



JÄGER POST

für Mitglieder & Jagdinteressierte

KreisJägervereinigung Böblingen e.V. | Nr. 88 | Herbst 2020



Jahresbericht
2019/2020

Seite 6

Genuss Wild
- neue Rezepte

Seite 18

Schießwesen
Onlinebuchung

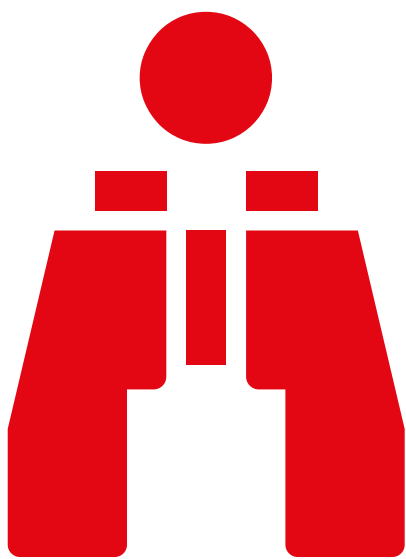
Seite 36

Jagdkurs
Nr. 66

Seite 48



Nachhaltig ist einfach.



www.kskbb.de

Wenn man vor Ort einen kompetenten Finanzpartner hat.

Und der mit 52 Filialen, 27 SB-Stellen, 16 Kompetenz-Centern für Immobilien, Vermögensanlage, Firmenkunden und Heilberufe nah am Kunden ist. Sprechen Sie mit uns: 07031 77-1000.

Wenn's um Geld geht
 **Kreissparkasse
Böblingen**

EDITORIAL

Liebe Jägerinnen und Jäger, sehr geehrte Mitglieder der Jägervereinigung,

vor kurzem habe ich im Fernsehen einen Bericht über ein Landwirt und Metzger gesehen. Titel: „Von der Weide auf den Tisch“. Der Landwirt hat eine Mutterkuhherde. Diese lebt fast ganzjährig auf der Weide. Die zur Schlachtung vorgesehenen Tiere werden auf der Weide getötet und direkt anschließend in der eigenen Metzgerei verarbeitet. Das Fleisch wird nur an eigene Kunden verkauft, sogar über das Internet. Gute Kundschaft weiß Qualität zu schätzen – und zahlt dafür auch einen angemessenen Preis, schließlich sind die Tiere in frischer Luft und mit unbelastetem Futter aufgewachsen. Das wird heute mehr denn je nachgefragt.

Mancher Mitarbeiter in den großen Schlachthöfen könnte darauf neidisch werden. Wird uns doch während der Corona-Pandemie mit erschreckenden Einblicken in die Praxis der Großschlächtereien bewusst, unter welchen fast menschenunwürdigen Bedingungen tagtäglich Fleisch verarbeitet wird, das möglichst billig und in großen Mengen dem Verbraucher serviert werden soll.

Auf der anderen Seite reden wir ständig über gesunde Ernährung. Und da war im Mai 2020 in der Sindelfinger Zeitung unter der Rubrik „Fit fürs Leben“ zum Thema Entzündungsprozesse (sprich Gelenkschmerzen, Arthrose, etc.) unter anderem zu lesen: „Omega-3-Fettsäuren und andere Enzyme fördern den Heilungsprozess. Deswegen ist es äußerst wichtig, bei der Ernährung auf ein angemessenes Verhältnis von Omega-6 zu Omega-3-Fettsäuren zu achten. Bei den Steinzeitmenschen (Jäger und Sammler) war das noch in Ordnung, heute nicht mehr. Deshalb sollte man darauf achten, mehr Omega-3-Fettsäuren zu sich zu nehmen. Diese sind besonders in wildem Fisch, Bio- und Wildfleisch vorhanden!“

Damit wären wir wieder beim Motto „Von der Weide auf den Tisch“. Unser Wild wächst frei in der Natur ohne Weidezäune und Stallungen auf. Wir Jäger entnehmen der Natur so viel, dass die Nachhaltigkeit des Ökosystems Wald und Wild nicht beeinträchtigt wird. Waidgerechte Jagd bedeutet für uns außerdem, dass die Tiere so erlegt werden, dass sie in der Regel nicht einmal den Schuss vernehmen, mit dem sie erlegt werden.



DR. HANS-ULRICH MERZ | Stv. Kreisjägermeister

Bild: Arne Hettrich

Fakt ist: Wildbret ist gesund, das Wild wird stressfrei erlegt und entsprechend den strengen Hygienevorschriften versorgt. Der Weihnachtshase unserer Großväter, der eine Woche an der Dachrinne in der Sonne hing, um den gewünschten „goût“ zu entwickeln, ist lange Vergangenheit. Gerade deshalb sollten wir Jäger und Jägerinnen zu allererst unser eigenes Wildbret verarbeiten und Vorbild beim Genuss von Wild sein.

