

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, Käämme und Rasierpinsel machen lassen?
- ... Wildschweine hervorragende Schwimmer sind?
- ... Wildschweine in der Nähe sind, wenn es im Wald nach „Maggi“ riecht?



Unsere Strategie-
partner & Sponsoren



Der Naturpark Neckartal-Odenwald ist mit einer Fläche von 152.000 ha der drittgrößte Naturpark in Baden-Württemberg und befindet sich im äußersten Norden des Landes. Bunte Wälder, steile Hänge, weite Felder, roter Sandstein, lieblicher Neckar – das sind nur einige der vielfältigen und immer wieder aufs Neue faszinierenden Landschaftselemente, die der Naturpark Neckartal-Odenwald zu bieten hat. Neben der wunderschönen, abwechslungsreichen Landschaft gibt es im Naturpark aber auch viele kulturelle und kulinarische Höhepunkte zu entdecken. Überzeugen Sie sich selbst. Der Naturpark Neckartal-Odenwald freut sich auf Ihren Besuch.



Bilder: Naturpark Neckartal-Odenwald, Shutterstock, T23rf, Dimitri Deil, Rolfes/DIV



Naturpark Neckartal-Odenwald e.V.

Kellereistraße 36, D-69412 Eberbach
Telefon 06271 942275, Fax 06271 942274

E-Mail: info@naturpark-neckartal-odenwald.de

www.naturpark-neckartal-odenwald.de



Schwarzwild aus unserem Naturpark

natürlich. urig. lecker.

Dieses Projekt wurde gefördert
mit Mitteln des Landes
Baden-Württemberg



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



Das Projekt „Wilde Sau“

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

Deshalb setzt sich der Naturpark Neckartal-Odenwald 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 Neckartal-Odenwald 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/rezpte/

Steckbrief Wildschwein



Das Wildschwein – auch Schwarzwild genannt – ist der Urahne 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 Rotte 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/

