JAGD UND NATURSCHUTZ

Anerkannter Naturschutzverband

LANDESJAGDVERBAND BAYERN e.V.
BEZIRKSVERBAND REGENSBURG e.V.

Hauptversammlung abgesagt

Termine unter:
www.bjv-regensburg.de

JAHRGANG 31
Heft 62 / April 2021
Schutzpreis für Nichtmitglieder 2,00 €

DER NEUE DACIA SANDERO

DEUTSCHLANDS GÜNSTIGSTER NEUWAGEN

DACIA

Dacia Sandero Access SCe 65

schon ab

79,– € mtL.

3 Garantie Jahre oder 100 000 km
Je nachdem, welcher Fall zuerst eintritt.

Fahrzeugpreis: 9.685,– €. Bei Finanzierung: Nach Anzahlung von 1.685,– €, Nettodarlehensbetrag 8.000,– €, 60 Monate Laufzeit (59 monatliche Raten à 79,– € und eine Schlussrate von 4.741,14 €), Gesamtlaufleistung 37500 km, eff. Jahreszins 2,99 %, Sollzinssatz (gebunden) 2,95 %, Gesamtbetrag der Raten 4.661,– €, Gesamtbetrag inkl. Anzahlung 10.587,14 €. Ein Finanzierungsangebot für Privatkunden und Gewerbetreibende der Renault Bank, Geschäftsbereich der RCI Banque S.A. Niederlassung Deutschland, Jagenbergstraße 1, 41468 Neuss. Gültig bis 30.04.2021.

• ESP®, ABS mit EBV und Bremsassistent • Front- und Seitenairbags für Fahrer und Beifahrer • ISOFIX Kindersitzbefestigung auf den hinteren Außenplätzen • Rücksitzlehne asymmetrisch umklappbar (1/3 zu 2/3) • Tagfahrlicht

Dacia Sandero SCe 65, Benzin, 49 kW: Gesamtverbrauch (l/100 km): innerorts: 6,1; außerorts: 4,3; kombiniert: 5,0; CO_2-Emissionen kombiniert: 113 g/km; Energieeffizienzklasse: C. Dacia Sandero: Gesamtverbrauch kombiniert (l/100 km): 5,2 – 3,6; CO_2-Emissionen kombiniert: 119 – 94 g/km, Energieeffizienzklasse: C – A (Werte nach Messverfahren VO [EG] 715/2007).

Besuchen Sie uns im Autohaus. Wir freuen uns auf Sie.

AUTOHAUS KRAUS GMBH

DACIA VERTRAGSHÄNDLER
NEUNBURGER STR. 22 · 92439 BODENWÖHR
TEL. 09434-94270 · FAX 09434-4942

Der günstigste Dacia Sandero gemäß Hersteller schon ab 8.690,– € UPE zzgl. Überführung. Abbildung zeigt Dacia Sandero Stepway mit Sonderausstattung.

Inhalt

Aus der Redaktion 3
Armin Gebhard

Im Visier 5
Gerhard Schmautz 1. Vorsitzender

Untere Jagdbehörde 6–14
Karl Frank

Jagdgeschichte: Die Gams vom goldenen Berg . . 15–16
Dr. Gerhard J. Seiler

Waldwissen für Profis und Neueinsteiger 17–18
Waldbauernschule

Jagdhundewesen 19
Christian Freundorfer

Jagdhunde: Nachsuchengespanne 19
Franz Schmatz / Michael Schmaußer

Superfood aus dem Wald 22–23
Sabine Bichlmaier / Stefan Wimberger

Rezept: Rehrücken 23
BaySf

Aus der Geschäftsstelle 24
Daniela Zirngibl

ASP in aller Munde –
Wildschwein(fleisch) leider nicht 25–30
Dr. Brigitte Santl

Rezept: Rehschnitzel auf Selleriepüree 31
Thomas Daxl, Brauereigsthof Kuchlbauer, Abensberg

Wir gratulieren zum Geburtstag 32

Jagdliches Schießsportzentrum Bockenberg 33

Des Jägers Glück kennt kein Verweilen 34

Bläsergruppen der Kreisguppe Regensburg 34

Antrag auf Mitgliedschaft
www.bjv-regensburg.de –> Service -> Downloads

Aus der Redaktion

Liebe Leserin, lieber Leser,

erneut bin ich der Bitte des ersten Vorsitzenden Gerhard Schmautz nachgekommen, die Redaktion der Mitgliederzeitung noch einmal ehrenamtlich zu übernehmen.

Da es in dieser „Corona-Zeit“ schwieriger war, Beiträge aus dem Verbandsleben zu bekommen, bitte ich um Nachsicht. Ich hoffe, dass sich die Situation schon bald normalisiert und wir wieder, wie gewohnt, unseren (jagd-) gesellschaftlichen Aktivitäten nachgehen können.

Für die nächste Mitgliederzeitung, die vermutlich wieder im Herbst erscheint, bitte ich schon jetzt um ihre Bilder und Beiträge. Nur mit Ihrer Mithilfe können wir Ihnen eine umfangreiche Mitgliederzeitung anbieten.

An dieser Stelle auch meinen Dank an alle Mitwirkenden dieser Ausgabe, vor allem unseren Inserenten. Berücksichtigen Sie diese bitte bei Ihren Anschaffungen.

Mit einem kräftigen Waidmannsheil *Ihr Armin Gebhard*

Titelbild: Frühlingsbote - Neuartige 8-blättrige Sternhyazinthe.
Foto: A. Ellermeier

Geschäftsstelle und Ausbildungszentrum:
BJV REGENSBURG
AN DER STEINERNEN BANK 4, 93080 PENTLING
Telefon: 0 94 05 / 506 99 00
Telefax: 0 94 05 / 506 99 01
e-mail: info@bjv-regensburg.de
Internet: www.bjv-regensburg.de

Wann erreichen Sie uns?

Ihr Ansprechpartner in der BJV-Geschäftsstelle:
Daniela Zirngibl
Dienstag von **17:30 bis 19:30 Uhr**
Mobil: 0174 / 647 25 65
Mail: info@bjv-regensburg.de

Impressum:

Herausgegeben von:	Bezirksjagdverband Regensburg e.V. im Landesjagdverband Bayern e.V.
Vorsitz:	Gerhard Schmautz, 1. Vorsitzender
Redaktion:	Armin Gebhard, Regensburg
Titelgestaltung:	Armin Gebhard / Andreas Ellermeier
Satz/Repro/Layout:	Richard Hofmeister, Sinzing
Druck:	Aumüller Druck GmbH & Co. KG, Regensburg

Onlineshop: Waffenobermeier24.de
mit den besten Angeboten

Hausinterne Büchsenmacherei
Ankauf von Gebrauchtwaffen
24 Stunden Onlineshop
Ausrüstung von A - Z

Neu- und Gebrauchtwaffenverkauf
Spezialist für Nachtsichttechnik
2 Hauseigene Schießanlagen
mehr als 40 Jahre Erfahrung

Liebe Jägerinnen und Jäger!

Gerhard Schmautz
1. Vorsitzender

Foto: T. Hossfeld

Sehr geehrte Damen und Herren, liebe Jägerinnen und Jäger des Bezirksjagdverbandes Regensburg,

„Jägersilvester 2021“: Wir blicken auf ein in vieler Hinsicht außergewöhnliches Jahr zurück. Die Corona-Pandemie bestimmte in weiten Teilen unser Handeln; so musste die Jahreshauptversammlung auf unbestimmte Zeit verschoben werden und auch Drück- und Treibjagden fanden – wenn überhaupt – nur in kleinem Rahmen statt.

Trotzdem waren wir Jäger privilegiert und konnten im Wesentlichen unserer Leidenschaft in der freien Natur nachgehen. Auch auf die Jagdkurse wirkte sich Corona aus; so konnten wir nur einen Kurs zur Prüfung führen statt wie üblicherweise zwei.

Der Landesverband des BJV hat seit 11. Dezember 2020 eine neue Führung. Per Briefwahl wurde eine komplett neue Vorstandschaft mit Ernst Weidenbusch als Präsident gewählt. Besonders freut es uns, dass unsere bisherige Schatzmeisterin Dr. Diane Schrems-Scherbarth als Justiziarin in den Landesverband gewählt wurde. Herzlichen Glückwunsch und viel Erfolg bei der neuen Aufgabe.

Wie geht es nun weiter?

Jahreshauptversammlung: Laut Infektionsschutzgesetz bleibt während des Lockdowns bei Vereinen die Vorstandschaft solange im Amt, bis eine Mitgliederversammlung abgehalten und neu gewählt werden kann.

Auch eine Briefwahl wäre möglich, allerdings müssen dazu alle Mitglieder beteiligt werden und mindestens die Hälfte der Mitglieder ihren ausgefüllten Stimmzettel zurückschicken, damit die Wahl gültig ist.

Die Vorstandschaft wird auf alle Fälle versuchen, eine Mitgliederversammlung mit Neuwahlen durchzuführen, notfalls auch als Veranstaltung im Freien. Die Einladung erfolgt dann über die Tageszeitungen und die Homepage.

Forstliches Gutachten 2021: Die Außenaufnahmen sind seit März voll im Gange und das Forstliche Gutachten wird sicherlich auch dieses Jahr wieder zu Diskussionen führen. Vor allem die Auswirkungen des enormen Freizeitdrucks in den Revieren während der Corona-Pandemie lassen nichts Gutes erwarten.

Die ergänzenden revierweisen Aussagen werden heuer erweitert: Neben den im Gutachten 2018 „roten“ Hegegemeinschaften werden diesmal auch in allen Hegegemeinschaften, die von „grün“ nach „rot“ wechseln ohne besonderen Antrag ergänzende revierweise Aussagen erstellt. Die jeweiligen Beteiligten (Jagdvorstand, Eigenjagdbesitzer und Revierinhaber) werden zeitnah informiert. Als Revierinhaber haben Sie dann die Möglichkeit, innerhalb von vier Wochen dazu Stellung zu nehmen (insbesondere zur Verjüngungssituation in Ihrem Revier) oder ebenfalls innerhalb dieser Frist einen gemeinsamen Waldbegang zu beantragen.

Neues Jagdgesetz: Hier sind einige Änderungen zu erwarten. Hegeziel nicht mehr „Naturverjüngung“ sondern „Verjüngung“ im Wesentlichen ohne Schutzmaßnahmen, jährliche Schießnachweise sollen zur Teilnahme an Gesellschaftsjagden (mehr als sechs Personen) Pflicht werden, die Jägerprüfung soll in einigen Teilen verschärft werden (z.B. Schießprüfung auch auf den laufenden Keiler) und Einschränkung der Verwendung von bleihaltiger Büchsenmunition.

Zum **Forstlichen Gutachten** und zum **neuen Bundesjagdgesetz** gab es auch zwei Video-Konferenzen mit Sylvia Stierstorfer und Peter Aumer, bei der wir vom BJV Regensburg ganz klar unsere Meinung im Sinne von Jagd und Wild zum Ausdruck brachten. Mein Dank an die HG-Leiter, Jagdkurs-Ausbilder und Vorstandsmitglieder, die mich dabei unterstützt haben.

Freuen wir uns auf die beginnende Jagdzeit auf den Rehbock und genießen wir den Aufenthalt in der Natur. Ich wünsche Ihnen ein kräftiges Waidmannsheil

Ihr Gerhard Schmautz
Erster Vorsitzender BJV Regensburg

Karl Frank

Liebe Jägerinnen und Jäger,

vor kurzem haben die Aufnahmeverfahren zur Situation der Waldverjüngung (Verbissgutachten) in Bayern begonnen. Damit ist der Anfang für die nächste Runde in der Abschussplanung gemacht. Die Diskussionen um die Bejagung des Rehwildes haben heuer wegen des Nationalen Waldgipfels (Klimawandel und Waldumbau) und der geplanten Änderungen des Bundesjagdgesetzes (Stichwort: Mindestabschuss) schon ziemlich an Fahrt aufgenommen. Die unterschiedlichsten Interessengruppen und Verbände äußern sich meinungsstark, die Medien berichten immer wieder sehr kontrovers darüber, im Internet kann man Vieles dazu lesen.

Dabei zeigt sich bereits jetzt (wieder): Es gibt viele Wahrheiten bei diesem Thema und natürlich haben alle recht. Mir ist sehr wichtig, dass es beim Ringen um die richtige Strategie nicht bloß um Ideologien und ums Rechthaben geht, sondern dass wir im Gespräch bleiben, ganz besonders mit den Waldbesitzern, die diese Debatten in ihrem Eigentum direkt betreffen und Ihnen als Jägern, die die Vorgaben dann umsetzen sollen. Die Herausforderungen um Wald und Jagd können wir nur gemeinsam in unseren Revieren bewältigen!

Die Abschussplanung ist dabei kein einseitiges Instrument zur staatlichen Steuerung, sondern hat den Auftrag, Interessen zu würdigen, zu gewichten und eine ausgeglichene Strategie für die Zukunft zu entwickeln. Grundlage soll eine sachliche Bewertung der waldbaulichen Situation sein.

Jagd in Zeiten der Corona-Pandemie

Die allgemeinen Handlungs- und Bewegungsfreiheiten sind wegen der Pandemie derzeit ziemlich stark eingeschränkt.

Jagen und alle damit zusammenhängenden Arbeiten im Jagdrevier einschließlich Hochsitzbau, etc. stellen als Bewegung

an der frischen Luft jedoch einen triftigen Grund zum Verlassen der Wohnung dar.

Eine Teilnahme an den Außenaufnahmen des Forstamtes ist auch heuer wieder ausdrücklich erwünscht. Sie wird für maximal je einen Vertreter der Grundeigentümer und der Jägerschaft oder Vertreter der Hegegemeinschaft ausgestattet.

Sollte ein Waldeigentümer, in dessen Wald sich der Aufnahmepunkt befindet, selbst teilnehmen wollen, wird diesem Vorrang gewährt. Gleiches gilt für den Jäger, in dessen Jagdrevier sich der Aufnahmepunkt befindet. Die aktuellen Hygienevorschriften sind einzuhalten (Abstandsregelung; Tragen einer Mund-Nase-Bedeckung, wenn der Mindestabstand nicht eingehalten werden kann; Anfahrt allein im KFZ).

Die Ausübung der Jagd auf Schwarzwild zur Bekämpfung der Afrikanischen Schweinepest ist generell zulässig und (wegen des ASP-Vorbeugung) auch nach wie vor sehr notwendig! Sie stellt einen Ausnahmegrund im Sinn des Infektionsschutzrechts dar und begründet während der nächtlichen Ausgangssperre die Zulässigkeit des Aufenthalts außerhalb der Wohnung. Das Versorgen von verletztem Wild (Unfälle) zählt ebenfalls dazu.

Jagdversammlungen allerdings sind derzeit kaum möglich, das Infektionsrisiko und die Gefahr, dass die Besserung der Lage wegen der Virus-Mutationen nicht anhält, ist hoch! Daher rate ich derzeit allen Jagdgenossenschaften davon ab, Jagdversammlungen abzuhalten (auch wenn sie rechtlich unter hohen Hygieneauflagen zulässig wären). Das Problem ist, dass ohne Beschluss der Jagdversammlung Pachtverlängerungen oder Neuverpachtungen schwierig sind. Bisher ist es uns aber in allen Fällen gelungen, vertretbare Übergangslösungen zu finden, die die Bejagung der Reviere zumindest übergangsweise sichern. Bitte setzen Sie sich im Bedarfsfall frühzeitig mit mir in Verbindung, damit wir konkrete Lösungen in allen Einzelfällen entwickeln können.

Aktuelle Informationen zu Pandemie und Jagd finden Sie unter https://www.wildtierportal.bayern.de/corona

Streckenlisten 2020/21

Vor einigen Wochen haben wir Ihnen die Formulare für die Streckenmeldungen 2021/22 zugeschickt. Bitte vergessen Sie nicht, die Listen für das abgelaufene Jagdjahr rechtzeitig bei uns vorzulegen. Sie können das gerne wieder über die Hegegemeinschaftsleiter tun. **Gesetzlicher Termin dafür ist der 10. April 2021.**

Forstliche Gutachten zur Situation der Waldverjüngung 2021

Seit Anfang März sind die Beauftragen des Forstamtes wieder in den Revieren unterwegs, um die Situation der Waldverjün-

KERNKOMPETENZ IT

WENIGER IT-KOSTEN!