Wie das geht und was man daraus machen kann, das verraten uns in dieser Ausgabe Profis am Herd die auch Jäger sind. Um für dieses hochwertige Lebensmittel eine noch bessere Absatzmöglichkeit zu bieten und Wild fachmännisch verarbeiten bzw. veredeln zu lassen, beschreitet die KJV BB einen neuen Weg und konnte Matthias Bauer für eine Kooperation gewinnen.

Wir hoffen, dass Ihnen das Interview über ihn und seinen neu eingerichteten Wildverarbeitungsbetrieb ab Seite 26 viele Anregungen bietet und wünschen Ihnen zudem viel Spaß beim Nachkochen der Rezeptideen!

Dr. Hans-Ulrich Merz

Jeep®

DAS ORIGINAL

FREIHEIT DER NÄCHSTEN GENERATION.



IN KOOPERATION MIT
EUROSHOT
www.euroshot.de

MIT DEM JEEP® WRANGLER STEHT IHREN ABENTEUERN NICHTS MEHR IM WEGE.



Der Jeep® Wrangler ist und bleibt das Original. Doch seine aktuellste Generation ist einzigartiger und technologisch ausgefeilter als je zuvor: mit seinem neuen Design, dem vollautomatischen permanenten Allradantrieb, Voll-LED-Scheinwerfern sowie Apple CarPlay²- und Android Auto^{TM3}-Integration und vielem mehr. Mit seiner unerschütterlichen Abenteuerlust lädt er Sie ein, die Welt zu erobern, sei es auf der Straße oder im Gelände.

Erleben Sie den Jeep, Wrangler am besten selbst bei einer Probefahrt.

¹ 2 Jahre Fahrzeuggarantie und 2 Jahre gleichwertige Jeep, Neuwagenanschlussgarantie inkl. europaweiter Mobilitätsgarantie der Allianz Versicherungs-AG gemäß deren Bedingungen.

² CarPlay ist ein eingetragenes Warenzeichen von Apple Inc. ³ Android Auto und weitere Marken sind geschützte Marken von Google LLC.

Beispielfoto zeigt Fahrzeug der Baureihe, die Ausstattungsmerkmale des abgebildeten Fahrzeugs sind nicht Bestandteil des Angebots.

Jeep, ist eine eingetragene Marke der FCA US LLC.

Ihr kompetenter Jeep® Partner:

BRUNOLD AUTOMOBILE GMBH

Autorisierter Jeep® Vertriebs- und Servicepartner

Handwerkstrasse 9
70565 Stuttgart

Tel. (0711) 78 78 06 - 0
Fax (0711) 78 78 06 - 21

www.brunold.de
stuttgart@brunold.de

12 | Waidgerecht – bis auf den Teller



38 | Doppelkopfkeiler



51 | Jagdpaten gesucht



56 | Warum braucht ein Hund JGHV-Papiere?



3 | Editorial

6 | Jahresbericht 2019/2020

9 | Aus der KJV

11 | Kitzrettung Drohnenteam

12 | Waidgerecht – bis auf den Teller

16 | Wild kochen!

18 | Genuss Wild

26 | Wildverarbeitungsbetrieb BB

28 | Prävention ASP

30 | DJ-Termine 2020

32 | Drückjagdbesteck - Teil II

36 | Schießwesen
- Online-Buchungssystem
- Termine
- Der Doppelkopfkeiler
- Keilersiegel

42 | Junge Jäger

44 | Aus den Hegeringen
- Berichte & Termine

48 | Jagdschule KJV BB
- Jagdkurs Nr. 66
- Gefiedertes Geschenk
- Jagdpaten gesucht
- Die richtige Jagdwaffe für Jungjäger

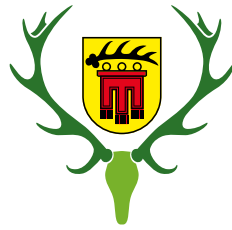
56 | Hundewesen
- JGHV-Papiere
- Termine & Kontakt
- Brauchbarkeit 2020
- Rasseportrait
Labrador-Retriever

66 | Kleidung & Nadeln

70 | Werben in der JägerPost

71 | Impressum

Beigelegt erhalten Sie den
Jahreskalender 2. HJ. 2020 /
1. HJ 2021 der KJV Böblingen.



Jahresbericht

2019/2020



Bild: Julia Döttling ARTWORX

**Liebe Jägerinnen und Jäger,
sehr geehrte Mitglieder der Jägervereinigung,**

eigentlich hätte am 28. März unsere Jahreshauptversammlung in Schönaich stattfinden sollen. Wir hatten viel vorbereitet und uns alle sehr darauf gefreut. Aber es kam alles anders, die Corona-Pandemie nahm ihren Lauf. Bereits einige Zeit bevor das gesetzliche Verbot kam, zeigten uns die Umstände auf, dass es keinen Sinn macht diese durchzuführen und ich habe mich dann sehr schweren Herzens zu einer Absage entschlossen.

