

<https://www.stern.de/genuss/essen/finger-weg-vom-wildfleisch-aus-dem-discounter-und-supermarkt--7760852.html>



Hirsch, Wildschwein, Reh und Hase

Gammelfleisch und Fäkalaroma: Finger weg vom Wildfleisch aus dem Discounter!

Eigentlich ist jetzt die perfekte Zeit für Wildfleisch. Nur nicht aus dem Discounter und Supermarkt. Die Qualität des Fleisches ist erschreckend: alt, gammelig, staubtrocken. Die Verbrauchersendung "Markt" deckt auf.

[E-Mail](#)



Das Hirschfleisch von Aldi finden die Experten grauenerregend

© Markt/NDR



[Denise Snieguole Wachter](#)

Genuss-Redakteurin

Reh, Wildschwein, Hirsch und Hase aus der Tiefkühltruhe. Das Angebot im Herbst und zur Winterzeit kennt in Discountern und Supermärkten keine Grenzen. Der Einzelhandel wirbt mit gutem [Wildfleisch](#) zum günstigen Preis. Aber stimmt die Qualität wirklich? Die Verbrauchersendung "Markt" im NDR ist den Tiefkühlprodukten auf den Grund gegangen. Das Ergebnis: Die Verbrauchertäuschung ist erschreckend.

Hirschfleisch von Aldi und Real

Die Hirschsteaks von [Aldi](#) (Fleisch kommt aus Neuseeland) schockieren die Experten: Die Wildhändler Stefan Runge und Koch Matthias Gfrörer haben die das Wildfleisch getestet: Es rieche schlecht, sehe grau aus, sei klassisches Gammelfleisch. Aldi sagt: Die Farbe könne mit dem Alter zunehmen, trotzdem sei das Produkt uneingeschränkt verkehrsfähig. Bei den Hirschsteaks von Real, dessen Fleisch aus Europa kommt, sieht es nicht anders aus: Eingefroren wurden sie bereits vor eineinhalb Jahren - ungenießbar, finden die Experten. Auch im Geschmackstest kommen die Hirschprodukte schlecht weg: Das von Aldi schmeckt alt und lebrig, das von Real ist geschmackslos.

Wildschwein von Lidl und aus dem Supermarkt

Wildschweine sind in Deutschland aktuell eine Plage. Frisches Fleisch ist über den Jäger eigentlich leicht zu bekommen. Kommt das Wildschweinfleisch aus dem [Discounter](#) und Supermarkt also aus Deutschland? Erschreckenderweise nicht. Das Fleisch von Lidl stammt aus Texas, das aus dem Supermarkt Real aus Australien. Das Fleisch müsse übrigens gar nicht von echten Wildschweinen stammen, sondern könne auch von verwilderten Hausschweinen kommen, wissen die Experten.

Das räumen sowohl Lidl als auch Real ein. Deutsches Wildfleisch wäre im Einkauf übrigens beim Jäger günstiger als das teure importierte Fleisch aus Übersee. Geschmacklich sei das Fleisch von Lidl staubtrocken und könne nicht vom Wildfleisch stammen. Auch das vermeintliche Wildschwein aus Australien fällt durch: Es schmecke nach Fäkalien und sei ungenießbar, so das Testurteil der Experten.

Rehfleisch von Lidl und aus dem Supermarkt

Ähnlich wie bei den anderen Wildfleischsorten: Das Rehfleisch von Lidl und aus dem [Supermarkt](#) kann mit frischem Reh vom Jäger nicht mithalten: nach dem Braten sind die Fleischstücke grau.

Hase aus dem Supermarkt

Wie schon beim [Wildschwein](#): Hasenrücken vom Jäger ist fast halb so teuer wie Hase aus dem Supermarkt, das aus Argentinien stammt. Zudem waren die gefrorenen Hasenfleischstücke bereits mehr als ein Jahr gefroren. Das Fazit der Experten: Es verliert beim Braten an Flüssigkeit, schmeckt nach Leber und ist trocken.

Der Expertentipp: Kaufen Sie Ihr Wildfleisch ausschließlich vom Jäger!