Überlassen Sie Ihr technisches Herzstück nicht dem Zufall, sondern uns!

Mit unserer professionellen IT-Betreuung senken Sie die Kosten, erhöhen Sie die Produktivität und erhalten Sie zufriedene Mitarbeiter.

Unsere umfassende Beratung, individuelle Dienstleistungen und unser hochqualifizierter Service ermöglichen es Ihnen, erfolgreicher, einfacher und kostengünstiger zu arbeiten.

Wir sichern die Verfügbarkeit Ihrer IT, unterstützen Sie bei der Planung und dem Aufbau, bei der Wartung und dem täglichen Betrieb Ihrer IT-Infrastruktur – weil Ihre IT uns wichtig ist!

0941 698988-0 kernkompetenz-it.de

gung hegegemeinschaftsweise aufzunehmen. Die Begehungen für die ergänzenden revierweisen Aussagen werden im Sommer stattfinden.

Ich empfehle Ihnen sehr, sich an den Aufnahmeverfahren aktiv zu beteiligen. Die Forstämter (AELF) sind angehalten, den Beteiligten die Teilnahme zu ermöglichen – auch wenn die Möglichleiten dazu wegen Corona beschränkt sind.

Im folgenden möchte ich Sie kurz über die wichtigsten aktuellen Weiterentwicklungen des forstlichen Gutachtens informieren:

Revierweise Aussagen

Neu ist, dass ab 2021 ergänzende revierweise Aussagen auch für die Jagdreviere in den Hegegemeinschaften erstellt werden, bei denen ersichtlich wird, dass sie im Gutachten 2021 von „grün“ (Verbissbelastung „günstig“ und „tragbar“) nach „rot“ (Verbissbelastung „zu hoch“ und „deutlich zu hoch“) wechseln werden. Ein Antrag muss in diesen Fällen nicht gestellt werden.

Tatsächliche Entwicklung der Baumartenanteile

Die bisher in den Zusatzauswertungen dargestellten „Anteile der Baumartengruppen in den verschiedenen Höhenstufen“ wurde um eine zeitliche Komponente erweitert und in die Standardauswertungen übernommen. Die messbare, tatsächliche Entwicklung der einzelnen (Misch-)Baumarten unter dem Einfluss des Wildes bekommt dadurch eine noch größere Bedeutung in den Forstlichen Gutachten. Die Darstellung bietet die Chance, die Diskussionen mit den Beteiligten weiter zu versachlichen und den Fokus darauf zu lenken, wie sich die Baumartenanteile in den verschiedenen Höhenstufen entwickeln und dem Äser des Wildes tatsächlich entwachsen konnten.

Waldbauliche Zielsetzung

Im Formular zur Erstellung der Forstlichen Gutachten wurde ein Punkt zur „Beurteilung des Klimarisikos und sich daraus ergebende allgemeine waldbauliche Konsequenzen“ ergänzt. Insbesondere Möglichkeiten, Hindernisse oder auch Versäumnisse beim waldbaulichen Handeln sollen hier aufgeführt werden.

In den ergänzenden Revierweisen Aussagen kann nun unter anderem getrennt auf die Situation von Naturverjüngung und Forstkulturen eingegangen werden.

Quelle: Schreiben des Landwirtschaftsministeriums vom 15.12.2020

Änderung des Bundesjagdgesetzes 2021

https://www.bundestag.de/dokumente/textarchiv/2021/kw04-de-bundesjagdgesetz-817396

Mit dem Gesetzentwurf, den Sie unter dem vorgenannten Link einsehen können, soll das Bundesjagdgesetz erstmals seit 1976 umfassend novelliert werden. Ziel der geplanten Neufassung ist es unter anderem, einen angemessenen Ausgleich zwischen

Wald und Wild herzustellen (Stichwort „Waldstrategie 2050“ des Bundeslandwirtschaftsministeriums), die Jägerprüfungsordnung zu vereinheitlichen sowie die Bleiabgabe von Büchsenmunition an die Umwelt zu verringern.

Konkret sieht die Novelle bundeseinheitliche Regelungen für eine Zertifizierung von Büchsenmunition mit optimaler Tötungswirkung vor, damit kein Tier unnötig lange leiden muss, bei gleichzeitiger Bleiminimierung. Zudem wird künftig zur Verbesserung von Tierschutz und Jagdsicherheit ein Schießübungsnachweis erforderlich sein, insbesondere um an einer Gesellschaftsjagd teilnehmen zu können. Auch sind einheitliche Vorgaben für höhere Anforderungen bei der Jäger- und Falknerausbildung und -prüfung vorgesehen.

Wald- und Wildschutz

Mit dem Entwurf sollen auch die Ergebnisse des Nationalen Waldgipfels (s. https://www.bmel.de/DE/themen/wald/wald-in-deutschland/wald-trockenheit-klimawandel.html) umgesetzt werden: Wichtigste Neuerung ist die bundesrechtliche Abschaffung der bisher verpflichtenden Abschusspläne für Rehwild.

Stattdessen sollen sich Waldbesitzer und Jäger künftig auf einen jährlichen Mindestabschuss pro Revier verständigen. Eine Obergrenze soll es nicht mehr geben. Einigen sie sich nicht, soll die Jagdbehörde entscheiden, wie viele Rehe erlegt werden müssen. Dabei ist sie gehalten, sich an die neue Zielvorgabe des Jagdgesetzes zu halten, die Waldverjüngung zu fördern. Grundlage für die konkrete Beurteilung sollen dann auch bundesweit forstliche Gutachten sein.

Um den Waldschutz zu stärken wird in der Novelle erstmals eine Naturverjüngung des Waldes im Wesentlichen ohne Schutzmaßnahmen neben dem Erhalt eines artenreichen Wildbestandes als Ziel vorgegeben. Unter dem Schlagwort eines „angemessenen Ausgleichs zwischen Wald und Wild“ wird damit weiter versucht, vom Einzäunen großer Flächen zum Schutz vor Wildverbiss hin zu einer stärkeren Bejagung zu kommen. Die staatlichen Förderungen für den Waldumbau belaufen sich auf 800 Millionen Euro für das gesamte Bundesgebiet.

In Bayern wird an der Abschussplanung allerdings nichts verändert: Frau Staatsministerin Kaniber hat im Bundeskabinett erreicht, dass diese bei uns beibehalten wird; das neu gefasste Jagdgesetz wird eine entsprechende Klausel enthalten (vgl. Jagd in Bayern, Heft 2/2021, S. 3).

Reduzierung der Schwarzwildbestände!

- Maßnahmenpaket des Bayer. Landwirtschaftsministeriums Intensivierung der Jagd, verstärkte Zusammenarbeit mit den Landwirten
- **Schonzeitaufhebung** für alles Schwarzwild (Ausnahme: führende Bachen)
- **Abschussprämie** für alles Schwarzwild (ab Dezember 2020 in Höhe von 70 €) für das Jagdjahr 2020/21

- **Intensivierung des ASP/AK-Monitorings**
- **Aufwandsentschädigung** für Probenentnahme bei verendet aufgefundenem Fallwild (20 € je Probe)
- **Keine Entsorgung** von Gescheide/Schlachtabfällen von Schwarzwild **im Revier**
- **Verzicht auf Luderplätze** mit Schwarzwildaufbruch
- **Finanzierung von Sammeltonnen/Entsorgung** über die Tierkörperbeseitigung, Kostenerstattung durch den Landkreis (dezentrales System)
- **Generelle Zulassung der Nachtzieltechnik** (Allgemeinverfügung vom Oktober 2020)
- **Reduzierung der Kirrungen** (bitte nur zur intensiveren Bejagung anlegen, Fütterungen sind unbedingt zu vermeiden)
- **Hygiene/Sauberkeit** bei der Jagdausübung, besonders auch bei **Jagdreisen** in Seuchengebiete (sehr hohe Verschleppungsgefahr)

Aufwandsentschädigung

Die Reduzierung der Schwarzwildpopulation ist ein wesentliches Element zur Verhinderung einer Einschleppung bzw. Weiterverbreitung des ASP-Erregers nach Bayern.

Die staatliche Aufwandsentschädigung wird daher – vorbehaltlich der Bereitstellung ausreichender Haushaltsmittel – auch für das Jagdjahr 2020/21 wieder gewährt. Bei uns waren das bisher 20,- €. Ab Dezember 2020 wird die Prämie auf **70,- € pro Tier erhöht**. Sie wird für alles erlegte Schwarzwild gewährt.

Antragsvordrucke wird es voraussichtlich im Mai geben. Ich werde diese wieder so schnell wie möglich über die HG-Leiter verteilen.

Neu ist, Sie für alle in der Streckenliste aufgeführten Wildschweine ab dem 16. Dezember 2020 eine zusätzliche **Dokumentation** führen müssen.

Der **Nachweis von Abschüssen** kann auf folgende Art und Weise erbracht werden:

- Fotographie mit Angabe des Reviers sowie des Erlegedatums, oder
- schriftliche Bestätigung der durchgeführten Trichinen-Untersuchung, oder
- Abgabebestätigung an EU-zugelassenen Wildverarbeitungsbetriebe, oder
- Entsorgungsbestätigung in einer Tierkörperbeseitigungsanstalt.

Die Nachweise sind drei Jahre aufzubewahren und müssen im Falle einer Prüfung vorgelegt werden können.

Fundstellen für weitergehende Informationen sind besonders

https://www.tierseucheninfo.niedersachsen.de/startseite/aktuelles/afrikanische_schweinepest/afrikanische-schweinepest-21709.html

https://www.agrarheute.com/tier/schwein/afrikanische-schweinepest-aktuellen-faelle-536254

https://www.fli.de/de/aktuelles/tierseuchengeschehen/afrikanische-schweinepest/

https://www.stmuv.bayern.de/themen/tiergesundheit_tierschutz/tiergesundheit/krankheiten/asp/rahmenplan.htm
http://www.wildtierportal.bayern.de/wildtiere_bayern/178680/index.php

Maßnahmen bei ASP – Brandenburg, Sachsen

In den letzten Jahren habe ich Sie regelmäßig über die vorgesehenen Maßnahmen zur Bekämpfung der ASP informiert. Wie das in der Praxis aussieht, können Sie jetzt den Veröffentlichungen aus Brandenburg (drei Landkreise an der Grenze zu Polen) und Sachsen (Görlitz) entnehmen. Bisher wurden dort in den vier betroffenen Landkreisen seit Mitte September 2020 über 700 Fälle von ASP beim Schwarzwild registriert (Stand 20. Februar 2021)!

Sofort-Maßnahmen im gefährdeten Gebiet:

Zum Schutz gegen die besondere Gefährdung der Hausschwein-Population durch die Afrikanische Schweinepest wurde um die Fundorte von Wildschweinen mit dem positiven Virusnachweis ein **gefährdetes Gebiet** mit einem **Radius von circa 20 bis 25 Kilometern** festgelegt.

Maßnahmen im gefährdeten Gebiet:

Für Jagdausübungsberechtigte

- Es gilt ein vorläufiges **Jagdverbot für alle Tierarten**.
- Jagden als Mittel der Tierseuchenbekämpfung erfolgen nur unter Anordnung des/r Amtstierarztes/Amtstierärztin des Landkreises in Abstimmung mit der Unteren Jagdbehörde.
- Es ist eine **verstärkte Fallwildsuche** durchzuführen. Die Suche nach verendeten Wildschweinen durch andere Personen ist zu dulden.
- Die Kadaversuche erfolgt durch den **Einsatz von Hunden** und von Hundeführern/Hundeführerinnen mit Schusswaffen und ist von den Jagdausübungsberechtigten zu unterstützen und zu dulden.
- **Anzeigepflicht von Fallwild**: Jedes verendet aufgefundene Wildschwein ist unter Angabe des Fundortes (GPS-Daten) dem Veterinäramt anzuzeigen. Die Kennzeichnung, Probenahme, Bergung und unschädliche Beseitigung ist ausschließlich durch geschultes und autorisiertes Personal durchzuführen.
- Alle verendeten Wildschweine sind serologisch oder virologisch auf Afrikanische Schweinepest **untersuchen** zu lassen.
- Bei der Kadaversuche ist auf die strikte Einhaltung **hygienischer Maßnahmen** zu achten, um die Verschleppung des Erregers vom Fundort zu vermeiden.
- Wildschweine dürfen aus dem gefährdeten Gebiet **nicht in das Inland verbracht** oder ausgeführt werden.
- Erlegte oder verendet aufgefundene Wildschweine oder deren Teile sowie Gegenstände, mit denen Wildschweine in Berührung gekommen sein können, dürfen nicht in einen Schweine haltenden Betrieb verbracht werden.

Maßnahmen ASP-Ausbruch beim Wildschwein

Maßnahme	Kerngebiet	Gefährdetes Gebiet	Pufferzone
Einschränkung Personen-/Fahrzeugverkehrs	Ja	Nein	Nein
Einzäunung	Ja	Nein	Nein
Nutzungsbeschränkung landwirtschaftlicher Flächen	Ja	Ja	Nein
Regelungen zur Bejagung (Jagdruhe o. verstärkte Bejagung)	Ja	Ja	Ja
Verstärkte Bejagung durch Dritte	Ja	Ja	Nein
Fallwildsuche	Ja	Ja	Ja
Entsorgung erlegter Wildkörper	Ja	Ja	ggf.
Untersuchung erkrankter Hausschweine	Ja	Ja	Ja

Die genannten Maßnahmen müssen immer zur Tierseuchenbekämpfung erforderlich sein, d.h. nicht alle dargestellten Maßnahmen müssen stets erfolgen

Für Schweinehalter

- Die **Anzahl der gehaltenen Schweine** muss unverzüglich unter Angabe ihrer Nutzungsart und ihres Standorts beim Veterinäramt gemeldet werden.
- Verendete und fieberhaft erkrankte Schweine müssen unverzüglich auf Afrikanische Schweinepest untersucht werden.
- Die **Schweine müssen so abgesondert** werden, dass sie nicht mit Wildschweinen in Berührung kommen können (Verbot der Freilandhaltung).
- Futter, Einstreu und sonstige Gegenstände, mit denen Schweine in Berührung kommen können, sind für Wildschweine unzugänglich aufzubewahren.
- Tierhalter im gefährdeten Gebiet haben sicherzustellen, dass Hunde das Betriebsgelände nur unter Aufsicht verlassen.
- Vorläufiges Nutzungsverbot für land- und forstwirtschaftliche Flächen
- Heu, Gras und Stroh, welches im gefährdeten Gebiet gewonnen worden ist, darf nicht zur Verfütterung an oder als Einstreu oder Beschäftigungsmaterial für Schweine verwendet werden. Hiervon unberührt bleibt Heu, Gras und Stroh, das früher als sechs Monate vor der Festlegung als gefährdetes Gebiet gewonnen wurde.
- Auf öffentlichen oder privaten Straßen oder Wegen, ausgenommen auf betrieblichen Wegen, dürfen Schweine nicht getrieben werden.
- Das Verbringen von Schweinen aus einem Betrieb, der in einem gefährdeten Gebiet gelegen ist, ist untersagt. Ausnahmen sind bei der zuständigen Veterinärbehörde schriftlich zu beantragen.

Für alle Personen

- In der **Kernzone** ist das Betreten des Waldes und der offenen Landschaft untersagt.
- Die **Nutzung land- und forstwirtschaftlicher Flächen ist vorläufig untersagt**. Ausgenommen hiervon sind Weidehaltungen.
- Es gilt eine **Leinenpflicht für Hunde**.
- Veranstaltungen mit Schweinen sind verboten (zum Beispiel Hoffeste, Märkte, usw.).
- Personen, Hunde, Fahrzeuge und Gegenstände, die mit Wildschweinen oder Teilen von Wildschweinen in Kontakt kommen können, sind zu reinigen.