Der geschäftsführende Vorstand hat sich dann am Tag der Versammlung zu einer außerordentlichen Vorstandssitzung – erstmalig per Videokonferenz – zusammengefunden. Heute möchte ich Euch daher über die Beschlüsse und Ergebnisse schriftlich informieren und auch das vergangene Jahr zusammenfassen.

Wir waren uns im Vorstand einig, dass wir in diesem Jahr auf die Jahreshauptversammlung verzichten. Dafür gibt es mehrere Gründe: Zum einen hatten wir keine Möglichkeit mehr diese im aktuellen Jagdjahr, gemäß Satzung,

durchzuführen. Dann ist völlig ungewiss, wann und wie es irgendwann weitergeht. Wenn die Bestimmungen gelockert werden, ist auch zu erwarten, dass derartige Veranstaltungen nicht die erste Priorität erhalten werden. Zudem würden wir im Herbst terminlich mit der jagdlich aktiveren Zeit kollidieren. Erfahrungsgemäß trifft auch eine rein formale Veranstaltung auf kein so großes Interesse bei den Mitgliedern.

Die Kassenlage ist bezogen auf das Jahr 2019 ausgeglichen. Unsere Kasse wurde bereits durch die Rechnungsprüfer begutachtet und unserem Schatzmeister

wurde eine ordentliche und satzungsgemäße Kassenführung bescheinigt. Der Prüfbericht hätte den Mitgliedern die Entlastung vorgeschlagen. Wer Einsicht in den Bericht bzw. die Kassenlage möchte, kann sich direkt an Uwe Kühne unter der direkten E-Mail schatzmeister@kjvbb.de wenden.

Die Entscheidung des geschäftsführenden Vorstands war es daher, alle formalen Dinge, wie z. B. Entlastungen, Ernennung von Ehrenmitgliedern, Genehmigung des Jahresberichtes sowie des Kassen- und Prüfungsberichtes für das Geschäftsjahr 2019 und die Feststellung des Haushaltsplanes 2020, als Nachgenehmigung in der Jahreshauptversammlung im kommenden Jahr zu beschließen. Der Termin wäre dann am Samstag, den 20. März 2021. Die Versammlung wird diesmal beim Hegering 5 in Gäufelden-Tailfingen stattfinden. Diesen Termin möchte ich Euch heute schon bitten im Kalender zu reservieren.

Des Weiteren haben wir folgende Mitglieder – die Satzung gibt uns dazu die Möglichkeit – kommissarisch zu neuen Vorstandsmitgliedern benannt:

Kathrin Weik hat Petra Reidel als Presseobfrau abgelöst, Jochen Mössner folgt auf Markus Koebler als Schiessobmann und Adolf Marold wurde von den Bläsern als neuer Obmann für Norbert Zundl gewählt. Alle drei können ihr Amt leider aus beruflichen Gründen nicht mehr weiter ausführen. Wir bedanken uns sehr herzlich für die bisher geleistete ehrenamtliche Arbeit und wünschen persönlich und beruflich alles Gute. Die Nachwahlen bzw. Bestätigung der Nachfolger erfolgen dann bei der nächsten Jahreshauptversammlung. Wir sagen auch hier Danke für die

Bereitschaft, das Amt zu übernehmen und wünschen alles Gute und Freude bei der Ausübung des Ehrenamtes.

Die Ehrungen und Übergabe der Treuenadeln wurden bereits mit der Post verschickt bzw. auf Wunsch an der JHV 2021 übergeben.

Den Beschluss für die Renovierung des Ausbildungsraumes der Jagdschule, in dem seit den 1990er Jahren (in dem damals neuen Unterrichtsraum) der Unterricht stattfindet, werden wir auch auf 2021 verschieben.

Die Zeit für die Arbeiten wäre zu kurz, da die Jägerprüfung erst im Juli stattgefunden hat und der Raum benötigt wurde. Der Gesamtvorstand hat daher entschieden, lediglich die nötigsten Maßnahmen wie z. B. Tische, Lüftung und eine andere Anordnung vorab durchführen zu lassen. Wir passen unseren Haushaltplan nun entsprechend an.

Was ist sonst noch zu berichten:



Projekte der Hegegemeinschaften



Mittlerweile sind die HG1 (Böblingen), HG2 (Heckengäu-Sindelfingen) und HG5 (Oberes Gäu) von der unteren Jagdbehörde anerkannt und dürfen bereits im Mai die Jungfuchsbejagung durchführen. Das Rebhuhnschutzprojekt im Oberen Gäu wird bereits im dritten Jahr aktiv von den Jägern begleitet und läuft gut. Hinzugekommen ist, dass wir beim Kiebitzprojekt in der Krebsbachau bei Rohrau auch im vergangenen Jahr mehr eingebunden

waren. Dort ist eine verstärkte Prädatorenbejagung mit Falle und Kunstbau geplant. Die Vorsitzenden dieser drei Hegegemeinschaften sind nun Mitglieder des Vorstands.



