



Martin Klingler steht mit zwei frisch geschlachteten Damhirschen in seiner Hofmetzgerei in Biessenhofen.

Damhirschhaltung von der Zucht bis zum Wildfleisch

## Die Wildsaison ist eröffnet

**Auf dem Hof von Martin Klingler in Biessenhofen bei Amriswil leben 45 Hirschkühe mit ihren Jungen. Bereits vor 29 Jahren hat Martin Klinglers Vater von Milchwirtschaft auf Damhirschhaltung umgestellt.**

*Text und Bild: Yvonne Aldrovandi, Muolen*

«Guete Morge Hirsche – grüezi, grüezi mitenand», begrüsst Martin Klingler seine Tiere an diesem Spätsommernmorgen. Es ist sechs Uhr in der Früh – Zeit für die Fütterung, denn diese erfolgt immer zur gleichen Tageszeit. Martin Klingler wirft einige Brotstücke auf die Wiese, die er in einem Eimer mitträgt. Die zuvor am Boden ruhenden Damhirsche springen zum Stall und nähern

sich dem mitgebrachten Frühstück. Allerdings sind sie äusserst scheu und sehr vorsichtig. «Dies ist von Vorteil. Sie fressen nicht jedem aus der Hand und ziehen sich zurück, wenn Fremde sich nähern», sagt der Damhirschhalter aus dem thurgauischen Biessenhofen bei Amriswil. Zurzeit besitzt er 135 Damhirsche, davon 45 Muttertiere.

Und seit wann hält Martin Klingler eigentlich Damhirsche? Angefangen habe alles bereits vor 29 Jahren. Damals hat sein Vater Jakob Klingler von Milchvieh auf Hirsche umgestellt. Mit zehn Muttertieren und einem Stier, die aus dem Toggenburg kamen, habe er damals seine Arbeit begonnen. «Die Milchproduktion war einfach nicht mehr genug einträglich mit 25 Kühen»,

erinnert sich der 54-Jährige. Seit 1999 führt Martin Klingler den elterlichen Betrieb im Nebenerwerb. Der Damhirschhalter ist gelernter Chauffeur und betreibt ein Holztransportunternehmen.

### Heu und Emd für die Hirsche

Martin Klinglers Betrieb wird nach IP-Richtlinien bewirtschaftet. Der Hof hat 9,7 Hektaren landwirtschaftliche Nutzfläche, davon sind vier Hektaren für die Damhirsche eingezäunt. 1,2 Hektaren sind extensive Ausgleichsflächen und 4,5 Hektaren Naturwiesen. Etwa ein Drittel des anfallenden Heus und Emds wird für die Fütterung der Hirsche verwendet, der Rest wird verkauft.

Für die Damhirschhaltung gelten strenge Richtlinien. Nebst einer

vom Bundesamt für Veterinärwesen vorgeschriebenen fachspezifischen Ausbildung müssen künftige Hirschhalter bei einem Betrieb mindestens 300 Stunden praktische Erfahrungen sammeln. «Und neben der Hirschhalterbewilligung braucht es seit ein paar Jahren zusätzlich eine Schiessprüfung für Hirschhalter, die ihre Tiere selber schiessen», weiss Martin Klingler.

Das vier Hektaren umfassende Damhirschgehege in Biessenhofen ist in vier Gatter unterteilt, in deren Mitte sich ein Stall befindet. Das eingezäunte Gehöft liegt auf einem Hügel, was den Hirschen die Möglichkeit gibt, sich jeweils ungestört auszuruhen. Drei Wassertränken, davon eine beheizbare für die Wasserversorgung im Winter, sind im weitläufigen Gehege angelegt. Zudem gibt es rund 55 schattenspendende Hochstammbäume mit Äpfeln und Birnen. Das Obst gehöre alleine den Hirschen, erzählt Martin Klingler. Damhirsche sind Wiederkäuer und somit Pflanzenfresser. Das Futter bestehe zu 80 Prozent aus Gras, Heu und Emd. Maiswürfel sorgen bei Klinglers Damhirschen für Abwechslung – und während der kalten Jahreszeit zudem Futterrüben. Auf Kraftfutter wird hingegen gänzlich verzichtet. Die Hirsche



*Eine Hirschkuh und ihr Junges warten auf das Futter.*

werden auch nicht mit Medikamenten behandelt – eine einzige Ausnahme bildet die Wurmkur. Diese erfolgt, wenn bei einer der regelmässig durchgeführten Kotproben eine bestimmte Anzahl an Wurmeiern überschritten wird.

Damhirsche in Gehegehaltung können durchschnittlich etwa 17 Jahre alt werden. Durch die gezielte Zucht wird aber ein Durchschnittsalter der Muttertiere von sechs bis acht Jahren angestrebt. Mitte Juni bis Anfang Juli bringen die Hirschkühe ihre Kälber zur Welt. «In diesem Jahr waren es 45 Kälber», ergänzt Martin Klingler. Die Tiere erreichen

dann mit 15 bis 18 Monaten ihre Schlachtreife. Kurz nach der Geburt werden die Hirschkälber markiert, um das Alter zu bestimmen. In der diesjährigen Wildsaison werden 35 Damhirsche erlegt, die meisten seien Jungtiere – damit die Herde

---

«Hirsche müssen auf der Weide mit einem gezielten Kopfschuss erlegt werden.»