Jäger und Bergetrupps werden regelmäßig geschult. Es werden nach Anordnung der Landkreise **Kadaver-Sammelstellen** zur Entsorgung und unschädlichen Beseitigung der Kadaver eingerichtet.

Quelle:
https://msgiv.brandenburg.de/msgiv/de/themen/verbraucherschutz/veterinaerwesen/tierseuchen/afrikanische-schweinepest/

Geflügelpest

Im Landkreis Regensburg gelten seit Anfang Februar 2021 verschärfte Regelungen für Geflügel-Halter. Mit einer Allgemeinverfügung wappnet sich der Landkreis gegen die hochansteckende Vogelgrippe, die sich nun auch in Bayern ausbreitet. Die Seuche ist nach derzeitigem Stand für Menschen ungefährlich, dennoch warnt das Veterinäramt davor, tote Tiere anzufassen. Entsprechende Funde sollen der Behörde gemeldet werden. Gerade als Jäger sind Sie aufgefordert, tote Wildvögel (insb. Wasserfederwild, Greifvögel und Eulen) zu melden bzw. sich am Monitoring zu beteiligen. Material für die Probennahme erhalten Sie beim Veterinäramt.

Die dazugehörige Allgemeinverfügung finden Sie unter https://www.landkreis-regensburg.de/media/46995/allgemeinverfuegung_biosicherheit.pdf

Waffenrecht

Nachdem immer wieder wegen der letzten Änderungen des Waffenrechts gefragt wird, hier nochmal die wichtigsten Punkte daraus:

- **Magazine mit hoher Ladekapazität**:
  Magazine für Schusswaffen mit Zentralfeuerzündung, die eine Ladekapazität von mehr als zehn Patronen (Langwaffen) bzw. mehr als 20 Patronen (Kurzwaffen) aufweisen und Waffen mit festverbauten großen Magazinen, sind jetzt zu **verbotenen Gegenständen** geworden. Allerdings besteht die Möglichkeit der Besitzstandwahrung für Altbesitz. Voraussetzung dafür ist, dass Sie das Magazin vor dem 13. Juni 2017 erworben haben. Bis zu diesem Tag erworbenen große Magazine, dürfen Sie weiterhin behalten. Sie müssen allerdings den Besitz ordnungsgemäß bei der zuständigen Waffenbehörde anzeigen. **Spätester Termin für die Anzeige ist der 30.08.2021**.
  Wenn Sie künftig ein solches Magazin erwerben möchten, brauchen Sie dafür eine **Ausnahmegenehmigung des Bundeskriminalamtes**, ebenso für Magazine, die Sie zwischen dem 13. Juni 2017 und dem 19. Februar 2020 erworben haben.

- **Nachtsichtvorsatz-/Nachtsichtaufsatzgeräte**:
  Die Verwendung der Nachtsichttechnik für die Bejagung von Schwarzwild ist in allen Revieren im Landkreis zulässig, ohne dass es einer weiteren Genehmigung bedarf. Die Ausnahmegenehmigung haben wir durch Allgemeinverfügung erteilt. Zulässig sind Restlichtverstärker mit Infrarotstrahler und Wärmebildtechnik. Die Geräte müssen nicht in die WBK eingetragen oder sonst bei uns angemeldet werden.
  Die Bejagung von Rehwild mit künstlichen Lichtquellen bleibt verboten.

Identifikationsnummern (NWR-ID):

Private Waffenbesitzer benötigen jetzt „ihre“ NWR-ID insbesondere für Waffenan- bzw. -verkäufe bei Waffenhändlern.

Was ist eine NWR-ID?

Die NWR-ID ist eine unverwechselbare technische Identifikationsnummer (ID) des Nationalen Waffenregisters. Sie wird einmalig für bestimmte Arten von Daten vergeben, die im NWR gespeichert sind – unter anderem für eine Person, für Erlaubnisse bzw. Erlaubnisdokumente sowie für Waffen und Waffenteile (wesentliche Teile). Die NWR-ID gewährleistet daher die eindeutige Identifikation und Zuordnung der Daten im NWR.

Wie erhalten Sie die NWR-ID?

Jeder Waffenbesitzer kann bei uns ein sogenanntes Stammdatenblatt anfordern, das alle maßgeblichen ID enthält. Am einfachsten und zuverlässigsten ist es, wenn Sie dies per E-Mail tun. Sie können das aber auch telefonisch anfragen. In jedem Fall erhalten Sie Nummern von uns schriftlich.

Wolfsmanagement

Mittlerweile kommt es auch bei uns immer wieder zur Sichtung von Wölfen oder auch zu Rissen bei Wild oder Weidetieren. Die Diskussionen und die Verunsicherungen darüber wachsen daher auch an. Informationen zum Thema finden Sie unter folgenden Adressen: Alle Nachweise zum Wolfsvorkommen sind auf der Monitoringseite des Landesamtes für Umwelt veröffentlicht:

https://www.lfu.bayern.de/natur/wildtiermanagement_grosse_beutegreifer/wolf/monitoring/index.htm

Durch den Wolf gerissene, oder verletzte Nutztiere werden im Rahmen des Ausgleichsfonds entschädigt. Alle Informationen dazu finden sich unter folgendem Link:

https://www.lfu.bayern.de/natur/wildtiermanagement_grosse_beutegreifer/ausgleichsfonds/index.htm

Hinweise zu Wolf, Luchs und Bär bitte melden beim Landesamt für Umwelt unter

fachstelle-gb@lfu.bayern.de (Telefon: 09281-1800-4640)

Der Bayerische Aktionsplan Wolf ist auf der Homepage des Bayerischen Landesamtes für Umwelt unter dem Link

https://www.lfu.bayern.de/natur/wildtiermanagement_grosse_beutegreifer/index.htm

veröffentlicht. Darin finden Sie auch Antworten auf die wichtigsten praktischen Fragen für Begegnungen mit Wölfen.

Informationsfluss

Wie Sie in den vergangenen Monaten sicher bemerkt haben, verwende ich für die schnelle Weitergabe aktueller Informationen hauptsächlich den Weg über E-Mails. Ich bin den HG-Leitern sehr dankbar, dass meine Mitteilungen über ihre Standard-Verteiler an die Revierinhaber weitergeben. Bitte unterstützen Sie das und sorgen Sie dafür, dass diese immer über Ihre aktuellen Mail-Adressen verfügen. In Zeiten von Corona und drohender Schweinepest ist es sehr wichtig, über schnelle und zuverlässig funktionierende Informationskanäle zu verfügen.

Und so erreichen Sie uns

(mittlerweile im Neubau, 1. Etage):

Karl Frank	0941/4009 - 311	(Zimmer Nr. 1.014)
Franz Englbrecht	- 297	(Zimmer Nr. 1.068)
Peter Probst	- 630	(Zimmer Nr. 1.008)
Stefan Faltenbacher	- 310	(Zimmer Nr. 1.010)
Gertraud Viehmann	- 317	(Zimmer Nr. 1.010)
Eva-Maria Müller	- 408	(Zimmer Nr. 1.008)
Fax	- 424	
Veterinäramt	- 520	
Fax	- 560	
Sicherheitsrecht	- 266	

(jetzt für Tierseuchenbekämpfung verantwortlich)

Internet: www.landkreis-regensburg.de

e-mail: waffen-jagd@landratsamt-regensburg.de

Jagdgeschichte: Die Gams vom goldenen Berg

Ich möchte Sie zum geografischen Mittelpunkt Österreichs – dem Ausseer Land – im Salzkammergut einladen.

Das Landschaftsbild wird geprägt von imposanten Bergen und glasklaren Seen. Im Frühjahr schmücken die wildwachsenden Narzissen die Blumenwiesen der Region weiß und grün, soweit das Auge reicht. Wir befinden uns am Grundlsee im steirischen Teil des Salzkammergutes in der Nähe von Bad Aussee. Dieser See liegt am Südende des Toten Gebirges. Im Osten befinden sich der Toplitz-See und der Kammer-See. Mit einer Fläche von 4,22 km^2 ist der Grundlsee der größte See der Steiermark.

Seit über 20 Jahren betreuen wir hier ein Revier der österreichischen Bundesforste in einer Höhenlage zwischen 800 und 2.500 Meter. Die Gegend war das Privatrevier von Erzherzog Johann, wo er auch seine Frau, die spätere Gräfin Meran, kennenlernte. Wir finden dort Wald mit Latschen und Felsen, Lahnen und Karen sowie Almflächen und Wildwiesen. 2 Jagdhütten gewähren komfortable Unterkunft auf 800 m und 1.600 m Höhe. Neben Gamswild bewirtschaften wir Rot- und Rehwild, sowie Birk- und Auerwild.

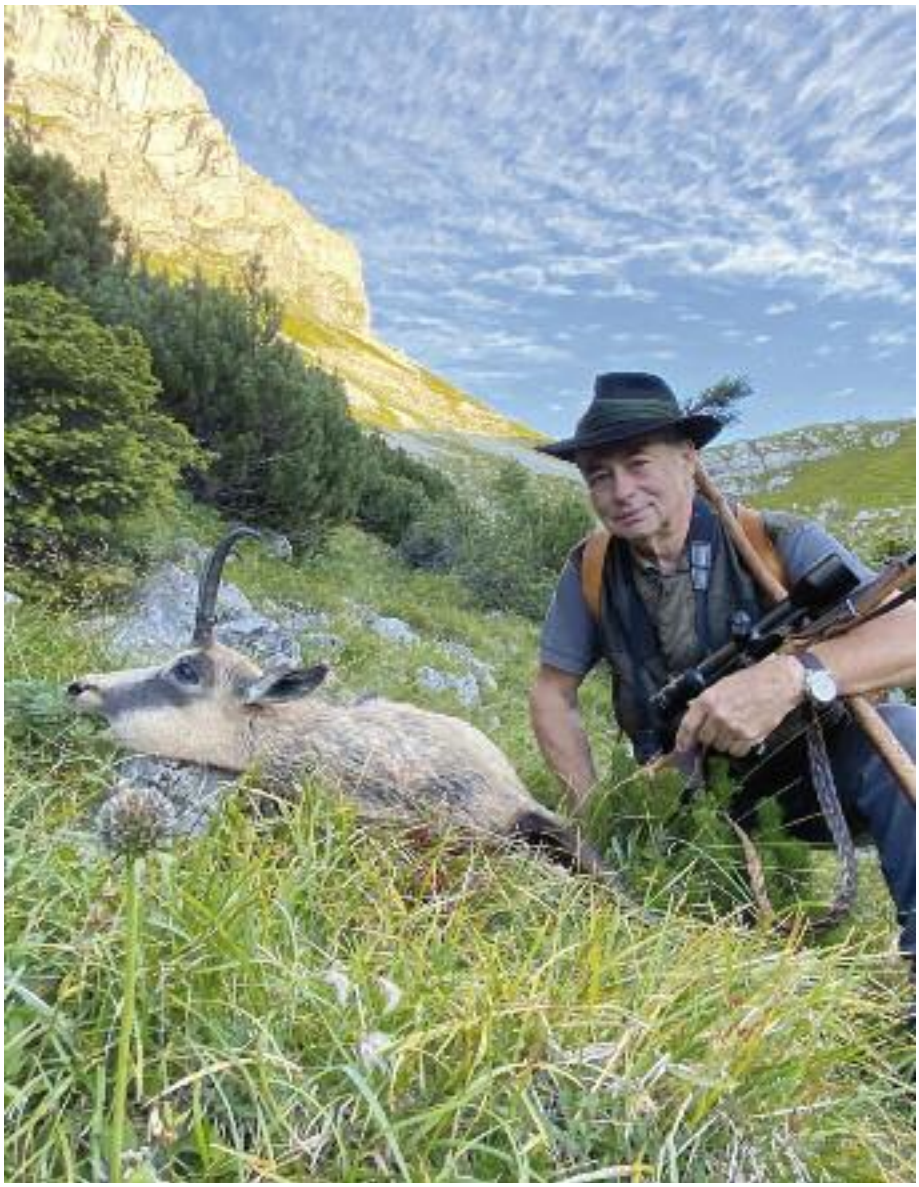
Aber eines muss ich eingestehen, der Gams ist die Wildart, die ich hier am meisten respektiere.

Trotz Wind und Wetter überlebt sie die härtesten Winter über der Baumgrenze, brunftet in der schlechtesten Zeit des Jahres, nimmt keine Fütterungen an, sondern vertraut seiner Erfahrung und seinem Instinkt. Sie ist das Wahrzeichen der Alpen.

Wir bewirtschaften dieses Revier äußerst nachhaltig mit Hilfe großräumiger Planung, d.h. wir stimmen uns ganz intensiv mit unseren Nachbarn ab.

Die natürliche Sterblichkeit schwankt stark von Jahr zu Jahr und wir müssen uns bei der Planung am jährlichen Zuwachs orientieren. Die Abschussplanung wird durch die regelmäßigen Reviergänge des Jägers erfasst und durch die Österreichischen Bundesforste festgelegt.

Das Ziel ist, die natürliche Sterblichkeit eines unbejagten Bestandes nachzubilden und auf diese Weise eine Sozialstruktur im lebenden Bestand zu erzielen, die auch in einem unbejagten Gamsbestand auftreten würde. So übernehmen ja alte Geißen die Führung, steuern alte Böcke das Brunftgeschehen und erobern junge Böcke und Geißen neue Lebensräume. Auf diese Art und Weise schaffen wir es immer wieder Gamsgeißen über 18 Jahre und Gamsböcke über 12 Jahre zu



erlegen. Dies ist nur möglich, wenn die Mittelklasse geschont wird.

Natürlich macht der zunehmende Freizeitdruck in den Lebensräumen des Gamswildes auch bei uns nicht halt. Durch vorsichtiges Bejagen können jedoch zusätzliche Störungen weitgehend vermieden werden.

So bringen wir regelmäßig Salz aus und versuchen die Wildart auf diese Weise zu lenken und auf ruhige Freiflächen zu führen.

Anfang September konnte ich es mir beruflich einrichten ins österreichische Revier zu fahren und ich vereinbarte einen Termin mit meinem Jäger Hubert. Als ich am späten Nachmittag an der unteren Vordernbachhütte ankam, wartete er bereits ungeduldig auf mich. Hubert ist ein sehr erfahrener Jäger mit eindrucksvollem Jagdinstinkt, der nicht gerne „leer“ heimgeht. Wir wollten nicht unnötig viel Zeit verlieren und brachen schnell auf, um noch am Abend die obere Hütte, die auf 1.600 m liegt, zu erreichen.

Es war ein wunderschöner, lauer Septemberabend, an dem wir zunächst durch die Waldzone, dann zu den Karen marschierten. Der Weg ging entlang an einem herrlichen Bergsee mit kristallklarem Wasser, dem Lahngangsee, und es wehte eine Brise frische Bergluft. Die Vegetation erinnert eher an den Frühling als an den September. Alles ist frisch und grün und unbeschreiblich ist dadurch der Duft der Vegetation. Unser Weg wird von der Alpennelke, dem Felsenblümchen und von der Anemone gesäumt. Labkraut und Wolfsmilch sind zudem unter den Duftkomponenten. Als wir nach dreistündigem Marsch an der Elmhütte ankamen, war es bereits Nacht.

Beim Hüttenabend erzählte mir der Jäger Hubert bei einem Glas Wein und einer guten Brotzeit, die mir meine allerliebste Frau einpackte, von seinen Erlebnissen und Beobachtungen während des Jagdjahres. Er berichtete mir von den schweißtreibenden Märschen zu den Salzstellen, die sich in den entlegensten Plätzen befinden.

Am nächsten Tag soll uns der Weg am Salzofen vorbei zum Ablasser führen. Der Salzofen ist ein 2070 m hoher Berg, der an der Ostseite eine senkrechte Steilwand von rund 1 km Länge vom Ablassbühel bis zur Elmgrube bildet. Ein großes Schuttfeld liegt dem Berg zu Füßen.