Schießwesen



Unsere Schrotschuss-Testanlage ist mittlerweile in Betrieb und kann am Kipphasenstand genutzt werden um zu erfahren, wie die Trefferlage der Flinte ist. Der Umbau des laufenden Keiler auf eine akustische (verschleißarme) Trefferanzeige ist nun abgeschlossen. So werden wir laufende Kosten einsparen und es besteht auch die Möglichkeit den Keiler vielfältiger z. B. als Doppelkopffeiler zu nutzen.

Mittlerweile haben zahlreiche Mitglieder die Gelegenheit genutzt unser Böblinger „Keilersiegel“ zu schießen. Die Rückmeldungen sind positiv – ich möchte Euch motivieren, den Schießstand, der mittlerweile online unter www.etermin.net/KJVBB reserviert werden kann, rege zu nutzen.



Jagdhornbläser



Unser Corps hat steigende Mitgliederzahlen. Die jahrelange gute Arbeit von Norbert Zundl zahlt sich aus. Ein weiterer Grund ist unsere Ausbildungsgruppe, die unter Leitung von Lui Hoffmann in diesem Jahr wieder einige Bläser in die aktive Gruppe überführt.





WICHTIG:

Mittlerweile hat unser Verein über 875 Mitglieder. Dazu nehmen wir mit der Aufnahme eines Mitglieds und während der Mitgliedschaft personenbezogene Daten auf. Dies ist wichtig, um Mitglieder telefonisch, per Post oder E-Mail zu erreichen. Oder auch um den jährlichen Mitgliedsbeitrag vom Konto einzuziehen. Diese Informationen werden in einem EDV-System gespeichert. Wir sorgen dafür, dass personenbezogene Daten durch geeignete technische und organisatorische Maßnahmen geschützt sind. All das ist viel Arbeit, die ehrenamtlich erbracht wird. Und immer wieder kommt es vor, dass sich Daten ändern oder Mitglieder umziehen. Wenn uns dies dann nicht mitgeteilt wird, wird es schwierig und kostet oft unnötige Zeit.

Daher die Bitte: Teilt uns Änderungen Eurer Kontakt- oder Kontodaten mit. Ganz wichtig ist die E-Mail-Adresse – mittlerweile laufen die allermeisten Informationen auf dem elektronischen Weg.

Zudem veröffentlichen wir Meldungen oder berichten über besondere Ereignisse im Mitteilungsblatt „Jagd in BW“, auf unserer Internetseite und auch in der JägerPost. Dabei können einzelne personenbezogene Mitgliederdaten veröffentlicht werden (beispielsweise Geburtstag oder Jubiläum, jedoch niemals Bankdaten, Adressdaten, Beruf, E-Mail o.ä.). Sollte ein Mitglied dies nicht wünschen, bitten wir um einen entsprechenden Einwand telefonisch oder per E-Mail.

Kontakt zur Mitgliederverwaltung:

Markus Netzker
 Mobil: 0177 / 69 48 593
 mitglieder@kjbvbb.de

Kitzrettung

Diese geht nun mit einem hochengagierten Team um Marc Lachenmann in das zweite Jahr. Wir haben vom Landkreis zwei Drohnen erhalten, für die wir sehr dankbar sind. Dank dieser und weiterer engagierter Kitzretter/innen waren in diesem Jahr die Rettungen der Rehkitze noch effektiver und umfangreicher.

Wild aus dem Kreis Böblingen

Wir hoffen, dass wir in diesem Jahr mit einem Kooperationspartner an den Start gehen können und unseren Mitgliedern die Möglichkeit zur Anlieferung von Wild geben können. Die Vermarktung ist über die CAP-Märkte geplant. Eine Vorabserie an Wurst und Rauchfleisch, die wir zur Jahreshauptversammlung haben herstellen lassen, haben wir den Tafelläden im Kreis gespendet. Diese waren wegen der Krise sehr auf Lebensmittel angewiesen, da damals ein großer Versorgungsgap entstanden ist. Wir denken, dass wir im Sinne der Mitglieder gehandelt haben, unser hochwertiges Lebensmittel für bedürftige Menschen zu spenden. Ich möchte mich auch ausdrücklich nochmals bei den Spendern der Sauen bedanken, die ihr erlegtes Wild der Jägervereinigung spontan zur Verfügung gestellt hatten.

Landesjägertag

Dieser wurde abgesagt. Stattdessen findet Anfang Oktober aufgrund der Corona-Situation lediglich eine landesweite Kreisjägermeistertagung statt.

Veranstaltungen

Per Verordnung des Landes wurden nun einige Lockerungen vorgenommen und wir sind froh, dass Veranstaltungen und Vereinsaktivitäten unter den jeweiligen Auflagen wieder stattfinden können. Aufgrund der sich ständig wechselnden Rahmenbedingungen aber auch, weil wir die Termine in der Jagd BW nicht immer rechtzeitig an/abkündigen können, werden wir daher versuchen, unsere Website sehr aktuell zu halten und empfehlen allen Mitgliedern dort die Infos abzurufen.

