www.chp-pets.at finden Sie weitere Infos rund um die Natur und den Wald.





Impressum:

Herausgeber, Eigentümer und Verleger:

CHP-Pets e.U. Ing. Christian Pelzmann, 7540 Güssing, Akazienweg 9; www.chp-pets.at, Tel: +43 (0) 664/ 49 15 220

Chefredaktion: Ing. Christian Pelzmann

UID-Nummer: ATU73032746

Mitglied bei: WKO

Gewerbebehörde: Bezirkshauptmannschaft Güssing

Grundsätze und Ziele: Das Magazin „die grüne Brücke“ dient der Information über Natur, Pflanzen, Jagd, Tiere, Land- und Forstwirtschaft, weiters sollen Wissen und Erlebnisse aus Erfahrungen sowie neue innovative Ideen den LeserInnen näher gebracht werden.

Kooperationspartner: JAGD ÖSTERREICH

Namentlich gekennzeichnete Beiträge geben die persönliche und/oder wissenschaftliche Meinung des jeweiligen Autors wieder und fallen in den persönlichen Verantwortungsbereich des Verfassers. Entgeltliche Einschaltungen fallen in den Verantwortungsbereich des jeweiligen Auftraggebers und müssen nicht die Meinung des Herausgebers und Redaktion wiedergeben. Alle Angaben über Mengen angeführter Produkte oder Lebensmittel müssen vom jeweiligen Anwender auf Ihre Richtigkeit geprüft werden.

Alle Bilder stammen aus den Plattformen von Microsoft Office bzw. Pixabay.at. Für die Inhalte verlinkter Videos sind ausschließlich deren Ersteller verantwortlich.

Die Inhalte unserer Artikel wurden mit größter Sorgfalt erstellt. Für die Richtigkeit, Vollständigkeit und Aktualität der Inhalte wird keinerlei Gewähr übernommen.

Wir übernehmen keine Haftung für die Inhalte externer Links. Für den Inhalt verlinkter Seiten sind ausschließlich deren Betreiber verantwortlich.

Alle Rechte vorbehalten. Jegliche Vervielfältigung oder Weiterverbreitung in jedem Medium als Ganzes oder in Teilen bedarf der schriftlichen Zustimmung.

Bezug: Gratisausgabe