Als wir aufbrachen, war es noch dämmrig, aber genug Licht zum Marschieren, die war Luft würzig und es tat gut, sie einzuatmen. Der Weg war sehr steinig und es musste jeder Tritt bedacht sein. Trotzdem ist der Aufstieg auch für einen „Flachlandjäger“ sehr angenehm. So reichte meine Kondition locker aus, dem durchtrainierten Jäger zu folgen. Nach ca. einer Stunde Gehzeit sahen wir am Kar links mehrere Gamsen. Wir beobachteten Geiß mit Kitz, nochmal Geiß mit Kitz und nochmal Geiß mit Kitz. Diese Kitzgeißen interessieren uns nicht, unser Ziel ist, eine alte Geiß ohne Kitz. So gehen wir weiter und plötzlich sieht Hubert am Gegenhang ein Rudel Gams rechts an uns in ca. 300 m Entfernung am Steilhang vorbeiziehen. Wir halten inne, wir beobachten, glasen ab, gespannt, was noch nachkommt. Der Anblick war auf Grund der großen Zahl an Gamsen äußerst eindrucksvoll. Es kamen Gamsgeißen, Gamsen mittlerer und unterer Altersklassen, sowie die gesamte Kinderstube an uns vorbei. Wir zählten über 60 Stück Gamswild!

Hubert wollte immer wieder eine Gamsgeiß ausmachen, jedoch die gewünschte kitzlose Altersklasse war nicht dabei. Er sagte in stoischer Ruhe: „Wir müssen noch warten, die Großmutter kommt etwas später.“ Und wir warteten. Die Gruppe schien nun durchgezogen zu sein, doch plötzlich zeigte sich als „Nachhut“ ein ganz helles Stück. Nach intensivem Schauen mit dem Spektiv sagte Hubert: „Das ist die Großmutter!“ Ich solle mich richten! Doch das Stück wechselte die Richtung und zog nicht dem Rudel hinterher, sondern sonderte sich nach links ab. Hinter Latschen verschwand die Geiß nun, aber wir harrten aus. Plötzlich trat sie aus einem Latschenschopf hervor und, als sie breitstand, ließ ich auf ca. 270 m fliegen. Die Gams zeichnete kaum und verschwand in die Latschen. Das war ich eigentlich von meiner bewährten Gamsbüchse Blaser K 77 UL im Kaliber 300 Winchester Magnum, 170 grain so nicht gewohnt!

Hubert sah mich fragend an; ich sagte:“ Ich bin eigentlich gut abgekommen“. Tja, jetzt müssen wir warten, was sich da tut. Nach ca. 5 Minuten sahen wir die helle Gamsgeiß wieder aus einem Latschenschopf heraustreten, jetzt etwas näher- und ich schoß. Die Gams lag im Feuer!

Die Freude war sehr groß und das Weidmannsheil des Jägers überaus herzlich. Wir traten an die Gams heran und Hubert zählte die Ringe, – es waren 18! Auch für unsere Gegend nicht so alltäglich.

Jetzt genossen wir erst den Morgen. Über dem Rotgeschirr trat die Sonne hervor und beleuchtete die Gegenwand mit magischem Licht. Die Felswand des Salzofens strahlte wie ein goldener Berg, der stahlblaue Himmel mit kleinen Fischschuppen passte gut zu diesem märchenhaften Bild. Wir saßen entspannt im frischen Gras vor der erlegten Gams, die zwei Kammerschüsse innehatte, wobei es unverständlich war, dass der erste nicht tödlich war.

Wir rätselten nicht lange, genossen noch eine halbe Stunde diesen herrlichen Morgen. Hubert ließ es sich natürlich wieder nicht nehmen, die Gams selbst aufzubrechen und in seinem Rucksack zu verstauen. Es wäre für ihn eine Ehrverletzung, wenn ich auf diese Arbeiten bestehen würde.

Und so traten wir den Abstieg zurück zur Elmhütte an, wo uns ein kühles, erfrischendes Bier erwartete.

Am Nachmittag sollte es weitergehen zum Gamsjagen auf die andere Seite des Bergreviers.

Es ist mir eine Ehre und besondere Freude, seit über 20 Jahren das Vertrauen der österreichischen Bundesforste zu genießen und in diesem herrlichen Gamsrevier im Toten Gebirge jagen zu dürfen.

Der Jäger schöpft hier die Kraft, die er täglich im Alltag braucht.

Dr. Gerhard J. Seiler
Facharzt, Land- und Forstwirt, 50 JJ.

Die Bayerische Waldbauernschule in Kelheim bietet vielfältige Fortbildungskurse

Viele Jägerinnen und Jäger sind auch selbst Waldbesitzer. Sie wissen und erleben, dass die Herausforderungen im Wald mit vermehrtem Borkenkäferbefall, Stürmen, Trockenheit oder neuartigen Waldkrankheiten stetig zunehmen.

Hinzu kommt die Unfallgefahr bei der Waldarbeit. Wer seine Praxiskenntnisse auf Vordermann bringen will, ist am Goldberg in Kelheim an der Bayerischen Waldbauernschule genau richtig.

Hier ein kleiner Einblick in das Kursangebot:

In **Waldtechnikkursen** erlernen Waldbesitzerinnen und Waldbesitzer, wie Maschinen und Geräte richtig eingesetzt werden. Die Arbeitssicherheit und die technischen Abläufe stehen dabei im Vordergrund. Jeder Kursteilnehmer und jede Kursteilnehmerin darf möglichst viel selbst üben. Unter der Anleitung von fachlich versierten Forstwirtschaftsmeistern wird in Kleingruppen zum Beispiel der Umgang mit Motorsäge, Freischneider, funkgesteuertem Fällkeil, Spillwinde, Forstseilwinde, Rückewagen und Hubarbeitsbühne erlernt. Für verschiedene Motorsägenkurse gibt es sogar einen Zuschuss der Sozialversicherung für Landwirtschaft, Forsten und Gartenbau.

In den **Waldfachkursen** vermitteln erfahrene Forstleute waldbauliches und forstfachliches Wissen. Die Themenpalette reicht von der Baumartenwahl, Standortskunde, die Holzsortierung, die Anlage von Rückegassen, die Holzernte, Aufarbeitung und Bringung, die Pflanzung, bis hin zu waldgesetzlichen Vorgaben, forstlicher Förderung, Waldschutz, Waldwegebau, Naturschutz, Betriebswirtschaft und vielem mehr. Es können einzelne Bausteine oder gesamte Fortbildungseinheiten gebucht werden.

Einblick ins Kursprogramm 2021

- Online-Seminar **„Grundkenntnisse für neue Waldbesitzer*innen in 100 Minuten“:** dieses Seminar soll Personen, die bisher kaum Bezug/Kenntnisse zum Wald hatten, einen ersten Einstieg in das Thema bieten. Angesprochen sind z. B. Walderben, die häufig urban wohnen, also weit weg von ihrem Besitz und auch (noch) keine Ausrüstung haben, um den Wald zu pflegen. Es wird dargestellt, welche Rechte/Pflichten/Möglichkeiten ein Waldbesitzer hat, welche Unfallgefahren es gibt und wer Waldbesitzer unterstützt. Die Teilnehmerzahl ist auf 20 begrenzt, damit auch noch individuelle Fragen beantwortet werden können. Das Seminar ist kostenlos.

- Im zweitägigen Kurs **„Zukunftswald gestalten“** wird der Blick darauf gerichtet, den eigenen Wald so zu formen, dass er möglichst gut für klimabedingte Veränderungen (zunehmende Schädlingsdichten, vermehrte Sturmereignisse, Trockenheit, etc.) gerüstet ist. Neben der Bestandsbegründung stehen Pflege- und Durchforstungsmaßnahmen auf dem Programm, aber zum Beispiel auch Informationen zu neuen, alternativen Baumarten.

Viele weitere Schwerpunkte werden im Kursprogramm 2021 aufgegriffen. Für ein angenehmes Umfeld bei den Fortbildungen sorgen an der Waldbauernschule die eigene Küche und Freizeitangebote wie Kegelbahn, Sauna und Turnhalle – wenn es die Corona-Situation zulässt.

Seit 2003 befindet sich die Bayerische Waldbauernschule in Kelheim. In ihrer über 80-jährigen Geschichte war sie zuvor in Hohenkammer, Wasserburg und Scheyern untergebracht.

Eine frühzeitige Anmeldung unter www.waldbauernschule.de (WBS Shop) oder Telefon 09441/6833-0 ist empfehlenswert. Dort finden Sie auch die aktuellen Kurstermine. Die Preise für Waldbesitzer sind durch eine Förderung des Freistaats Bayern vergünstigt, sonstige Teilnehmer zahlen die Vollkosten.

Übrigens wird an der Waldbauernschule auch die Jägerprüfung und als einziger Standort in Bayern die Falknerprüfung durchgeführt. Ein Informationsvideo zur Waldbauernschule und aktuelle Informationen zu Corona-Beschränkungen finden Sie ebenfalls auf der Homepage.

Peter Hummel,
Bayerische Waldbauernschule

Motorsägen-Basiskurs:
Mitglieder der SVLFG erhalten 105 Euro Zuschuss, wenn sie einen einwöchigen Motorsägen-Basiskurs an der Waldbauernschule absolvieren (regulärer Preis für Waldbesitzende 458,95 Euro inklusive Übernachtung und Vollverpflegung).

Einleitung

Leider hat Corona auch bei uns viele geplante Aktionen verhindert! Trotzdem sind wir mit unseren vierbeinigen Helfern auf einem guten Weg.
So ist der Kurs zur Vorbereitung auf die Erlangung der jagdlichen Brauchbarkeit ausgebucht und wir stehen in den Startlöchern. Sobald es die gesetzliche Lage erlaubt, starten wir.
Unsere Nachsuchengruppe ist immer besser ausgelastet. Es freut mich, dass diese Einrichtung noch mehr angenommen wird, siehe auch hier den Bericht unserer Nachsuchengruppe!

Christian Freundorfer

Bericht der Nachsuchengruppe

Im Jagdjahr 2020/21 konnten wir mit unseren Hunden bei 55 Nachsuchen tätig werden. 27 Nachsuchen wurden auf Rehwild durchgeführt. 28 Nachsuchen wurden auf Schwarzwild durchgeführt.

Bei den Nachsuchen waren wir in allen Schwierigkeitsgraden unterwegs. Von der Kontrollsuche über eine Nachsuche auf Schwarzwild mit einer Länge von 8000 m, bis hin zum „Extremfall“ annehmender Keiler. Glücklicherweise gab es bei allen Nachsuchen ausser kleineren Blessuren keinerlei Verletzungen bei Hundeführern, begleitenden Schützen und den Hunden.

Wir möchten uns ganz besonders bei den Revierinhabern und den Bayerischen Staatsforsten bedanken, die uns unbürokratisch eine sofortige Überschreitung der Reviergrenzen bei den Nachsuchen erlaubt haben. Das ist auch in heutigen Zeiten, in denen wir Jäger den Tierschutz sehr häufig zitieren nicht immer der Fall.

Wir stehen auch im neuen Jagdjahr immer für Sie bereit.

- Diskretion (niemand erfährt wo und bei wem wir nachgesucht haben)
- Wir suchen nach und werten nicht (unsere Aufgabe ist es, zum Stück zu kommen; es ist nicht unsere Aufgabe zu belehren).
- Wir sind immer erreichbar (sollten wir beide für die Nachsuche verhindert sein, sorgen wir dafür, dass ein erfahrener Nachsuchenführer Sie umgehend kontaktiert und die Nachsuche übernimmt. Wir wünschen für das neue Jagdjahr allseits Waidmannsheil, und sollte es doch zu einer Nachsuche kommen:

Wir sind für Sie erreichbar (Telefonisch oder per Whatsapp)
Michael Schmaußer 0151 50723796
Franz Schmatz 0160 7424900

MARKANTER, KOMFORTABLER, KRÄFTIGER: DER NEUE SSANGYONG REXTON

Die Neuauflage des SsangYong Flaggschiffs verbindet markantes Design mit mehr Komfort, einem verbesserten Antriebsstrang sowie zahlreichen Assistenzsystemen, die den Fahrer im Alltag unterstützen.

Der neue SsangYong Rexton ist kaum wiederzuerkennen. Während die elegante Seitenlinie des unmittelbaren Vorgängers nahezu unverändert übernommen wurde, wird die neue Front von einem rautenförmigen Kühlergrill beherrscht, der einen neuen selbstbewussten Auftritt definiert. Die geschärften Linien finden ihren Höhepunkt in den neuen optionalen Voll-LED-Scheinwerfern, die neben ihrer Designwirkung natürlich auch einen Sicherheitsaspekt darstellen. Auch die Rückleuchten mit markanter T-förmiger Leuchtengrafik erstrahlen mit LED-Technik. Sie sind durch eine markante Chromleiste miteinander verbunden. An der veränderten Heckschürze fallen die doppelten Auspuffendrohre ins Auge.

Abenteuerlust wecken die unverändert hohe Bodenfreiheit, die großen Radkästen sowie die sich um das gesamte Fahrzeug ziehende Kunststoffverkleidung, mit denen der Rexton auch abseits befestigter Straßen besteht.

MEHR KOMFORT UND MEHR KRAFT

Im Interieur setzt SsangYong mit wertigeren Materialien und wertigerer Verarbeitung neue Akzente: Am vollkommen neu gestalteten Vier-Speichen-Lenkrad mit unten abgeflachtem Lenkradkranz finden sich doppelte Ziernähte, die Türverkleidung prägt ein neues Muster. Die neu gestaltete Mittelkonsole mit abdeckbarem Getränkehalter unterstreicht die markentypisch hohe Alltagstauglichkeit.

Eine 12-V-Steckdose sowie zwei USB-Anschlüsse in der zweiten Sitzreihe sind weitere Beispiele für die vielen durchdachten Lösungen. Gegen Aufpreis ist eine vollfarbige digitale 12,3 Zoll große Kombi-Instrumentenanzeige erhältlich. Der optionale Around View Monitor stellt die durch vier Kameras erfasste Umgebung des Fahrzeugs in einer dreidimensionalen 360-Grad-Rundumsicht auf dem Monitor dar. Bei unverändertem Platzangebot bieten besonders die Rücksitze mit höheren verstellbaren Lehnen mehr Sitzkomfort.

Neuigkeiten gibt es auch beim Antrieb: Der Dieselmotor ist nun 21 PS stärker und bietet 20 Nm mehr Drehmoment. Er erfüllt die Abgasnorm Euro 6d. Für die Kraftübertragung steht erstmals eine effiziente 8-Stufen-Automatik mit „Shift-by-Wire"-Technik zur Verfügung, die sanftere Schaltwechsel bei geringerer Geräuchentwicklung möglich macht. Die Fahr- und Handlingeigenschaften sind dank der neuen elektronischen Servolenkung nochmals verbessert.

Dank Allradantrieb ermöglicht der Rexton bis zu 3 Tonnen Anhängelast, eine Homologation für 3,5 Tonnen ist in Vorbereitung – beides Spitzenwerte in dieser Klasse.

Neben der exzellenten passiven Sicherheit setzen die Deep Control Fahrassistenzsysteme Maßstäbe u.a. der Spurhalteassistent mit aktivem Lenkeingriff oder der intelligente Abstandsregeltempomat. Die „Safety Exit Warning" minimiert ein weiteres typisches Unfallrisiko: Sie warnt den Fahrer beim Aussteigen, wenn sich ein Verkehrsteilnehmer von hinten nähert.

Kraftstoffverbrauch Rexton (l/100 km): innerorts 8,7 – 7,9, außerorts 7,0 – 6,4, kombiniert 7,5 – 6,9; CO_2-Emission kombiniert (g/km): 199 – 183 g/km (gemäß V= (EG) Nr. 715/2007); Effizienzklasse: C – B.

„Durchstarten und lossparen“

20 PROZENT RABATTAKTION* FÜR KORANDO

Der SsangYong Korando, das beliebte Allround-SUV der Koreaner, ist 20 Prozent günstiger* erhältlich.

Das Frühjahr ist traditionell die beliebteste Saison für den Autokauf. In diesem Jahr sollte die Entscheidung nicht allzu schwer fallen, denn eines der beliebtesten Modelle im SsangYong Modellprogramm wird nun noch einmal günstiger. Ganze 20 Prozent Sonderrabatt verspricht die Aktion „Durchstarten und lossparen“. Der Rabatt gilt für alle Modellvarianten, ausgenommen der Basisversion Crystal und ist bis zum 31. Mai 2021 befristet.