Bleibt mir nun Ihnen und Euch einen guten Weg durch das restliche Jagdjahr zu wünschen. Wollen wir alle hoffen, dass die privaten und beruflichen Folgen von Corona zu bewältigen sind. Dennoch viel Freude an der Jagd, Gesundheit und Waidmannsheil.

Viele Grüße und hoffentlich bis bald

Ihr und Euer

Claus G. Kissel
 Kreisjägermeister

Safe the date 2021



JAHRESHAUPT- VERSAMMLUNG 2021

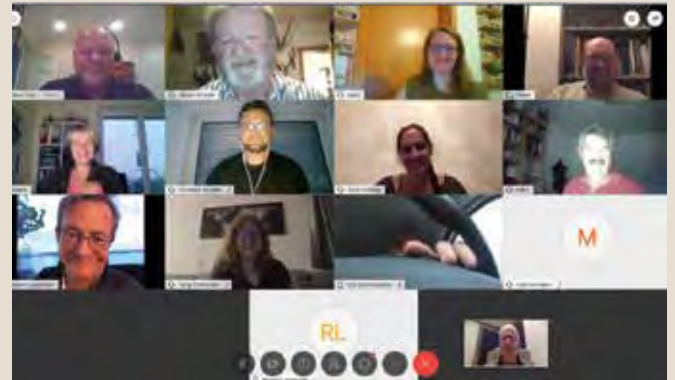
20. März 2021
Gäufelden-Tailfingen
Organisation: Hegering V

Im kommenden Jahr ist unser wichtigster Termin im Oberen Gäu geplant. Die Halle ist reserviert und der Hegering V ist bereit.

Wir möchten neben den aktuellen Themen, auch die formalen Dinge wie Finanzen, Wahlen, Entlastungen und auch die Podiumsdiskussion der JHV 2020 nachholen. Wir werden – im Rahmen der dann gültigen Corona-Regeln – versuchen, dass diese Veranstaltung stattfindet.

Auf jeden Fall bitte heute schon den Termin im Kalender eintragen und reservieren. Über die Tagesordnung und Themen für diesen Abend informieren wir in der JägerPost 89 im Frühjahr 2021.

JägerPost-Meeting PER VIDEOKONFERENZ



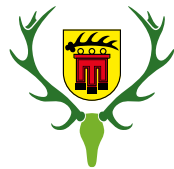
Ende April trifft sich jedes Jahr das Redaktionsteam der JägerPost für die Herbstausgabe. Diese Zeitung wegen Corona ausfallen zu lassen war keine Option für uns.

So fand in diesem Jahr die erste Online-Konferenz per Webex statt. Eine gute Alternative die von den 13 Teilnehmern durchaus für tauglich befunden wurde.

Wer gerne einen Beitrag zur JägerPost leisten oder im Team dabei sein möchte: Einfach eine E-Mail an Kathrin Weik unter medien@kjvbb.de schreiben.

Wir treffen uns das nächste Mal wieder am 21. Oktober 2020 für die Frühjahrsausgabe #89.

Euer JP-88-Team: Claus Kissel, Jürgen Friedle, Kathrin Weik, Heiko Eggert, Regina Merklein, Christian Aichele, Julia Döttling, Hans-Ulrich Merz, Roland Lauenroth, Tanja Schneider, Utz Derichsweiler, Marc Lachenmann, Thomas Massler und Otto Egerter.



Wildfleisch-Spende

AN SINDELFINGER TAFEL



Bild:er Dr. Hans-Ulrich Merz

Die Versorgung der Tafeln in Deutschland wird durch die Coronavirus-Krise immer schwieriger. Vor allem die extremen Hamsterkäufe der Bürger zu Beginn des Lockdowns haben dazu geführt, dass in den Tafeln immer weniger Lebensmittel für die Verteilung an Bedürftige zur Verfügung standen.

Um in dieser schwierigen Situation Engpässe zu reduzieren, hat die Kreisjägersvereinigung Böblingen e.V. Wurst und Rauchfleisch an die Sindelfinger Tafel gespendet.

„Wir mussten unsere Jahreshauptversammlung, die für Ende März angesetzt war, ja leider auch aufgrund

der bekannten Umstände kurzfristig absagen. Um das für die Jahreshauptversammlung vorgesehene Wildfleisch dennoch nutzen zu können, haben wir uns entschieden, das Fleisch für die Tafel als Dosenwurst und Rauchfleisch verarbeiten zu lassen“, so Kreisjägermeister Claus G. Kissel zu der Spende an die Sindelfinger Tafel.

Am 20. April konnte Thomas Ehret, Leiter des „Martinslädle“, die 250 Dosen Wildfleisch und 50 Packungen Rauchfleisch von Uwe Kühne, Schatzmeister der Kreisjägersvereinigung Böblingen e.V., in Empfang nehmen.

Auf diese Weise können bedürftige Personen mit hochwertigen Lebensmitteln versorgt werden. Die Spende läutet zugleich auch den baldigen Start eines neuen Vermarktungskonzeptes für Wildbret ein. Auf diese Weise sollen demnächst der Bevölkerung im Landkreis Böblingen regionale Wildprodukte angeboten werden.

