

## Wussten Sie, dass ...

- ... ein Jäger oder eine Jägerin durchschnittlich rund 20 Stunden in der Ansitzjagd verbringt, um ein Wildschwein zu erlegen?
- ... ein Wildschwein pro Nacht schon mal 30-40 km zurücklegen kann?
- ... 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, Käme und Rasierpinsel machen lassen?
- ... Wildschweine hervorragende Schwimmer sind ?
- ... Wildschweine in der Nähe sind, wenn es im Wald nach „Maggi“ riecht?



Unser Strategie-  
partner & Sponsor



Der Naturpark Neckartal-Odenwald umfasst eine Fläche von 152.000 ha. Neben einer wunderschönen, abwechslungsreichen Landschaft gibt es im Naturpark auch viele kulturelle und kulinarische Höhepunkte zu entdecken. Mit seinem Engagement für die Regionalvermarktung unterstützt der Naturpark erzeugende und gastronomische Betriebe.



Bilder: Naturpark Schwarzwald Mitte/Nord, Shutterstock, 123rf, Dimitri Dell, Rolfes/DJV



# Schwarzwild aus unserem Naturpark

Natürlich. Urig. Lecker



**Naturpark Neckartal-Odenwald e.V.**  
Kellereistraße 36, D-69412 Eberbach  
Telefon 0 6271 9 46 98 01, Fax 942274  
E-Mail: [info@naturpark-neckartal-odenwald.de](mailto:info@naturpark-neckartal-odenwald.de)  
[www.naturpark-neckartal-odenwald.de](http://www.naturpark-neckartal-odenwald.de)



Dieses Projekt wurde gefördert  
mit Mitteln des Landes  
Baden-Württemberg



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



Naturpark  
Neckartal-  
Odenwald

## Das Projekt „Wilde Sau“

Ziel des Projektes „Wilde Sau“ ist es, Schwarzwildfleisch und -produkte in der öffentlichen Wahrnehmung aufzuwerten und dadurch die Nachfrage zu steigern. Daneben soll die Wertschöpfung in den regionalen Gastronomie- und Metzgereibetrieben gestärkt und Wissen rund um die Bedeutung der Jagd und zum Leben der „Wilden Sau“ vermittelt werden.

Hierzu baut der Naturpark Neckartal-Odenwald mit Förderung des Landes Baden-Württemberg ein Netzwerk aus Vertreterinnen und Vertretern der Bereiche Jagd, Forst, Gastronomie und aus dem Metzgereihandwerk auf.

Zahlreiche Ideen konnten schon jetzt im Rahmen des Projekts entwickelt werden, um die Nachfrage nach der „Wilden Sau“ zu stärken. Dafür wird künftig mit dem Wilde Sau-Logo geworben!

Für Naturpark- und Schwarzwild-Fans, Einheimische und Gäste wird es unterschiedlichste Veranstaltungen geben. Bei Workshops oder Koch- und Grillkursen, bei kulinarischen Wanderungen oder auf unseren Naturparkmärkten kann man so den scheuen Borstentieren näherkommen.

Weitere Informationen unter

[www.wilde-sau.net](http://www.wilde-sau.net)

[www.naturpark-neckartal-odenwald.de](http://www.naturpark-neckartal-odenwald.de)

## Schmecken Sie die „Wilde Sau“!

Wildschweinfleisch aus dem Naturpark ist ein besonderer Genuss – ob gegrillt, gebraten oder geschmort, geräuchert oder auf sonstige Weise veredelt: Kenner lieben Wildschweinfleisch.

Es ist eine der ursprünglichsten Formen von Fleischgenuss – aromatisch, saftig, leicht, kalorienarm, mager, gut verdaulich und reich an Mineralien, Vitaminen und Proteinen.

Das Fleisch der „Wilden Sau“ ist eine Empfehlung an alle Genießerinnen und Genießer, die das Natürliche lieben. Die Delikatesse kann ganzjährig – sowohl in der Alltags- als auch in der Festtagsküche – auf dem Speiseplan stehen.

Aus dem Fleisch des Wildschweins lässt sich alles machen, was auch aus dem Fleisch des Hausschweins gemacht werden kann. Bewährte Gerichte erhalten so eine geschmacklich neue und spannende Note.

Schwarzwildprodukte aus dem Naturpark Neckartal-Odenwald sind eine außergewöhnliche Spezialität – ein Leckerbissen aus bester heimischer Natur.

Rezepte in Sachen „Wilde Sau“ finden Sie unter

[www.naturpark-neckartal-odenwald.de](http://www.naturpark-neckartal-odenwald.de)

## Steckbrief Wildschwein

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

Das Wildschwein verfügt über einen ausgezeichneten Geruchs- und Gehörsinn, eine sehr gute Gedächtnisleistung, beste Lernfähigkeit und ein sehr hohes Maß an Anpassungsfähigkeit. Wildschweine bewegen sich gerne. Sie fühlen sich dort wohl, wo es reichlich Nahrung und Deckung gibt.

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

Weibliche Wildschweine heißen Bache, männliche Wildschweine Keiler. Die Jungtiere nennt man bis zum ersten Lebensjahr Frischlinge, danach werden sie bis zum Verlassen der Rotte als Überläufer bezeichnet.

Wildschweine leben in Familienverbänden, den sogenannten Rotten, bestehend aus Bachen, Frischlingen und Überläufern. In der Rotte gibt es eine strenge Rangordnung. Angeführt wird sie vom ältesten weiblichen Tier – der sogenannten Leitbache. Männliche Tiere verlassen die Rotte nach rund einem Jahr und sind dann als Einzelgänger unterwegs.

Wildschweine paaren sich inzwischen fast ganzjährig. Nach einer viermonatigen Tragzeit gebären die Bachen in der Regel vier bis acht Frischlinge. Je nach Region und Nahrungsvorkommen erreicht das Wildschwein in der freien Wildbahn ein Gewicht von maximal 200 Kilogramm und wird bis zu zehn Jahre alt.