---

Martin Klingler

---

aber nicht überaltert, auch ältere Tiere. «Das Gesetz schreibt vor, dass Hirsche auf der Weide mit einem gezielten Kopfschuss erlegt werden müssen. Der Gang zum Schlachthof ist keine Option, denn die scheuen Wildtiere lassen sich nicht einfangen.»

### **Zwei hofeigene Metzgereien**

Bevor die Tiere erlegt werden, wird eine Lebendtierschau durch den Tierarzt auf der Weide gemacht. Im Schlachtraum wird der Schlachtkörper dann vom Tierarzt nochmals begutachtet. Während der Jagdsaison, die von September bis Oktober dauert, schiessen Martin Klingler und sein Kollege Daniel Ehrbar in



*Damhirschhalter Martin Klingler füttert seine Tiere am frühen Morgen.*





Martin Klingler und seine Frau Ruth verkaufen rund zwei Drittel ihrer Damhirschfleischprodukte direkt ab ihrem Hof in Biessenhofen.

regelmässigen Abständen die zuvor bestimmten Tiere aus der Herde. «Da wir dies immer zu zweit machen, können wir bis zu zehn Hirsche sofort im hofeigenen Schlachthof ausnehmen», sagt Martin Klingler. Das erlegte Wild muss nämlich in der geforderten Frist von einer Stunde ausgenommen werden. Anschliessend werden die Tierkörper im eigenen Kühlraum mindestens eine Woche abgehangen und nachher im eigenen Metzgereiraum von zwei Metzgern zerlegt und verarbeitet. «Im Thurgau sind wir nur zwei Damhirschhalter, die über eine hofeigene Metzgerei verfügen.»

Martin Klingler erzählt, dass in der Regel zwei Stiere bei ihm im Gehege leben – momentan seien es allerdings drei. Im nächsten Januar bekomme er dann einen weiteren Stier. Dieser stamme in dritter Generation aus Ungarn. Auf diese Weise werde frisches Blut in die Herde hineingebracht. «Denn männliches Damwild wird nur zur Blutauffrischung dazugekauft», erklärt der Damhirschhalter.

Damhirschfleisch ist fettarm, sehr zart und hat eine feine Faserstruktur. Der Absatz der Produkte sei kein

Problem. Gerade im Herbst sei Wildfleisch gesucht. «Hirschfleisch ist nach wie vor ein Nischenprodukt und eine Delikatesse», weiss Martin Klingler. Etwa 700 Kilo Fleisch produziert er jedes Jahr – rund zwei Drittel verkauft er direkt ab seinem Hof. Dabei helfen ihm die Nähe zur Durchgangsstrasse und eine stets aktuelle Website. Mit dem Rest beliefert er Gastronomiebetriebe.

Gemäss Auskunft von Sabina Graf, Geschäftsführerin Schweizerische Vereinigung der Hirschhalter, waren gesamtschweizerisch im vergangenen Jahr 330 Landwirtschaftsbetriebe mit 13237 Hirschen registriert – im Schnitt gut 40 Tiere pro Betrieb. Etwa 34 Prozent des konsumierten Wildfleisches würden im Inland produziert, davon stammten beinahe 90 Prozent aus der Jagd, der Rest aus Gehegen.

Seit etwa 40 Jahren sei die Damhirschhaltung in der Schweiz bekannt. Gestartet wurde mit den ersten Pionierbetrieben bereits in den 1970er-Jahren. Anfangs sei es die Idee gewesen, Damhirsche an schwierig zu bewirtschaftenden Hanglagen zu halten, sagt Sabina Graf.

## TELEX

Das sind die fünf grössten Biomärkte Europas. Mehr als 42 Milliarden Euro wurden im Jahr 2018 für Bioprodukte in der EU ausgegeben. Der grösste Markt befindet sich mit 11,9 Milliarden Euro im Jahr 2018 in Deutschland. Das entspricht 144 Euro pro Person und Jahr, gefolgt von Frankreich mit ebenfalls 11,9 Milliarden Euro und 178 Euro pro Kopf und Jahr. Italien gab 4,1 Milliarden Euro aus, was 68 Euro pro Kopf und Jahr entspricht. Schweden belegt den vierten Platz mit 2,7 Milliarden Euro, also 264 Euro pro Kopf und Jahr. Grossbritannien gab 2,7 Milliarden Euro für Bioprodukte aus, das sind 41 Euro pro Kopf und Jahr. lid.

**Nutztiergesundheit Schweiz ist gestartet.** Die Organisation «Nutztiergesundheit Schweiz» hat ihre Arbeit aufgenommen. Die Geschäftsstelle ist am Inforama Rütli in Zollikofen. Bereits am 17. August konnte die Organisation ihre operative Tätigkeit mit der Einrichtung der Geschäftsstelle am Inforama aufnehmen. Geleitet wird die NTGS von Lukas Perler, der derzeit beim Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen für die Tierseuchenbekämpfung tätig ist. Er wird das Bundesamt per Ende Jahr verlassen. lid.

**Weltweit grösstes Dach-Treibhaus.** Das kanadische Landwirtschaftsunternehmen Lufa Farms hat sein viertes kommerzielles Gewächshaus auf einem Dach eingeführt. Somit steht in Montreal mit einer Grösse von drei Fussballfeldern das grösste Gewächshaus auf einem Dach. lid.