Kathrin Weik



Kitzrettung Böblingen

DROHNENTEAM



Bilder: Julia Döttling ARTWORX, Marc Lachenmann

Mitte April konnten wir uns über zwei neue Drohnen des Typs DJI Mavic Enterprise vom Landratsamt Böblingen für die KJV Böblingen freuen. Hier noch mal ein Dank an das Landratsamt Böblingen für die Top-Ausrüstung die wir bekommen haben. Trotz der anfänglichen Corona-Unsicherheiten, ob wir überhaupt fliegen dürfen zwecks den Kontaktbeschränkungen, konnten wir wieder einige Kitze retten.

Leider konnten wir die Bewerber für unser Kitzrettungsteam aus der letzten JägerPost aufgrund von Corona und der dann laufenden Saison nicht treffen. Dies werden wir aber im Herbst nach-

holen, denn die nächste Saison steht ja wieder vor der Tür. Wir bitten hier noch mal um Verständnis.

Wir danken auch den Landwirten, die ihre Jagdpächter rechtzeitig über die Mahd informiert haben, denn ohne ein Miteinander zwischen Jagdpächter und Landwirt könnten wir die Rettungsaktionen so nicht durchführen. Wir freuen uns schon auf die Saison 2021.

Sollten Sie Fragen zur Kitzrettung haben dürfen sie uns gern schreiben oder anrufen: Kitzrettung@kjbvbb.de oder 07034/937085

Marc Lachenmann
Obmann Kitzrettung



Wir hatten folgende Einsatzzahlen:

11 Einsätze	in den Revieren der KJV Böblingen
7 Kitze	konnten markiert werden
15 Kitze	haben wir aus den Wiesen vertrieben
85	Einsatzstunden



Infos zur Kitzrettung in Böblingen:



www.kjbvbb.de/kitzrettung





Waidgerecht

BIS AUF DEN TELLER



Bild: Peter Lutz, LJV

Die Gastronomie läuft wieder und nimmt auch Wild ab. Das war in den Frühjahrsmonaten beileibe nicht so und es entstand teilweise ein Überangebot. Vor allem die Jäger, die üblicherweise an die Gastronomie vermarkteten, hatten hier deutlich Schwierigkeiten ihr Wild an den Mann zu bekommen.

Die Krise hat gezeigt, dass es sinnvoll ist, mehrere Vermarktungswege zu gehen. Wer sein Wild bisher hauptsächlich an Wildhändler vermarktete, hat momentan das Nachsehen. Viele

Wildhändler nehmen derzeit kein Wild an, und wenn, dann geschieht dies zu einem sehr niedrigen Preis.



Um dennoch unser wertvolles Wildbret wertschöpfend zu vermarkten, gilt es sich Gedanken zu machen.



Speziell die Direktvermarktung an Endverbraucher ist zu forcieren. Sau-

ber zugerichtete, küchenfertige Einzelteile in haushaltsfreundlichen Portionsgrößen, sauber evakuiert und mit einem ansprechenden Etikett versehen, sind spätestens zur klassischen Wildsaison und Weihnachten einfach zu vermarkten. Bei einem entsprechenden Kundenstamm, gespeichert in einer eigenen Adressliste, ist es aber auch zur Grillzeit relativ unkompliziert, sein Wild zu vermarkten.

Informieren Sie ihre Kunden über die Verfügbarkeit von frischem Wild, fertig zugeschnitten und vielleicht sogar



Bild: privat



Samuel Golter

AUTOR

Samuel Golter
Förderung Wildbretvermarktung

Samuel Golter (37) ist beim Landesjagdverband Baden-Württemberg e.V. zur Förderung der Wildbretvermarktung angestellt. Diese Stelle wird vom Land aus ASP-Präventionsmitteln finanziert.

Als leidenschaftlicher Jäger (20JJ), Hundeführer und Jagdhornbläser jagt er als Pächter zweier Reviere im Landkreis Heilbronn und hat seine eigene Wildbretvermarktung aufgebaut.

gewürzt für den Grill! Wildbratwürste helfen Ihnen, auch Wildneulinge anzukirren. Sie werden sehen:

Im Laufe der Zeit wird die Nachfrage größer als die Verfügbarkeit sein.

Gerade zur Weihnachtszeit, wenn viel Nachfrage besteht, herrscht oft gährende Leere in der Tiefkühltruhe des Jägersmanns. Es macht durchaus Sinn, bereits jetzt Rehkeulen und Rücken, sowie den Wildschweinbraten einzufrieren. Geben Sie Ihren Kunden die Chance, jetzt schon an Weihnachten zu denken und sich zu bevorraten. Tiefgekühltes Wildbret ist qualitativ nicht schlechter.

Aus den unedleren Teilen lässt sich hervorragend Dauerware in Form von Konserven, Wildwürsten oder Fertiggerichten machen. So hat man auch immer etwas Fertiges im Haus, wenn es mal schnell gehen muss.

