



**JAGDSCHWEIZ
CHASSE SUISE
CACCIA SVIZZERA
CATSCHA SVIZRA**

Medienmitteilung vom 28.10.2025

Wildbret: Der authentische Geschmack der Natur – Nachhaltig, ethisch und kulinarisch wertvoll.

An der Gastromesse Goûts & Terroirs präsentieren die Schweizer Jägerinnen und Jäger als Ehrengast die Vorzüge von heimischem Wildfleisch als hochwertiges, 100 % biologisches Lebensmittel, das höchsten Genuss mit ökologischer Verantwortung verbindet.

Bulle, 28.10.25 – In einer Zeit, in der Herkunft, Nachhaltigkeit und authentischer Geschmack für Konsumenten und die gehobene Gastronomie immer wichtiger werden, steht ein Lebensmittel im Fokus, das diese Werte wie kein zweites verkörpert: heimisches Wildbret. Am Stand von JagdSchweiz können sich Fachbesucher und Geniesser von der aussergewöhnlichen Qualität dieses 100% Naturprodukts überzeugen.

Vom Jäger zum Geniesser: Eine Geschichte von Respekt und Qualität

Während die Jagd in der Menschheitsgeschichte einst überlebensnotwendig war, hat sie sich heute zu einer verantwortungsvollen Praxis der Ressourcennutzung entwickelt. Die moderne Jagd in der Schweiz ist weit mehr als nur Tradition; sie ist ein fein austariertes System, das auf wissenschaftlichen Erkenntnissen und strengen ethischen Grundsätzen beruht. Ihre zentrale Legitimation findet sie heute in der nachhaltigen Regulierung der Wildbestände und – für die Kulinarik entscheidend – in der Gewinnung eines erstklassigen Lebensmittels. Wildfleisch ist ein zu 100 % biologisches Naturprodukt. Die Tiere leben in ihrem natürlichen Lebensraum, bewegen sich frei und ernähren sich von dem, was die Natur ihnen bietet. Das Ergebnis ist ein Fleisch von unvergleichlicher Qualität:

- Aromatisch und zart: Der einzigartige, nuancenreiche Geschmack spiegelt den Lebensraum des Tieres wider.
- Extrem gesund: Wildbret ist mager, reich an hochwertigen Proteinen, Vitaminen und Omega-3-Fettsäuren.
- Frei von künstlichen Zusätzen: Kein Kraftfutter, keine Antibiotika, keine Wachstumshormone. Reiner kann ein Fleisch nicht sein.

Nachhaltigkeit, die man schmecken kann

Die Schweizer Jagd ist ein Paradebeispiel für gelebte Nachhaltigkeit. Sie ist kein willkürlicher Eingriff, sondern ein geplanter und streng kontrollierter Teil des Wildtiermanagements, der durch den Bund und die Kantone geregelt wird. Keine bedrohte Art wird bejagt. Im Gegenteil: Die 31'000 Jägerinnen und Jäger der Schweiz engagieren sich unentgeltlich mit viel Zeit und hohem Engagement für die Wildtiere und ihre Lebensräume.

Einladung zum Dialog und Genuss

Wir laden Sie herzlich ein, an unserem Stand die kulinarische Vielfalt von Wildbret zu entdecken. Sprechen Sie mit den Jägerinnen und Jägern, die mit Fachwissen und Leidenschaft hinter diesem ehrlichen Produkt stehen. Erfahren Sie aus erster Hand mehr über die Herkunft des Fleisches und die ethischen Grundsätze der Jagd.

Seien Sie kritisch, stellen Sie Fragen und überzeugen Sie sich selbst vom unverfälschten Geschmack der Natur. Wir freuen uns auf Ihren Besuch und einen anregenden Austausch.

Für weitere Informationen

Anton Merkle, Präsident JagdSchweiz, Tel. 079 634 52 62, anton.merkle@hin.ch

David Clavadetscher, Geschäftsführer JagdSchweiz, Tel. 062 751 87 78, Mobil 079 330 53 20
david.clavadetscher@jagdschweiz.ch

Über Jagd Schweiz

JagdSchweiz (www.jagd.ch) ist der Dachverband der Schweizer Jagdorganisationen und vertritt die Interessen von 31'000 Jägerinnen und Jägern aus allen Landesteilen. JagdSchweiz fördert die nachhaltige Jagd in der Schweiz – zum Wohle der Biodiversität. Jägerinnen und Jäger sind engagierte Naturschützer. Innerhalb enger gesetzlicher Vorgaben überwachen und regulieren sie Bestände und gewinnen Wildbret und weitere Naturprodukte. Sie fördern so das Zusammenleben von Mensch und Wild in unserer Kulturlandschaft.