

Wussten Sie, dass ...

- ... ein Jäger oder eine Jägerin durchschnittlich rund 30 Stunden in der Ansitzjagd verbringt, um ein Wildschwein zu erlegen?
- ... das Wildschwein ein kräftiges Gebiss mit 44 Zähnen und dabei in jeder Kieferhälfte drei Schneidezähne hat? Zum Vergleich: Menschen verfügen über 32 Zähne.
- ... sich Wildschweine zu ca. 90 % von pflanzlicher und nur zu ca. 10 % von tierischer Kost, und damit hauptsächlich vegetarisch ernähren? Absoluter Favorit ist dabei die Baumast: Erwachsene Wildschweine fressen bis zu 5 Kilogramm Eicheln, Bucheckern und Nüsse am Tag.
- ... Wildschweine aufgrund ihrer feinen Nase und ihres besonderen Geruchssinns auch zur Trüffel- oder Drogensuche eingesetzt werden?
- ... sich aus Wildschweinborsten Bürsten, Kämme und Rasierpinsel machen lassen?
- ... Wildschweine hervorragende Schwimmer sind?
- ... Wildschweine in der Nähe sind, wenn es im Wald nach „Maggi“ riecht?



Wir sind Partner
und Förderer
des Naturparks:



www.aok-bw.de



www.teinacher.de



www.badenova.de



Regional genießen
Geschmack
aus der Natur

Die Landschaft im Naturpark Schwarzwald Mitte/Nord ist vielfältig. Ausgedehnte Wälder, Wiesen, Weiden und besondere Lebensräume wie Karsen und Moore prägen sie. 800.000 Einwohner leben in den über 100 Städten und Gemeinden, die zur Naturpark-Familie gehören. Mit seinen 4.200 Quadratkilometern ist das Großschutzgebiet der größte Naturpark in ganz Deutschland. Der Naturpark unterstützt Erzeugerinnen und Erzeuger aus der Region dabei, etwa auf den Naturpark-Märkten ihre Produkte zu vermarkten. In den Naturpark-Schulen und Naturpark-Kindergärten lernen die Kinder von Expertinnen und Experten aus ihrer Umgebung, was typisch für die Natur und Kultur in ihrer Heimat ist. Mit Pflegeaktionen und Wildblumenwiesen erhält der Naturpark die typische Schwarzwälder Natur- und Kulturlandschaft. Er gibt zudem Tipps, was jeder vor Ort für den Klimaschutz machen kann. Der Naturpark ist Heimat, Erholungs-, Erlebnis- und Urlaubsgebiet. Für einen nachhaltigen Tourismus sorgen zum Beispiel die Trekking-Camps und der Naturpark-Radweg. Der Naturpark ist Lebensraum.



Naturpark Schwarzwald Mitte/Nord e.V.

Im Haus des Gastes, Hauptstraße 94, 77830 Bühlertal
Telefon 07223 9577150, Fax 07223 95771519
E-Mail: info@naturparkschwarzwald.de

www.naturparkschwarzwald.de

Dieses Projekt wurde gefördert
mit Mitteln des Landes
Baden-Württemberg



Das Papier stammt aus nachhaltiger Forstwirtschaft.
Der Umwelt zuliebe gedruckt mit 100 % Ökostrom!



Schwarzwild
aus dem
Schwarzwald
natürlich. urig. lecker.

Bilder: Naturpark Schwarzwald Mitte/Nord, Naturpark-Wirte, Stephan Kapp, Alpirsbacher Klosterbräu, Shutterstock, foodandmore



Das Projekt „Wilde Sau“

Wildschweinfleisch ist ein hochwertiges regionales Lebensmittel aus heimischer Natur, das besondere Wertschätzung verdient.

Deshalb setzt sich der Naturpark Schwarzwald Mitte/Nord aktiv dafür ein, regionale Wertschöpfungsketten vom Wald bis auf den Teller auf- und ausbauen. Mit Förderung des Ministeriums für Ernährung, ländlichen Raum und Verbraucherschutz baut der Naturpark hierfür ein Netzwerk aus Jägerinnen und Jägern, gastronomischen Betrieben, Metzgereien und dem Forst auf.

Daneben ist es uns ein besonderes Anliegen, über das Wesen des urigen Borstentiers selbst sowie das traditionelle jagdliche Handwerk zu informieren.

Lernen Sie die Eigenschaften der Wilden Sau auf unseren vielfältigen Veranstaltungen kennen. Vom Pirschgang für Nichtjäger*innen bis hin zu Koch- und Grillkursen, von Wilde Sau-Tafelrunden bis zu Wilde Sau-Aktionswochen. Wir nehmen Sie mit auf eine informative sowie kulinarische Entdeckungsreise in die Welt des heimischen Wildschweins.

Weitere Informationen unter:

www.wilde-sau.net

www.naturpark-neckartal-odenwald.de

Schmecken Sie die „Wilde Sau“!

Wildschweinfleisch aus dem Naturpark Schwarzwald Mitte/Nord ist ein besonderer Genuss – ob gegrillt, gebraten oder geschmort, geräuchert oder auf sonstige Weise veredelt: Es ist ein Leckerbissen aus unserer Region und eine Empfehlung an alle Genießerinnen und Genießer, die das Natürliche lieben. Es schmeckt würzig, ist kräftig und gleichzeitig mager.

Übrigens: Alle Gerichte, die es vom Hausschwein gibt, lassen sich auch mit dem Fleisch der Schwarzkittel zubereiten.

Die Delikatesse kann ganzjährig – sowohl in der Alltags- als auch in der Festtagsküche – auf dem Speiseplan stehen.

In unserer Rezeptdatenbank ist für jeden Geschmack etwas dabei:

www.wilde-sau.net/rezepte/

Steckbrief Wildschwein

Das Wildschwein – auch Schwarzwild genannt – ist der Urahn unseres heutigen Hausschweins. Charakteristisch für diese Urform sind die gedrungene Statur, das borstige Fell und der ausgeprägte Rüssel, in der Jägersprache auch „Wurf“ genannt.

Neben dem ausgezeichneten Geruchs- und Gehörsinn und der sehr guten Gedächtnisleistung und Lernfähigkeit, verfügen Wildschweine über ein sehr hohes Maß an Anpassungsfähigkeit. Die ursprünglich reinen Waldtiere, bewohnen inzwischen eine Vielzahl von Lebensräumen, darunter auch Felder, Sumpfbereiche und sogar urbane Räume.

Mit Vorliebe ernährt sich Schwarzwild von Knollen, Wurzeln, Früchten, Samen und Pilzen. Auch Insekten, Kleintiere und Gelege von Bodenbrütern sowie Getreide zählen zu seiner Nahrung.

Wildschweine leben in Gruppen, die als Rotten bezeichnet werden. Die Rotte setzt sich üblicherweise aus mehreren weiblichen Tieren (Bachen) und ihren Nachkommen zusammen.

Die so genannte Leitbache führt die Rotte an und teilt dabei ihre wertvollen Erfahrungen mit den jüngeren Mitgliedern der Rotte. Männliche Wildschweine, so genannte Keiler, sondern sich mit ca. 18 Monaten von der Rotte ab und streifen anschließend als Einzelgänger durch die Wälder.

Sie wollen mehr über die Wilde Sau erfahren? Dann besuchen Sie gerne unsere Veranstaltungen.

Weitere Informationen unter:

www.wilde-sau.net/events/