Oft herrscht etwas Unsicherheit ob der rechtlichen Bedingungen, vor allem wenn es um verarbeitete bzw. veredelte Wildprodukte geht. Mit einem Erlass des Ministeriums für ländlichen Raum und Verbraucherschutz wurden

Ausnahmeregelungen getroffen, um hier die Vermarktung zu erleichtern (siehe Infokasten).

Die Jagd ist meine große Leidenschaft!

Für mich gehört das saubere Zerwirken und die Vermarktung genauso zum Handwerk des Jägers wie der saubere Schuss oder das Errichten von Reviereinrichtungen. Die Verwertung im eigenen Haushalt ist für mich der Hauptantrieb jagen zu gehen. Nur äußerst selten erfolgt der Gang zum lokalen Metzger. Es gibt kein besseres Sprachrohr für die Jagd als unser edles Wildbret! Waidgerechtigkeit sollte nicht nach dem sauberen Erlegen aufhören sondern sich bis auf den Teller durchziehen! Wir erzeugen ein absolut gesundes und wertvolles Lebensmittel und sollten dementsprechend auch damit umgehen. Der Jäger selbst ist der beste Werbeträger und Multiplikator für Wild und damit die Jagd. Wenn wir selbst mehr Begeisterung für unsere Erzeugnisse zeigen, wird die Vermarktung kein Problem sein.

Samuel Golter

INFRAWILD - FÖRDERUNG

Neben den bekannten Fördermaßnahmen für beispielsweise Stöberhundeeinsätze, Treiber- und Helfereinsätze sowie Reviereinrichtungen für Drückjagden und Wildkühlschränke, gibt es auch die Möglichkeit, sich gewisse Einrichtungsgegenstände für die Wildkammer fördern zu lassen. Bei weiteren Fragen zur Förderung der Wildbretvermarktung oder dem Förderprogramm INFRAWILD, melden Sie sich gerne bei Samuel Golter, LJV (sg@landesjagdverband.de)

NEUE VERMARKTUNGSMÖGLICHKEITEN FÜR JÄGER

Bisher war es offiziell nicht möglich, Wild bei einem Metzger zerlegen und veredeln zu lassen und diese Produkte dann weiter zu vermarkten. Mit der neuen Erleichterung ist dies nun unter gewissen Voraussetzungen legitim. Es gilt einige Dinge zu beachten:

- Der Jäger ist Lebensmittelunternehmer, und muss als solcher bei der Lebensmittelüberwachungsbehörde gemeldet werden.
- Hierzu benötigt er rein theoretisch keine eigene Wildkammer, solange er das Wild in der Decke / Schwarte an den Metzger liefert. Bringt er dem Metzger

das Wild bereits aus der Decke / Schwarte geschlagen und evtl. gar grob zerwirkt, muss er hierfür entsprechend konforme Räumlichkeiten nachweisen.

- Der Jäger übernimmt die Haftung für die von ihm vertriebenen Produkte.
- Der verarbeitende Metzger sollte vorab mit der für ihn zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörde abklären, inwieweit dies mit seinem regulären Betriebsablauf in Einklang zu bringen ist. Die Verarbeitung sollte räumlich oder zeitlich getrennt erfolgen.

- Die für den Jäger hergestellten Produkte können ausschließlich an Endverbraucher vermarktet werden. An Wiederverkäufer (Gastronomie, Einzelhandel, Hofläden,...) darf nur Wildbret der ersten Verarbeitungsstufe (Fleisch, auch evakuuiert) abgegeben werden.

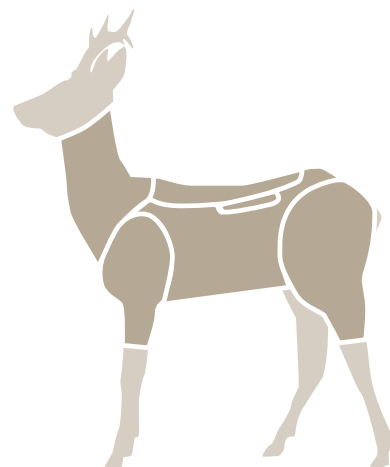
- Der Jäger hat die Möglichkeit, die für ihn hergestellten Produkte auch über einen von ihm betriebenen Marktstand zu vermarkten.



Bild: Peter Lutz, LJV

Wild kochen!

ALENA STEINBACH



Bildnachweis: Gräfe und Unzer/Inga Haase

„Ich mag kein Wild...“

... wie oft habe ich diese Aussage schon gehört. Dabei gibt es den Wildgeschmack gar nicht. Ein Hase schmeckt anders als eine Taube und ein Fasan anders als ein Reh, von Schwarzwild und Damwild mal ganz abgesehen.

Allerdings weiß ich natürlich, worauf angespielt wird, nämlich auf den strengen und auch für mich nicht bevorzugten Geschmack eines brunftigen Hirsches oder rauschigen Keilers, die es leider immer noch häufig in der Herbst- und Winterzeit in Restaurants zu essen gibt.