DIE QUAL DER WAHL

So einfach die Entscheidung angesichts der Sparmöglichkeiten auch ausfallen sollte, so umfangreich ist die Variantenvielfalt beim attraktiven Allround-SUV Korando. Der hübsche Koreaner mit den markanten Designlinien, die sich wohltuend von Wettberwerbsmodellen abheben, bietet in der vier rabattfähigen Ausstattungsvarianten Amber, Quartz, Onyx und Sapphire eine ganze Reihe an serienmäßigen Ausstattungsedetails, die bei uns nicht teuer in der Aufpreisliste stehen.

Schon in der niedrigsten Ausstattungsvariante Amber sind unter anderem die Einparkhilfe vorne und hinten, Leichtmetallräder, Sitzheizung vorne, die 2-Zonen-Klimaautomatik sowie die Smartpohne-Integration über Apple CarPlay und Android Auto serienmäßig an Bord. Die Top-Ausstattung Spphire bietet sogar Sitzbezüge in Leder, Sitzbelüftung vorne und LED-Hauptscheinwerfer. Eine ganze Armada an modernen Fahrassistenzsystemen unterstützt den Piloten des Korando in jeder Fahrsituation. Optional stehen dem Korando, der sowohl mit 120 kW/163 PS Benzin – als auch 100 kW/136 PS Dieselmotor erhältlich ist, bei beiden Motoren Allradantrieb und Automatikgetriebe zur Verfügung. Dank der sieben erhältlichen Lackierungen, sechs davon sind aufpreispflichtige Metallic-Lackierungen, können Sie Ihren persönlichen Korando ganz nach dem eigenen Geschmack gestalten.

Kraftstoffverbrauch Korando Benzin (l/100 km): innerorts 8,5–7,8, außerorts 6,9–5,9, kombiniert 7,5–6,6; CO_2-Emission kombiniert (g/km): 173–152 g/km (gemäß V= (EG) Nr. 715/2007); Effizienzklasse: D–C. Kraftstoffverbrauch Korando Diesel (l/100 km): innerorts 6,5–5,8, außerorts 5,5–4,8, kombiniert 5,8–5,2; CO_2-Emission kombiniert (g/km): 154–137 g/km (gemäß V= (EG) Nr. 715/2007); Effizienzklasse: C–B.

Bieber

Autohaus Bieber e.K.

Heisingor Str. 7
93092 Barbing
Tel. 09403 95030
E-Mail info@autohaus-bieber.de
www.autohaus-bieber.de

SSANGYONG

Von Sabine Bichlmaier und Stefan Wimberger

Es ist gesund und regional verfügbar: Das Fleisch unserer heimischen Wildarten erfreut sich nicht umsonst zunehmender Beliebtheit. Einige Verkaufsstellen an verschiedenen Forstbetrieben der Bayerischen Staatsforsten bieten interessierten Bürgerinnen und Bürgern die Möglichkeit, Wildprodukte zu erwerben – und so mit Jäger*innen und Förster* innen der Region in Kontakt zu kommen.

Doch damit das Fleisch bei den Konsument*innen auf den Tellern landet, sind viele Arbeitsschritte notwendig, wie das Beispiel aus Kelheim zeigt.

Die Wild-Verkaufsstelle am Forstbetrieb Kelheim der Bayerischen Staatsforsten lädt zum Einkauf und Austausch über das hochwertige und regionale Produkt - Wildbret - ein (Foto: BaySF).

Seit der Forstbetrieb Kelheim vor fünf Jahren als einer der ersten Betriebe der Bayerischen Staatsforsten mit der Wildbretdirektvermarktung begann, kommt hochwertiges Fleisch aus heimischen Wäldern bei den Kelheimer Haushalten auf den Teller. Das Wild wird tierschutzgerecht im naturnahen Wald erlegt.

Während die Einzeljagd intervallartig mit einem Schwerpunkt im Mai stattfindet, überwiegt in den Herbst- und Wintermonaten hingegen die Gesellschaftsjagd. Entsprechend der Jagdintervalle und abhängig vom jagdlichen Erfolg variiert auch das Angebot an frischem Wildfleisch.

Fachmännisch versorgt gelangt es anschließend über kurze Transportwege zum Reifen an die Wildkammern des Forstbetriebs. Die Weiterverarbeitung übernimmt ein ortsansässiger Metzger.

Portionsweise und tiefgefroren gehen die Rehe und Wildschweine dann über die Ladentheke.

Besonders stolz ist der Forstbetrieb auf die Kooperation mit dem „Naturland"-zertifizierten Beerhof aus Bernhardswald bei Regensburg. „Aufgrund des natürlich geringen Fettanteils beim Wildfleisch werden die Wurstwaren zur besseren Bindung mit Bio-Schweinefleisch aus dem Familienbetrieb Beer ergänzt. Danach reifen diese dort im eigenen Schlachthaus. Kurze Transportwege der Tiere sind auch hier garantiert. Ein Alleinstellungsmerkmal, das für Qualität und nachhaltige Lebensmittelproduktion spricht!", erklärt Christine Götz, Teamleiterin Büro und Hauptverantwortliche für die Wildbretdirektvermarktung am Forstbetrieb Kelheim. Mittlerweile wird das Wildfleisch nicht nur direkt am Betrieb verkauft. Es werden zusätzlich vier Edeka Märkte in Kelheim, Bad Abbach sowie Nittendorf beliefert. Natürlich sind die verfügbaren Mengen begrenzt: Wildfleisch ist schließlich ein kostbares und rares Produkt. Ziel ist es, vor allem die zunehmend „urbanisierte" Bevölkerung für das Produkt Wildfleisch zu begeistern und damit auch das Interesse für die nachhaltige Nutzung von Wäldern und Wildbeständen zu wecken und zu steigern.

Warum Superfood? - Natur pur!

Hohe Qualität ist der Standard. Nur einwandfreies Fleisch kommt in den Verkauf. Alle Wildschweine werden, bevor sie in die Weiterverarbeitung kommen, auf Trichinen untersucht und selbstverständlich wird eine Becquerelmessung durchgeführt. Auch dem Rehwild wird von den Jäger*innen, als geschulte kundige Personen, eine Unbedenklichkeit bescheinigt. Wer sich Gedanken um seine Gesundheit macht, der sollte unbedingt zu Wildfleisch greifen. Das Fleisch hat einen geringen Fettgehalt und ist cholesterinarm. Außerdem wurden den Tieren, die bis zur Erlegung frei und selbstbestimmt gelebt haben, keine Medikamente zugesetzt. Das Fleisch ist durch viel Bewegung und die abwechslungsreiche Ernährung des Wildes mit heimischen Kräutern und Gräsern von Natur aus geschmackvoll. Um den vollen Geschmack von Wildfleisch zu entfalten, braucht es somit nicht mehr viel.

Wildbret aus dem Staatswald ist bayernweit verfügbar

Um das Wildbret den Bürgerinnen und Bürgern leichter zugänglich zu machen, sind verschiedene Verkaufsstellen im ländlichen Raum und auch im Ballungsraum wie München, Regensburg und Nürnberg verfügbar. Erst Ende Juli 2020 eröffneten die Bayerischen Staatsforsten die Verkaufsstelle an der Betriebszentrale in Regensburg. Das hier angebotene Wildbret stammt aus den umliegenden Forstbetrieben wie zum Beispiel aus Kelheim. Somit

Auto Senft
SUBARU
Subaru-Service - Neu- und Gebrauchtwagen - Reparatur und Kundendienst aller Fabrikate mit Mobilitätsgarantie - Klimaservice - Autoglas - Karosserieinstandsetzung - HUWAU Abnahme
Aumbach 111 - 93191 Rettenbach
Tel.: 09484/402 e-mail: auto.senft@t-online.de

Das Ergebnis einer erfolgreichen Jagd: Küchenfertig portionierter Rehrücken (Foto: BaySF)

bleibt das Naturprodukt weiterhin direkt in der Region. Neben vakuumiertem und küchenfertig zerlegtem tiefgefrorenem Wildfleisch von Reh und Wildschwein gibt es auch leckere Fleischwaren wie Pfefferbeißer, Salami und geräucherten Schinken. Mittlerweile wird das Wildbret aus dem Staatswald an insgesamt 23 Verkaufsstellen in ganz Bayern angeboten. Die Kontaktdaten der einzelnen Verkaufsstellen sowie die entsprechenden Öffnungszeiten sind auf der Homepage der Bayerischen Staatsforsten unter der Rubrik Wildbret (www.baysf.de/wildbret) zu finden.

Sommer wie Winter – Wild ist vielseitig einsetzbar

Durch die anhaltende Corona-Situation war während des sommerlichen Lockdowns die Nachfrage nach Wild für den Grill so hoch wie noch nie. Neben erfahrenen Wildgrillmeistern versuchten sich auch zahlreiche Neulinge am Grill. „Richtig lecker, das kommt jetzt öfter auf den Grill“, schwärmte einer der Kunden beim wiederholtem Kauf an der Verkaufsstelle.

In den kühleren Herbst- und Wintermonaten wird das Wild hingegen gerne als saftiges Gulasch oder traditioneller Braten zubereitet. In Verbindung mit einem guten Glas Wein zählt der Wildbraten mit aromatischer Soße und knusprigen Kroketten gerade an den Feiertagen zu den absoluten Klassikern. Aber auch kurzgebraten, als zartes rosa Medaillon ist der Rücken von Hirsch, Reh, Gams oder Wildschwein zu jeder Jahreszeit ein wahrer Gaumenschmaus. Wer nach besonderen Rezepten sucht, der kann sich entweder Inspiration aus einem der mittlerweile drei Kochbücher der Bayerischen Staatsforsten (www.baysf-waldshop.de/Marktplatz/) holen oder sich an den ausliegenden Rezeptkarten der jeweiligen Verkaufsstellen bedienen. Die Bayerischen Staatsforsten freuen sich auf Ihren Besuch.

Rezept: Rehrücken mit frischem Rosmarin, Polenta und karamellisierten Frühlingszwiebeln

Ca 40 Minuten

Zutaten (für 4 Personen):

- 800 g - 1.000 g ausgelöster Rehrücken
- Salz, Pfeffer
- 2 EL Öl
- 3 frische Zehen Knoblauch
- 50 g Rosmarin
- 2 EL Butter
- 2 EL Öl
- 350 g Frühlingszwiebeln
- 1 kleines Stück Salzzitrone
- 1 EL Waldhonig
- 1 - 2 EL Balsamico-Essig
- Salz und Pfeffer
- 200 ml Milch
- 800 ml Gemüsebrühe
- 160 g Polentagrieß
- 100 g Creme Fraiche
- 15 g Spitzwegerich

Zubereitung:

Alle Zutaten abwiegen, putzen, bereitstellen. Die Frühlingszwiebeln waschen, welke Teile und Wurzel entfernen, in der Mitte halbieren, den unteren Teil nochmal der Länge nach halbieren.

Die Flüssigkeit für die Polenta erhitzen, den Rehrücken mit Küchenkrepp abtupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend eine große Pfanne heiß werden lassen, das Öl dazugeben und das Fleisch von jeder Seite gute 2 Minuten scharf anbraten. Nach dem ersten Wenden werden der halbierte, ungeschälte Knoblauch und die Tannenspitzen dazugegeben, kurz mitgebraten und anschließend die Butter eingeschwenkt.

Nun die Pfanne vom Feuer nehmen und das Fleisch mit dem Bratensaft, Knoblauch und Rosmarin in Alufolie einpacken, verschließen und mindestens 5 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Frühlingszwiebel vorsichtig anbraten.

Nach 3 Minuten die gehackten Salzzitronen und den Honig dazugeben, anschließend mit dem Essig ablöschen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Danach die Flüssigkeit für die Polenta aufkochen und die Polenta hineinrieseln lassen, schnell die Hitze reduzieren und unter ständigem Rühren köcheln lassen. Nach ca. 5 Minuten ist die Polenta fertig.

Kurz vor dem Servieren die Creme Fraiche und den feingeschnittenen Spitzwegerich locker unterheben.

Den Rehrücken schräg aufschneiden und mit Polenta und dem Frühlingszwiebelgemüse auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Ein echter Gaumenschmaus – Zarter Rehrücken mit frischem Rosmarin, Polenta und karamellisierten Frühlingszwiebeln (Foto: BaySF).

Der für Januar 2021 geplante Jungjägerkurs konnte leider immer noch nicht begonnen werden.

Wir hoffen auf Lockerungen der Corona-Beschränkungen im April 2021.

Die Plätze hierfür sind schon alle belegt, derzeit haben sich fast 40 Personen angemeldet.

Wir hoffen in diesem Jahr auch wieder einen Herbstkurs anbieten zu können.

Aus den Kursen 2/2019 und 1/2020 warten die Jungjägerinnen und Jungjäger noch immer auf den ersehnten Jägerschlag.

Sobald Treffen und Feierlichkeiten stattfinden dürfen, holen wir diese schöne Tradition nach.

Da ich die Geschäftsstelle nicht regelmäßig besetzen kann, dürfen Sie mich gerne auf der Mobilnummer anrufen oder eine Email senden.

Daniela Zirngibl

HABSBURG exklusiv in Regensburg bei Gebhard Herrenausstatter und Trachten
Weiße-Hahnen-Gasse 4–6 • ☎ 0941/5999527 • www.gebhard-herrenausstatter.de
Öffnungszeiten: Mo. bis Fr. 10:00–18:00 Uhr und Sa. 10:00–16:00 Uhr

Dieser Beitrag kann vielleicht dazu beitragen, Sie als Jäger zu motivieren, das von Ihnen im Rahmen der Jagdausübung erlegte Wild nicht nur selbst zu genießen, sondern auch als hochwertiges Lebensmittel zu vermarkten.

Der Artikel beschränkt sich dabei v.a. auf die Darstellung der Anforderungen bei der **Abgabe kleiner Mengen** Wild oder Wildfleisch **direkt an Verbraucher oder an örtliche Betriebe des Einzelhandels zur unmittelbaren Abgabe an Verbraucher, sog. „Ausnahmewild“.**

Unter „kleiner Menge“ versteht man dabei Wild von nicht mehr als der Strecke eines Jagdtages.

„Örtliche Betriebe des Einzelhandels“ sind dabei Betriebe des Einzelhandels, die im Umkreis von nicht mehr als 100 Kilometern um den Wohnort des Jägers oder den Erlegeort des Wildes gelegen sind.

„Einzelhandel zur unmittelbaren Abgabe an Verbraucher“ sind z.B. Gaststätten oder auch Metzgereien, die das Wildfleisch ausschließlich direkt an den Endverbraucher abgeben. Eine Abgabe des Wildfleisches an eine Metzgerei zur Abgabe an Filialen der Metzgerei oder an andere Gaststätten ist nicht möglich.

Auf die Vermarktungsmöglichkeit von Wild in der Decke durch Abgabe an zugelassene Wildbearbeitungsbetriebe (auch über sog. Wildbrethändler) wird ebenfalls eingegangen.

Grundsätzlich sollten Sie sich darüber Gedanken machen, welche Möglichkeiten Sie haben oder nutzen wollen, das im Rahmen der Jagdausübung von Ihnen erlegte Wild zu vermarkten:

1) als Wild in der Decke (auch ausgeweidet), sog. Primärerzeugnis:
   a) Abgabe an zugelassene Wildbearbeitungsbetriebe (auch über sog. Wildbrethändler)
   b) Abgabe direkt an den Endverbraucher bzw. an den örtlichen Einzelhandel zur direkten Abgabe an den Endverbraucher
2) als Wildfleisch (aus der Decke geschlagen oder zerwirkt)
3) als Erzeugnis aus Wildfleisch

Daraus ergeben sich unterschiedliche Anforderungen, die Jäger erfüllen müssen. Diese werden nachfolgend kurz dargestellt:

Zu 1 a): Anforderungen an die Abgabe von <u>Wild in der Decke</u> an Wildbearbeitungsbetriebe (auch über Händler)

Variante 1:

Das Wild wird vom Jäger ausgeweidet und an einen Wildbearbeitungsbetrieb abgegeben. Kopf (ohne Hauer, Geweih und Hörner) sowie alle Eingeweide (ohne Magen-Darm-Paket) werden beim Wildkörper belassen.

Variante 2:

Sofern der Jäger eine Schulung als <u>„kundige Person“</u> vorweisen kann und

beim Ansprechen vor dem Schuss sowie beim Ausweiden keine Merkmale festgestellt wurden, die darauf hinweisen, dass das Fleisch gesundheitlich bedenklich ist, brauchen Kopf und die Eingeweide dem Wildkörper nicht beigefügt zu werden. Die kundige Person legt in diesem Fall dem Wildkörper eine mit einer Nummer versehene Erklärung bei, in der die gesundheitliche Unbedenklichkeit bescheinigt wird.

In dieser Bescheinigung müssen auch das Datum, der Zeitpunkt und der Ort des Erlegens aufgeführt werden. Formulare für diese Erklärung der kundigen Person zu dem jeweiligen Wildtierkörper können Sie auf der Homepage beim bayerischen Jagdverband (BJV) als pdf-Datei herunterladen. Zumindest bei der erstmaligen Anlieferung an den Wildbearbeitungsbetrieb müssen Sie den Nachweis, dass Sie an einer Schulung als kundige Person teilgenommen haben, vorlegen (z.B. in Kopie der Teilnahmebescheinigung dem Wildtierkörper zusammen mit o.g. Erklärung mitgeben).

Wenn Sie als kundige Person beim Ansprechen oder an den Organen Veränderungen festgestellt haben, die darauf hinweisen, dass das Fleisch gesundheitlich bedenklich ist, müssen Kopf (ohne Hauer, Geweih und Hörner) und alle Eingeweide (außer das Magen-Darm-Paket) dem Wildkörper beigefügt werden, damit der amtliche Tierarzt im Wildbearbeitungsbetrieb die Fleischuntersuchung auch an den Organen durchführen kann. Die kundige Person muss zudem dem amtlichen Tierarzt im Wildbearbeitungsbetrieb die beobachteten Veränderungen mitteilen. Auch hierfür können Sie das oben erwähnte Formular des BJV verwenden.

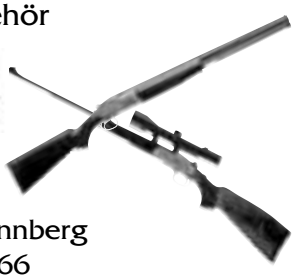
Achtung: Bei für Trichinose anfälligen Tierarten (z.B. Wildschweinen), ist darauf zu achten, dass immer auch der Kopf (ausgenommen die Hauer, Geweih und Hörner), und das Zwerchfell dem Wildtierkörper beizulegen ist, um Material für die Untersuchung auf Trichinen zu erhalten.

Die amtliche Fleischuntersuchung und ggf. die Untersuchung auf Trichinen erfolgt bei beiden Varianten im zugelassenen Wildbearbeitungsbetrieb.

Sofern der Jäger selbst einen Raum ausschließlich zum Sammeln und Kühlen von Wild in der Decke und zur Abgabe an zugelassene Wildbearbeitungsbetriebe betreibt, muss er sich zur Registrierung als Lebensmittelunternehmer beim zuständigen Veterinäramt melden. Der Raum sollte so beschaffen sein, dass er leicht zu reinigen und zu desinfizieren ist (z.B. durch glatte Oberflächen) und die Kühlung der Wildtierkörper gewährleistet ist. Es sind während der Nutzung des Raumes täglich Aufzeichnungen über die festgestellte Temperatur (Wildtierkörper maximal +7°C) zu führen. Eine regelmäßige Reinigung und Desinfektion ist durchzuführen und zu dokumentieren.

Waffen- und Jagdzubehör

MADER



Helmut Mader
Eichlberg 2 · 93179 Brennberg
Tel./Fax: 09484/952866
oder Tel. 09484/848

- **Beratung vom Jagdpraktiker**
- Verkauf von Neu- und Gebrauchtwaffen für Jagd und Sport
- Munition / Wiederladeartikel
- Schalldämpfer
- Optik für Tag und Nacht
- Schaftarbeiten und Zielfernrohrmontagen
- Büchsenmacherarbeiten und Reparaturen
- Umarbeiten von Einhakmontagen auf Schwenkmontagen
- Löse Ihre Probleme bei schlechter Schußleistung Ihrer Waffe

Vereinbaren Sie einen Beratungstermin!

... ein Plus für Ihre Gesundheit.
Vom Jäger für den Jäger!

marien apotheke
Dr. Christoph Koelwel

93161 Sinzing · Bruckdorfer Straße 7A
Telefon: 0941/31300

Zu 1 b): Anforderungen an die Abgabe von Wild in der Decke (auch ausgeweidet) direkt an den Endverbraucher bzw. an den örtlichen Einzelhandel zur direkten Abgabe an den Endverbraucher

Hierzu ist keine Registrierung beim zuständigen Veterinäramt erforderlich. Das erlegte Wild wird zeitnah nach dem Schuss im Wald oder in einer Wildkammer unter hygienischen Bedingungen ausgeweidet und anschließend abgegeben. Der Jäger muss ausreichend geschult sein, um Veränderungen beim Wild (sog. bedenkliche Merkmale) sowohl beim Ansprechen vor dem Schuss als auch beim Aufbrechen und Ausweiden zu erkennen. Werden vom Jäger bedenkliche Merkmale festgestellt, muss er das Wild zur amtlichen Fleischuntersuchung anmelden und vor der Abgabe als Lebensmittel vom zuständigen amtlichen Tierarzt untersuchen lassen.

Bei Personen, die nach dem 1. Februar 1987 die Jägerprüfung nach § 15 Absatz 5 Satz 1 des Bundesjagdgesetzes bestanden haben, wird vermutet, dass sie im Sinne des Satzes 1 ausreichend geschult sind. Dies dürfte den Großteil der derzeit aktiven Jäger betreffen.

Zu 2): Anforderungen an die Abgabe als Wildfleisch (aus der Decke geschlagen oder aus der Decke geschlagen und zerwirkt) direkt an den Endverbraucher (auch über einen eigenen Marktstand) bzw. an den örtlichen Einzelhandel zur direkten Abgabe an den Endverbraucher

Hierzu ist eine Registrierung als Lebensmittelunternehmer beim zuständigen Veterinäramt erforderlich.

Das erlegte Wild wird zeitnah nach dem Schuss im Wald oder in einer Wildkammer unter hygienischen Bedingungen ausgeweidet.

Der Jäger muss ausreichend geschult sein, um Veränderungen beim Wild (sog. bedenkliche Merkmale) sowohl beim Ansprechen vor dem Schuss als auch beim Aufbrechen und Ausweiden zu erkennen. Werden vom Jäger bedenkliche Merkmale festgestellt, muss er das Wild zur amtlichen Fleischuntersuchung anmelden (detaillierte Ausführung hierzu siehe unter Punkt 1b).

Das Zerwirken findet unter hygienischen Bedingungen in einem dazu geeigneten Raum statt.

In diesem Raum sollten grundsätzlich alle Flächen, mit denen Fleisch in Berührung kommen kann, leicht zu reinigen und desinfizieren sein, also z.B. glatte Oberflächen vorweisen.

Zudem darf Fleisch während des Zerwirkens nicht negativ beeinflusst werden (z.B. durch Aerosole, weil im selben Raum zeitgleich andere Tätigkeiten stattfinden, durch die das Fleisch kontaminiert werden könnte). Zum hygienischen Arbeiten ist auch eine ausreichende Beleuchtung und Ausstattung mit Warmwasser (z.B. mittels Boiler) erforderlich.

Die Kühlung muss ebenfalls unter hygienischen Bedingungen stattfinden. Insofern empfehlen sich zwei getrennte Kühlmöglichkeiten (z.B. Wildkörperkühlschränke), sofern Wild in der Decke zur Reifung gekühlt werden soll. Somit kann zerwirktes Wildfleisch in einem separaten Kühlschrank gekühlt werden und wird nicht negativ von Wild in der Decke beeinflusst.

Sofern der Wildtierkörper zeitnah nach dem Erlegen ausgeweidet, aus der Decke geschlagen und anschließend zerwirkt wird, ist eine Kühlmöglichkeit für aus der Decke geschlagenes und zerwirktes Wild ausreichend.

In jedem Fall ist eine Zwischenreinigung des Raumes nach dem Ausweiden und aus der Decke schlagen (sog. unreine Tätigkeiten) und vor dem weiteren Zerwirken (sog. reine Tätigkeiten) notwendig, um eine negative Beeinflussung des Wildfleisches auszuschließen.

Die Kühlung und Reinigung und Desinfektion ist zu dokumentieren.

Zu 3): Anforderungen an die Abgabe als Erzeugnis aus Wildfleisch direkt an den Endverbraucher (auch über einen eigenen Marktstand)

Hierzu ist eine Registrierung als Einzelhandel beim zuständigen Veterinäramt erforderlich.

Ansonsten gelten die unter Ziffer 2) aufgeführten Anforderungen für das Ausweiden, aus der Decke schlagen und zerwirken.

Zudem empfiehlt sich für die Herstellung von Wildfleischerzeugnissen die Nutzung von getrennten Räumlichkeiten für die unreinen Tätigkeiten (Ausweiden und aus der Decke schlagen)

und zerwirken und verarbeiten. Alternativ kann unter Umständen auch eine zeitliche Trennung mit Zwischenreinigung und -desinfektion des Raumes ausreichen.

Da die wenigsten Jäger auch Wildfleischerzeugnisse selbst herstellen wollen, wird hier nicht näher auf die Anforderungen an die Räumlichkeiten und Ausstattung eingegangen sondern empfohlen, sich mit dem zuständigen Veterinäramt in Verbindung zu setzen, um die Details abzuklären.

Abschließend möchte ich noch Hinweise zu häufig auftretenden Fragen im Zusammenhang mit der Vermarktung von sog. „Ausnahmewild“ geben:

Hinweise zur Nutzung von Räumen im Zusammenhang mit sog. „Ausnahmewild“ durch mehrere Lebensmittelunternehmer und zur Hinzuziehung eines sog. Erfüllungsgehilfen (z.B. eines gelernten Metzgers):

Eine Wildkammer oder ein Zerwirkraum kann von mehreren als Lebensmittelunternehmer registrierten Jägern genutzt werden. Eine verantwortliche Person muss jedoch festgelegt und dies nachvollziehbar dokumentiert werden.

Bei einer klaren Regelung der lebensmittelrechtlichen Verantwortungen können auch geeignete Räume eines anderen Lebensmittelbetriebes (z.B. Metzgerei) von Jägern genutzt werden.

Eine zeitliche Trennung der Tätigkeiten der beiden Lebensmittelunternehmen muss jedoch gewährleistet werden.

Der Lebensmittelbetrieb darf nicht für die Wildbearbeitung zugelassen sein.

Der Jäger kann das aus der Decke schlagen und/oder zerwirken auch einem sog. Erfüllungsgehilfen übertragen.

Dieser kann die Tätigkeit für den Jäger in dessen Räumen oder – wie oben aufgeführt – auch in den Räumen eines anderen Lebensmittelunternehmers, der nicht für die Wildbearbeitung zugelassen sein darf, durchführen. Auch hierbei muss die lebensmittelrechtliche Verantwortlichkeit klar geregelt sein und es muss eine klare Trennung zu Tätigkeiten eines anderen Lebensmittelunternehmens möglich sein.

Hinweise zur Abgabe von sog. „Ausnahmewild“ an EU-zugelassene Betriebe (z.B. Metzgereien mit EU-Zulassung):

Sofern die Betriebe nicht für die Wildbearbeitung zugelassen sind, dürfen diese sog. „Ausnahmewild“ annehmen, aus der Decke schlagen und zerwirken und anschließend direkt an den Endverbraucher abgeben. Eine Verarbeitung zu einem Wildfleischerzeugnis oder eine Abgabe an Filialen oder andere Gaststätten ist nicht möglich. Diese Betriebe müssen ebenfalls gewährleisten, dass Wildfleisch hygienisch behandelt wird, andere Lebensmittel nicht durch den Umgang mit Wild in der Decke verunreinigt werden und die Kühlung gewährleistet ist.

BERGMANN
Metzgereibedarf Gewürze
Familientradition seit 1954
Unser Familienunternehmen bietet Ihnen ein vielfältiges Angebot an Metzgereibedarf, Fleischwölfe und Gewürzmischungen für Wildprodukte. Selbstverständlich haben wir eine reiche Auswahl an verschiedensten Vakuumiergeräten – und Beuteln. Ein Lieferservice wird angeboten. Zu unseren Kunden zählen Gewerbetreibende, Endverbraucher und natürlich Jäger!

Im November, Dezember, Januar auch samstags 9.00 – 13.00 Uhr geöffnet
Öffnungszeiten: Montag bis Freitag 7.30 - 17.30 Uhr
Röntgenstr. 13 • 93055 Regensburg/Burgweinting • Tel. 0941/79 15 09
e-mail: info@metzgereibedarf-bergmann.de
www.metzgereibedarf-bergmann.de
Regional kaufen!

SANITÄR
HEIZUNG
BÄDER
SOLARANLAGEN
MICHAEL ANDRITZKY
Simmernstr. 12
93051 Regensburg
Tel 0941/90 198
Fax 0941/94 92 80
Mobil 0172/953 44 30
www.ma-heizung.de
info@ma-heizung.de
Wenn's leckt wie nie, hol das den Andritzky!

Sofern ein Betrieb für das Schlachten von Farmwild zugelassen ist, muss eine Abgrenzung zwischen Farmwild und sog. „Ausnahmewild“ gewährleistet sein (z.B. dadurch, dass nicht die gleiche Tierart angenommen wird).

Nur in diesen Fällen darf „Ausahmewild“ angenommen werden.

Hinweise zur Trichinenprobenentnahme bei Wildschweinen und Dachsen durch den Jäger:

Sofern der Jäger in der Entnahme der Trichinenproben entsprechend geschult wurde (z.B. in den jährlich stattfindenden Kursen des Jagdverbandes oder im Rahmen der Jagdausbildung) kann die Entnahme der Trichinenprobe in den Fällen der oben aufgeführten Ziffern 1b), 2 und 3 durch den Jäger selbst erfolgen.

Hierzu muss er von der zuständigen Behörde beauftragt werden.

Entsprechende Anträge können bei der zuständigen Kreisverwaltungsbehörde (Untere Jagdbehörde oder Veterinäramt) angefordert werden. Der ausgefüllte Antrag und die Teilnahmebescheinigung werden der zuständigen Behörde vorgelegt.

Sofern keine Einwände gegen die Beauftragung zur Trichinenprobenentnahme vorliegen, erhalten Sie einen Bescheid zur Beauftragung und die benötigten Wildmarken und Wildursprungsscheine von der zuständigen Behörde.

Die Wildtierkörper werden dann mit der Wildmarke gekennzeichnet. Die Nummer wird auf dem Wildursprungsschein vermerkt und der vollständig ausgefüllte Wildursprungsschein wird zusammen mit der Probe an das Trichinenuntersuchungslabor zur Untersuchung übergeben. Details zum Ablauf können Sie beim jeweiligen Veterinäramt erfragen.

Hinweise zum Thema Sicherstellung der Rückverfolgbarkeit:

In allen aufgeführten Fällen gilt die Verpflichtung des Jägers zur Sicherstellung der Rückverfolgbarkeit des von ihm in Verkehr gebrachten Lebensmittels.

Für die Fälle der Ziffern 1a), 1b) und 2) ist ein Formular auf der Internetseite des BJV eingestellt („Nachweis über die Rückverfolgbarkeit von Wildbret gemäß VO(EU) Nr.931/2011 und VO(EG) Nr.178/2002 für den Jäger als Lebensmittelunternehmer“).

Alternativ ist auch eine nach Abgabedatum sortierte Ablage von Lieferscheinen oder Rechnungen möglich.

Für die Abgabe von Erzeugnissen aus Wildfleisch ist ein komplexeres System zur Sicherstellung der Rückverfolgbarkeit notwendig.

Details hierzu sprechen Sie bitte mit dem für Sie zuständigen Veterinäramt ab.

In allen Fällen gilt, dass bei der Abgabe an den Endverbraucher eine namentliche Nennung des Endverbrauchers gesetzlich nicht gefordert ist.

EDEN REHA
CENTER FOR PHYSIOTHERAPY AND REHABILITATION
CENTER FOR TRAINING AND EDUCATION
EDEN SPORTS • REHAB. PERFORMANCE DIAGNOSTICS
EDEN VITAL • HEALTH AND WELLBEING
Lessingstr. 39-41, 93093 Donaustauf Germany
Phone: + 49 (0) 9403 - 38 0, E-Mail: info@eden-reha.de
WWW.EDEN-REHA.DE

Hinweise zur Registrierungspflicht:

Die Registrierung als Lebensmittelunternehmer bzw. als Einzelhandel beim zuständigen Veterinäramt kann über die Streckenliste erfolgen.

Hierzu ist in dem Kasten auf Seite 1 der Streckenliste unter „Angaben im Zusammenhang mit der Registrierungspflicht als Lebensmittelunternehmer (für die Veterinärverwaltung“) der entsprechende Eintrag vorzunehmen.

Alternativ kann die Registrierung auch beim zuständigen Veterinäramt formlos oder mittels im Internet frei zugänglichem Formblatt („Meldung nach Artikel 6 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene“) erfolgen.

Da auf der Streckenliste nur die Angabe des Reviers erfolgt und keine Angabe, wo die Tätigkeiten durchgeführt werden, erleichtert eine Registrierung direkt beim zuständigen Veterinäramt die Arbeit der Veterinärämter deutlich.

Hinweise zur Vermarktung von Wildfleisch oder Wildfleischerzeugnissen ohne Einschränkungen bzgl. der Menge und des Ortes als sog. Wildbearbeitungsbetrieb:

Die unter Ziffern 1 bis 3 aufgeführten Vermarktungsmöglichkeiten des sog. „Ausnahmewildes“ unterliegen der Beschränkung bzgl. Menge (Tagesstrecke), Abgabeort (100 km um Erlegeort oder Wohnort des Jägers) und Abnehmer (Endverbraucher oder Einzelhandel zur direkten Abgabe an Endverbraucher).

Sofern dadurch die Vermarktung des eigenen Wildfleisches eingeschränkt ist oder der Jäger auch Wild in der Decke von anderen Jägern annehmen möchte, ist eine Zulassung als Wildbearbeitungsbetrieb erforderlich.

In Wildbearbeitungsbetrieben ist jedoch zwingend die Durchführung der amtlichen Fleischuntersuchung erforderlich, wodurch auch nach der Zulassung noch weitere Gebühren anfallen.

Da für die wenigsten Jäger die Vermarktung über den eigenen zugelassenen Wildbearbeitungsbetrieb in Frage kommt, wird hier nicht näher auf die Anforderungen an die Räumlichkeiten und Ausstattung eingegangen sondern empfohlen, sich bei Interesse für diese Vermarktungsschiene mit dem zuständigen Veterinäramt in Verbindung zu setzen, um den Ablauf und die Details abzuklären.

Dr. Brigitte Santl, Amtstierärztin

WILD KÜCHE

Brauereigasthof zum Kuchlbauer, Abensberg

Das Traditionswirtshaus des Abensberger Weissbierbrauers Kuchlbauer im Herzen der Abensberger Altstadt hat seit Mai 2020 seine Türen wieder geöffnet.

Die Pächter Alexandra und Thomas Daxl mit Familie und Belegschaft laden zu einem kulinarischen Erlebnis unter bayerischer Gastfreundschaft und Herzlichkeit in die neu renovierten Wirtsstuben ein.

Rehschnitzel auf Selleriepüree mit Rosenkohlblätter

Rezept von Küchenchef Thomas Daxl
aus dem Brauereigasthof Zum Kuchlbauer in Abensberg

Zutaten

600 g Rehschnitzerl
Salz,
Pfeffer
(rot aus der Mühle)
1-2 TL Thymian getrocknet
3-4 Stück Eier verquirlt
200 g Mehl
200 g Brösel
50 g Haselnusskerne
grob gemahlen
Pflanzenöl
150 g Butterschmalz
1 großen Sellerie
125 g Butter
Salz, Pfeffer, Muskat
400 g Rosenkohl
30 g Butter
etwas Gemüsefond

Zubereitung

Für die Rehschnitzel auf Wiener Art das Fleisch auf beiden Seiten sanft mit dem Fleischklopfer etwas flachklopfen.

Mit Salz und rotem Pfeffer aus der Mühle würzen. Mehl, verquirlte Eier und Semmelbrösel zum Panieren vorbereiten.

Geben Sie in die Eier den Thymian hinzu, damit die Schnitzel eine aromatische Note erhalten.

Nun zuerst die Rehschnitzel in Mehl wenden, dann durch die verquirlten Eier ziehen und zum Schluss in den Semmelbröseln mit Haselnüssen panieren.

In einer tiefen Pfanne das Butterschmalz gemeinsam mit dem Pflanzenfett erhitzen.

Sobald das Fett heiß ist, die panierten Schnitzel einlegen und für ca. 10-15 Minuten frittieren.

Die Schnitzel dabei häufig wenden, damit sie schön soufflieren.

Sobald die Panier goldbraun ist auf dem Küchenkrepppapier abtropfen lassen und die Rehschnitzel auf Wiener Art gleich servieren.

Den Sellerie putzen und in große Würfel schneiden, dann blanchieren bis er weich ist, dann Wasser abschütten und abdampfen lassen.

Im warmen Zustand mit Butter pürieren.

Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Rosenkohl putzen und einzelne Blätter abzupfen.

Blanchieren und in Eiswasser abschrecken.

In Butter anbraten und mit Salz, Pfeffer abschmecken und etwas Gemüsefond aufgießen.

Guten Appetit!

Wir gratulieren zum Geburtstag

Mai 2021

01.05.	Biersack Konrad	Pettendorf	78 Jahre
01.05.	Jakob Zirngibl	Zeitlarn	74 Jahre
01.05.	Wilhelm Karl-Heinz	Pentling	67 Jahre
02.05.	Hechtberger Johann	Regenstauf	84 Jahre
02.05.	Bachl Arnold	Burglengenfeld	69 Jahre
02.05.	Vanino Hermann	Regensburg	69 Jahre
02.05.	Beer Manfred	Regensburg	69 Jahre
02.05.	Christmann Claus M.	Regenstauf	67 Jahre
02.05.	Huber Siegfried	Neutraubling	65 Jahre
02.05.	Götz Andreas	Burglengenfeld	60 Jahre
03.05.	Meyringer Hugo	Moosham	72 Jahre
04.05.	Kollerbaur Axel	Regensburg	80 Jahre
04.05.	Kroehling Michael	Laaber	79 Jahre
05.05.	Dr.Schmid Gerhard	Regensburg	75 Jahre
06.05.	Kellner Arthur	Zeitlarn	73 Jahre
06.05.	Fischböck Mario	Regensburg	50 Jahre
07.05.	Lichtenauer Theo	Bad Füssing	65 Jahre
07.05.	Haala Hannes	Regenstauf	67 Jahre
08.05.	Birzl Peter	Regensburg	68 Jahre
09.05.	Vetter Franz	Schierling	60 Jahre
10.05.	Röhrl Paul	Eilsbrunn	72 Jahre
11.05.	Pengler Hans Gert	Regensburg	77 Jahre
11.05.	Treintl Johann	Mintraching	75 Jahre
11.05.	Riepl Manfred	Hemau	68 Jahre
13.05.	Neumeyer Johann	Regensburg	95 Jahre
14.05.	Dr.v.Schorlemer Ffr.Karin	Wuppertal	82 Jahre
14.05.	Skobjian Bruno	Lappersdorf	71 Jahre
15.05.	Bock Franz	Hemau	66 Jahre
15.05.	Spangel Hans Karl	Wenzenbach	67 Jahre
15.05.	Mittempergher Renzo	Beratzhausen	68 Jahre
16.05.	Skobijn Bruno	Lappersdorf	71 Jahre
16.05.	Bindl Johann	Barbing	86 Jahre
18.05.	Limmer Johann	Pfatter	76 Jahre
19.05.	Stadler Gert	Thalmassing	71 Jahre
20.05.	Knippel Herbert	Nittendorf	79 Jahre
21.05.	Ibert Robert	Laaber	50 Jahre
22.05.	Dobmeier Klaus	Wenzenbach	68 Jahre
22.05.	Behme Bernd	Regensburg	67 Jahre
23.05.	Benesch Rudolf	Regenstauf	67 Jahre
23.05.	Dr.Gürtler Wilfried	Regenstauf	74 Jahre
24.05.	Weigl Hans	Scheuer	66 Jahre
26.05.	Markl Norbert	Brennberg	66 Jahre
26.05.	Ramsbeck Heinz	Maxhütte-Haidh.	68 Jahre
26.05.	Bauer Brigitte	Regensburg	75 Jahre
26.05	Klein Peter	Beratzhausen	92 Jahre
26.05.	Schlitt Hans Jügen	Regensburg	60 Jahre
28.05.	Romig Ansgar	Köfering	66 Jahre
30.05.	Schüreck Brigitta	Kallmünz	60 Jahre
30.05.	Guderley Werner	Schwaig	72 Jahre
31.05.	Mayr Franz	Bach/Do.	86 Jahre
31.05.	Menzl Josef	Pentling	71 Jahre

Juni 2021

01.06.	Eschl Karl	Altenthann	71 Jahre
02.06.	Eibl Hans	Tegernheim	74 Jahre
02.06.	Baumann Alois	Wald	60 Jahre
02.06.	Roider Alfred	Mintraching	80 Jahre
03.06.	Schmalzl Karl-Heinz	Regensburg	68 Jahre
04.06.	Erhard Norbert	Wenzenbach	74 Jahre
08.06.	Ferstl Ludwig	Hemau	87 Jahre
08.06.	Schifferl Ludwig	Bach	89 Jahre
08.06.	Solleder Josef	Brennberg	69 Jahre
09.06.	Melzl Walter	Pentling	79 Jahre
12.06.	Eckert Karl	Regensburg	70 Jahre
13.06.	Blößl Wilhelm	Lappersdorf	77 Jahre
13.06.	Schneider Heribert	Sünching	84 Jahre
14.06.	Hertl Otto	Neutraubling	84 Jahre
14.06.	Gerl Alfons	Barbing	60 Jahre
14.06.	Lichtinger Johann	Thalmassing	77 Jahre
14.06.	Dr.Schleicher Bernd	Ensdorf	72 Jahre
16.06.	Dlubatz Ernst	Etterzhausen	82 Jahre
16.06.	Stefan Graf Strachwitz	Bernhardswald/Finsing	60 Jahre
17.06.	Biederer Manfred	Sünching	73 Jahre
17.06.	Haimerl Ludwig	Wenzenbach	75 Jahre
20.06.	Bohmann Johann	Wald	68 Jahre
22.06.	Hartl Wolfgang	Nittenau	72 Jahre
22.06.	Arnold Hermann	Pfatter	73 Jahre
23.06.	Drexler Franz	Wackersdorf	67 Jahre
23.06.	Buchbauer Erhard	Undorf	60 Jahre
23.06.	Hendlmeier Klaus	Langquiad	73 Jahre
24.06.	Vilsmeier Peter	Pfakofen	65 Jahre
24.06.	Schmidt Johannes	Mötzing	86 Jahre
28.06.	Bauer Josef	Eilsbrunn	60 Jahre

Juli 2021

01.07.	Gessner Hannelore	Maxhütte/Haidh.	70 Jahre
01.07.	Landschütz Jörg	Sinzing	68 Jahre
03.07.	Dr.Kellner Reinhard	Laaber	78 Jahre
03.07.	Voggesberger Heiner	Hagelstadt	86 Jahre
05.07.	Stang Max	Zeitlarn	80 Jahre
05.07.	Koller Manfred	Wenzenbach	85 Jahre
06.07.	Schwecke Hans-Günther	Regensburg	84 Jahre
06.07.	Saiko Alfons	Neutraubling	81 Jahre
07.07.	Artinger Karl	Neutraubling	50 Jahre
08.07.	Ringlstetter Harry	Obertraubling	60 Jahre
08.07.	Seiler Helmut	Zeitlarn	72 Jahre
08.07.	Zelzer Hans Joachim	Thalmassing	66 Jahre
08.07.	Gold Manfred	Regensburg	86 Jahre
08.07.	Broichgans Petra	Regensburg	73 Jahre
10.07.	Renner Günther	Vilshofen	60 Jahre
10.07.	Schreck Josef	Regensburg	72 Jahre
10.07.	Damm Gertraud	Aichahof	70 Jahre
10.07.	Biller Albert	Teublitz	72 Jahre
10.07.	Aichner Lorena	Regenstauf	67 Jahre
11.07.	Hofmann Georg	Regensburg	74 Jahre
12.07.	Dinauer Xaver	Hemau	68 Jahre
12.07.	Amann Adalbert	Mintraching	84 Jahre
12.07.	Schoierer Walter	München	79 Jahre
14.07.	Büchner Christian	Obertraubling	50 Jahre
15.07.	Bauer Heinrich	Schierling	84 Jahre
15.07.	Raith Helmut	Sarching	78 Jahre
17.07.	Haslbeck Josef	Oberhinkofen	69 Jahre
17.07.	Zeller Adolf	Schierling	84 Jahre
18.07.	Brückl Katharina	Mintraching	68 Jahre
19.07.	Bauer Helmut	Kirchroth	66 Jahre
19.07.	Werzinger Lothar	Lappersdorf	77 Jahre
19.07.	Baumann Bernd-Rainer	Regenstauf	69 Jahre
19.07.	Müller Anton	Regensburg	69 Jahre
19.07.	Rein Anna	Schwandorf	76 Jahre
20.07.	Reinhart Günther	Wenzenbach	65 Jahre
23.07.	Dostler Edmund	Pettendorf	94 Jahre
23.07.	Diermeier Erich	Sünching	65 Jahre
23.07.	Stöckl Bernhard	Schierling	65 Jahre
24.07.	Heumann Heinrich	Wenzenbach	69 Jahre
28.07.	Bauer Wolfgang	Niedertraubling	66 Jahre
28.07.	Zweckerl Karl-Heinz	Neumarkt	68 Jahre
28.07.	Dietl Josef	Donaustauf	72 Jahre
28.07.	Kronschnabl Engelbert	Lappersdorf	70 Jahre
28.07.	Bauer Wolfgang	Obertraubling	66 Jahre
29.07.	Däschlein Helmut	Regensburg	81 Jahre
29.07.	Heindl Xaver	Thalmaßing	82 Jahre
29.07.	Luz Roland	Obertraubling	75 Jahre
29.07.	Judenmann Jürgen	Regenstauf	84 Jahre
30.07.	Bösl Alois	Regensburg	74 Jahre
31.07.	Rosenhammer Helmut	Regensburg	81 Jahre
31.07.	Möstl Hans	Kallmünz	74 Jahre

August 2021

01.08.	Obergrusberger Richard	Nittendorf	67 Jahre
03.08.	Schwinger Silvia	Brennberg	50 Jahre
03.08.	Wurzinger Doris	Lappersdorf	50 Jahre
04.08.	Gasmann Albrecht	Pfatter	84 Jahre
04.08.	Kirsch Klaus	Nittendorf	77 Jahre
05.08.	Diermeier Ernst	Thalmassing	89 Jahre
06.08.	Strauß Hubertus	Sinzing	75 Jahre
08.08.	Zehenter Ludwig	Zeitlarn	88 Jahre
08.08.	Mercan Mehmet	Zeitlarn	50 Jahre
08.08.	Hetzenecker Bernd-R.	Regensburg	72 Jahre
10.08.	Schoch Erwin	Bernhardswald	68 Jahre
11.08.	Guder Klaus Jürgen	Regensburg	66 Jahre
12.08.	Eberwein Kurt	Regensburg	60 Jahre
13.08.	Schreglmann Josef	Mintraching	86 Jahre
13.08.	Prof.Dr.Minuth Wilhelm	Bad Abbach	72 Jahre
14.08.	Lamby Heinz-Josef	Donaustauf	81 Jahre
14.08.	Kohler Dieter	Augsburg	70 Jahre
14.08.	Zenglein Gerhard	Wenzenbach	87 Jahre
15.08.	Sturm Maria	Aufhausen	90 Jahre
15.08.	Horn Walfried	Regenstauf	80 Jahre
16.08.	Buchner Thomas	Gailsbach	60 Jahre
17.08.	Mittenmaier Klaus	Regensburg	50 Jahre
18.08.	Engl Rainer	Nittendorf	66 Jahre
18.08.	Jaeschke Günther	Bernhardswald	80 Jahre
18.08.	Schmalhofer Herbert	Regensburg	74 Jahre
20.08.	Gansmeier Anton	Barbing	80 Jahre
21.08.	Geissinger Karl	Nittendorf	70 Jahre
21.08.	Waxenberger Walter	Regensburg	86 Jahre
21.08.	Meyer Erich	Pettendorf	69 Jahre
21.08.	Steinberger Johann	Schierling	68 Jahre
21.08.	Folger-Mößmer Marianne	Freising	65 Jahre
22.08.	Langhammer Friedrich	Regensburg	92 Jahre
22.08.	Wack Adolf	Zeitlarn	90 Jahre
24.08.	Heigl Reinhold Konrad	Lengfeld	67 Jahre
25.08.	Hilgers Petra	Regensburg	50 Jahre
25.08.	Neumeier Sebastian	Regensburg	66 Jahre
26.08.	Ühlein Reinhard	Regenstauf	67 Jahre
26.08.	Holzbauer Fritz	Regensburg	89 Jahre
27.08.	Hofmeister Richard	Sinzing	73 Jahre
27.08.	Strobl Josef	Wörth	68 Jahre
28.08.	Dafner Adolf	Geisling	68 Jahre
29.08.	Funk Heinrich	Ihrlerstein	79 Jahre
30.08.	Ammering Thiemo	Tiefbrunn	50 Jahre

September 2021

01.09.	Walter Ludwig	Wiesent	75 Jahre
01.09.	Kammermeier Josef	Schönach	71 Jahre
01.09.	Inhofer Manfred	Regensburg	72 Jahre
02.09.	Linner Engelbert	Obertraubling	66 Jahre
02.09.	Huber Max	Schierling	72 Jahre
02.09.	Dafner Alfons	Pfaffer	67 Jahre
04.09.	Rödl Karl	Lappersdorf	75 Jahre
07.09.	Wessely Günther	Regensburg	75 Jahre
07.09.	Viermetz Armin	Parsberg	50 Jahre
09.09.	Dinauer Johann	Hemau	69 Jahre
11.09.	Trampusch Dieter	Nittendorf	85 Jahre
12.09.	Hörnlein Karl-Heinz	Regensburg	75 Jahre
13.09.	Deml Alfred	Burglengenfeld	69 Jahre
14.09.	Stöckl Albert	Neutraubling	84 Jahre
14.09.	Kiendl Josef	Schierling	73 Jahre
15.09.	Paterok Christian	Regensburg	81 Jahre
15.09.	Straubinger Helmut	Pielenhofen	77 Jahre
16.09.	Sailer Franz	Regensburg	78 Jahre
17.09.	Prof.Dr.Bach Hansjörg	Regensburg	76 Jahre
18.09.	Bayer Berthold	Hagelstadt	82 Jahre
18.09.	Haase Hannelore	Sanding	67 Jahre
19.09.	Schild Hermann	Regenstauf	74 Jahre
19.09.	Weinzierl Josef	Obertraubling	82 Jahre
20.09.	Hoibl Josef	Pentling	73 Jahre
20.09.	Jobst Richard	Wenzenbach	91 Jahre
20.09.	Elias Eckhard	Wenzenbach	79 Jahre
21.09.	Golla Detlef	Regensburg	82 Jahre
21.09.	Breitwieser Klaus	Schifferstadt	77 Jahre
22.09.	Schmidmeier Martin	Bad Abbach	65 Jahre
23.09.	Heider Rupert	Wörth	66 Jahre
23.09.	Lell Heinrich	Brunn-Frauenberg	81 Jahre
23.09.	Kolbinger Albert	Bach	75 Jahre
25.09.	Großer Hermann	Regensburg	66 Jahre
27.09.	Grünbeck Reinhold	Regensburg	66 Jahre
27.09.	Meyer Ludwig	Neufahrn	67 Jahre
27.09.	Brenninger Michael	Sinzing	50 Jahre
27.09.	Prof. Friedrich Seiler	Deining	69 Jahre
28.09.	Beutl Franz	Wörth	82 Jahre
28.09.	Lutz Hilga	Obertraubling	75 Jahre
29.09.	Eder Peter	Obertraubling	65 Jahre
29.09.	Böhm Peter	Donaustauf	79 Jahre
30.09.	Prinzing Otto	Regensburg	81 Jahre
30.09.	Wagner Jochen	Regensburg	50 Jahre

Oktober 2021

01.10.	Greger Friedrich	Neutraubling	76 Jahre
01.10.	Pielmeier-Holzmann Dorothea	Pfakofen	60 Jahre
02.10.	Graf v.Drechsel F.	Karlstein	66 Jahre
02.10.	Ferstl Josef	Bach a.d.Donau	83 Jahre
04.10.	Dr.Riegelsberger Bernhard	Regensburg	72 Jahre
05.10.	Kronseder Harald	Neutraubling	66 Jahre
05.10.	Schmidmeister Josef	Wischenhofen	69 Jahre
05.10.	Mühlig Hubertus	Regensburg	82 Jahre
05.10.	Prof.Dr.Taeger Kai	Regensburg	79 Jahre
06.10.	Schmitt Leo	Regenstauf	87 Jahre
07.10.	Bräu Herbert	Regensburg	82 Jahre
07.10.	Weigert Johann	Pentling	87 Jahre
08.10.	Schmid Franz	Neutraubling	79 Jahre
09.10.	Bach Ludwig	Regensburg	85 Jahre
10.10.	Michael Eberl	Regenstauf	72 Jahre
10.10.	Meier Paul	Wolfsegg	74 Jahre
11.10.	Jurgovsky Johann	Aufhausen	69 Jahre
12.10.	Bioly Christoph	Regensburg	67 Jahre
13.10.	Schwinger Jörg	Regensburg	50 Jahre
14.10.	Jordan Johannes	Regensburg	60 Jahre
14.10.	Achatz Manfred	Nittendorf	79 Jahre
14.10.	Fischer Reinhard	Bernhardswald	70 Jahre
15.10.	Adam Markus	Alteglofsheim	60 Jahre
17.10.	Zink Robert	Pfakofen	71 Jahre
18.10.	Seidl-Schulz Heinrich	Bad Abbach	66 Jahre
18.10.	Amann Johann	Donaustauf	77 Jahre
18.10.	Zeiser Heribert	Lappersdorf	80 Jahre
20.10.	Strassl Richard	Regensburg	78 Jahre
22.10.	Hollnberger Hubert	Hohenschambach	66 Jahre
22.10.	Staufer Josef	Pielenhofen	89 Jahre
22.10.	Weig Günter	Pettendorf	80 Jahre
22.10.	Eichenseher Alfons	Beratzhausen	65 Jahre
24.10.	Obermeier Alfred	Regensburg	83 Jahre
24.10.	Stützle Gerhard	Wenzenbach	68 Jahre
24.10.	Willamoski Marcus	Pielenhofen	50 Jahre
27.10.	Dr. Rudolf Apfelbeck	Wörth	65 Jahre
27.10.	Dorschner Reinhard	Regensburg	69 Jahre
27.10.	Wocheslander Josef	Thalmassing	85 Jahre
27.10.	Renner Alfons	Regenstauf	78 Jahre
28.10.	Winter Fritz	Oppersdorf	60 Jahre
31.10.	Zellner Anton	Regensburg	85 Jahre

Herzlichen Glückwunsch zum Geburtstag allen Mitgliedern!

Leider ist es uns in der Namensliste nicht möglich, allen namentlich zu gratulieren. Hier finden Sie nur die Jubilare, denen wir zum 50., 60., 65. und dann jährlich zum Geburtstag gratulieren dürfen.

Jagdliches Schießsportzentrum Bockenberg

Jagdliches Schießsportzentrum Bockenberg

Eine Initiative des BJV Regensburg in Kooperation mit Willi Obermeier als Betreiber. Die Schießanlage Bockenberg wurde in den letzten Jahren in vielen Bereichen modernisiert und bündelt für gestandene Jäger und Jungjäger gleichermaßen weit reichende Ressourcen jagdlicher Schießsporteinrichtungen und Dienstleistungen an einem Ort unter professioneller Führung.

Folgende Schießstände und Einrichtungen werden geboten:

3 Sektionen für das Flintenschießen
- jagdlich Trap
- olympisch Trap (15 Maschinen Stand)
- jagdlich Trap / (Jungjägerübungsstand)
- Skeet jagdlich und sportlich
- Jagdparcours (z. Zt. 30 Maschinen)

3 Sektionen für Büchsenschießen
- Laufender Keiler mit elektronischer Trefferanzeige (50m)
- 100m Bahnen Büchse (8 Stück)
- Schießkino (um Reservierung auf www.waffenobermeier.de wird gebeten)

Einrichtungen
Jägerhaus mit 30 Sitzplätzen und überdachtem Freisitz mit weiteren 100 Sitzplätzen. Bewirtschaftet am Wochenende – kleinere Essen und Getränke – moderne Sanitäranlagen.

Dienstleistungen
Individuelles Training für Flinte und Büchse mit professionellem Schießtrainer im Einzelunterricht oder für Kleingruppen (2-5 Personen) als Halb- oder Ganztageskurse buchbar. (Buchungsanfragen bezüglich Individualunterricht bitte direkt an bockenberg@waffenobermeier.de).
Betreuung von Gruppenveranstaltungen nach speziellen Anforderungen für Jagdschulen, Ausbildungsvereine, Hegeringe und andere jagdlich orientierte Gruppen.

„Die Firma Obermeier bietet auf der Schießanlage Bockenberg die Abnahme von den BJV-Schießnadeln: Flinte, Keiler und Kugel an. Ab 4 Personen und nach Terminvereinbarung können sich Interessenten telefonisch anmelden.“

Öffnungszeiten:

Flinten- und Büchsenstände:
Mittwoch, Donnerstag, Freitag 10-18 Uhr; Samstag 9 -18 Uhr;
Sonntag 9-12 Uhr. Andere Tage nach Vereinbarung.

Sie haben die Möglichkeit sich über unser Reservierungstool auf www.waffenobermeier.de einzelne Stände und Bahnen für sich und Ihre Gruppe vorab zu reservieren. Eine Reservierung ist nicht notwendig um Schießen zu können.

Webseiten:	Waffen und Munition:	www.waffenobermeier.de
	Individualtraining:	www.flintenschuetze.de

Anfahrt:
Navigationseingabe – Ort: Bad Abbach – Strasse: Bockenberg

Jagd und Schießsport Obermeier
Gingkofen 4, 94333 Geiselhöring
Tel.: 0 94 23 / 200 18 00
www.waffenobermeier.de · info@waffenobermeier.de

Des Jägers Glück kennt kein Verweilen

R.I.P.

Waidmannsruh unseren Waidkameraden

Josef Ferstl	† Januar 2021	Tegernheim	Mitglied seit 1969
Martin Kullik	† Janaur 2021	Geisenfeld	Mitglied seit 2004
Adolf Wack	† Januar 2021	Zeitlarn	Mitglied seit 1982
Manfred Meier	† März 2021	Bach a.d.Donau	Mitglied seit 1972

Bläsergruppen der Kreisgruppe Regensburg

BJV Parforcehornbläsergruppe Regensburg. Gegr. 1962
Hornmeister: Wolfgang Bauer
Ernst-Lang-Str. 6,
93083 Obertraubling
Tel: 09401/6533

Probentermin: Dienstag 19.30 Uhr
Schützenheim der Schießanlage Nord "Adler Sallern e.V.", Aussiger Str. 24, 93057 Regensburg

BJV Jagdhornbläser Donautal Pfatter
Hornmeister: Karl-Heinz Schwinger
Frankenberg 11 a,
93179 Brennberg
Tel.: 09484/1235

Probentermin: Dienstag 20.00 Uhr
Wöchentlich wechselnd
Gasthaus zur Post, Pfatter
und
Gasthaus Geier, Wörth a.d. Donau

BJV Jagdhornbläser Tangrintel
Hornmeister: Peter Bock
Kochenthal 9, 93155 Hemau,
Tel.: 0 94 91/14 65

Probentermin: Mittwoch 20.00 Uhr
Gasthaus Riederer, Schacha

BJV Falkner-Bläsergruppe Regensburg
Hornmeister: Wolfgang Kemnitz
Schmatzhäusl 1, 93177 Altenthann,
Tel. 0 94 08/86 98 91

Probentermin: Dienstag 20.00 Uhr
Rathauscafé in Barbing

BJV Pfattertaler-Jagdhornbläser
Hornmeister: Franz Beck
Schlossberg 2, 93107 Luckenpaint,
Tel.: 0 94 53/85 35

Probentermin: Donnerstag 19.30 Uhr
Gasthaus Haase, Obersanding

Kommen Sie zu einem Probeunterricht.
Wir freuen uns über neue Mitglieder in einer unserer Bläsergruppen!

Unsere Empfehlung!

RITZ
Berufsbekleidung
Ihr Partner für Beruf & Freizeit

Über 30 Jahre
Qualitätsprodukte

mit Lebensmittelzulassung

Mit unserem Abflussfrei läuft auch Ihr Abfluss gut ab.

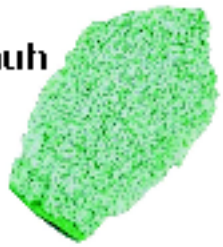
Entwickelt weder Wärme noch Dämpfe und spritzt nicht.
Löst schnell und wirksam **Haare**, **Fett**, Seife und **organische Abfälle**. Schont Rohre und Dichtungen und kann nicht verhärten.
Biologisch abbaubar, gemäß Waschmittelgesetz

Ein kompl. Autowasch-Set für nur 55 €

Hochwertiges Autoschampoo 1 l.
strahlender Glanz
und langanhaltende
Sauberkeit

Pevablau, Industriereiniger 1 l.,
ideal für Kühlhaus: Fliesen + Edelstahl
auch als Felgenreiniger geeignet.

Reinigungshandschuh
super saugfähig



Online Shop

Clean Stick,
biegsam
ideal für Felgen

kostenlos dazu
1 Sprühflasche

Ritz Berufsbekleidung
Gewerbepark 5 · Alberndorf · 92442 Wackersdorf
Tel.: (09431) 52 80 40 · Fax: (09431) 52 80 410
info@ritz-berufsbekleidung.de

Öffnungszeiten:
Montag bis Freitag: 08:00 – 18:00 Uhr
Samstag: 09:00 – 13:00 Uhr
info@ritz-berufsbekleidung.de

Nehmen Sie mit uns Kontakt auf!

Wir kleiden auch die Mitarbeiter Ihrer Firma
mit hochwertiger Kleidung von Kopf bis Fuß neu ein!
Selbstverständlich auch mit Ihrem Firmenlogo

Die neue Produktlinie
von KÜBLER FOREST
ist ein echtes Naturtalent.

Besuchen Sie auch unseren Online-Shop!

RITZ
Berufsbekleidung
Ihr Partner
für Beruf & Freizeit

Über 30 Jahre
Qualitätsprodukte

Gewerbepark 5 · Albertdorf · 92442 Wackersdorf
Telefon (09431) 528040 · Telefax (09431) 5280410
info@ritz-berufsbekleidung.de www.ritz-berufsbekleidung.de

Wir freuen uns auf Ihren Besuch in unserem Shop in Wackersdorf!

Öffnungszeiten: Montag bis Freitag: 8.00 – 18.00 Uhr und Samstag: 9.00 – 13.00 Uhr