Dabei kann Wild so viel mehr. Seit nun mehr als 10 Jahren esse ich zu 90 % Wildfleisch, hinzukommen noch ein paar mir bekannte Hühner und Kühe. Wenn man so viel Wild isst, dann wird man zwangsläufig kreativ und ist ganz schnell weg von der altbackenen und in die Jahre gekommenen „Wildküche“.

Natürlich esse ich auch gerne Gulasch, aber noch viel lieber tausche ich jedes Nutztier in Fleischgerichten gegen ein Stück Wild aus und mache die Wildküche somit modern, einfach und auch schnell. Warum sollte man nicht eine Lasagne mit Wildhack zubereiten, rotes Thai-Curry mit Rotwildstreifen oder einen Sommersalat mit Filet? Wild muss weder bis zur Ugenießbarkeit

gebraten werden, noch hat es das Verarbeitungsrecht ausschließlich für die Monate Oktober bis Januar gepachtet.

Durch schnelle und saubere Verarbeitung unserer Wildtiere sowie fachkundige Zerlegung und Veredelung sind unserer Fantasie keine Grenzen gesetzt. Kein Fleischstück sollte heutzutage noch in Buttermilch ertränkt werden müssen, sondern mit ein paar Gewürzen den Weg auf unseren Grill finden. Es bedarf auch keinen Mut bei der Zubereitung, sondern lediglich das Verständnis, dass man Wild genauso wie jedes andere Fleisch auch behandeln sollte, nur unser Wildschwein sollte nicht roh oder blutig verzehrt werden.

Die drei häufigsten Fragen, die ich bei Wildfleischkäufern gestellt bekomme, sind: Wie bereite ich denn das am besten zu? Wie muss ich es vorab behandeln und muss es alles durchgegart sein? Die Fragen können ich und auch Sie einfach beantworten: Es wird genauso behandelt, wie jedes andere Fleisch auch.

Ganz ausgefallen und sicher nicht als ein schnelles Essen gedacht, ist der Wilddöner, auch wenn es keine große Kochkunst bedarf, muss einiges vorbereitet werden, aber bekanntlich bringt das gemeinsame Vorbereiten viel Spaß und ich verspreche Ihnen, der wilde Döner wird der Hit.

Ein kleiner Tipp am Rande: Wenn Sie einen Metzger Ihres Vertrauens haben, fragen Sie ihn doch, ob er auch wilde Wiener, Fleischkäse, Lyoner, Jagdwurst, Salami und Co. aus Wild machen würde. Ich habe so einen Metzger gefunden und es schmeckt großartig. Auch für Metzger gilt die Devise: ran an das Wild und ausprobiert.

Ich wünsche Ihnen viel Freude beim Experimentieren und wenn Sie auf den Geschmack gekommen sind, können Sie mein Kochbuch jederzeit bei mir mit Widmung bestellen (alenasteinbach@wirjagen.de) oder bei jeder Buchhandlung vor Ort oder online bestellen.



Bild: Gräfe und Unzer/Inga Haase

Alena Steinbach

› BUCH-TIPP:

„Entdecken Sie Wild ganz neu für sich! Ob als Pulled Pork vom Wildschwein, Hirsch-Döner oder klassisch als Keule vom Reh – die junge Jägerin Alena Steinbach beweist mit ihren Rezepten, wie modern Wildküche sein kann. Sie verrät, wo und wie Sie unkompliziert das beste Fleisch bekommen und legt mit ihrem Döner ein Wild-Kochbuch der Extraklasse vor.“



Cover und Bildnachweise:
(c) Gräfe und Unzer Verlag/Inga Haase

ISBN: 978-3-8338-7102-3

Vita

Alena Steinbach
30 Jahre alt

- Wohnort: Altrip
- seit 12 Jahren den Jagdschein
- hat Umweltmanagement studiert
- Herausgeberin von WIR JAGEN
- Kochbuchautorin

ALENA STEINBACH

Rehboolognese

MIT FUSILLI NAPOLETANI

ZUTATEN (4 PERS.)

- 2 Knoblauchzehen
- 2 Möhren
- 2 Zwiebeln
- 100 g Butter
- 50 ml Öl
- 500 g Rehackfleisch
- 80 ml trockener Weißwein
- 100 ml Milch
- 600 g stückige Tomaten
(aus der Dose)
- Salz, Pfeffer
- 500 g Fusilli Napoletani
- 2 EL Mascarpone
- 100 g Parmesan
(nach Belieben)



Bildnachweis: Gräfe und Unzer/ Klaus Einwanger

ZUBEREITUNG

Den Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Möhren putzen, schälen und in dünne Scheiben schneiden, die Zwiebeln schälen und würfeln. Die Butter in einem Topf langsam schmelzen. Möhren und Zwiebeln dazugeben und bei mittlerer Hitze mit halb aufgelegtem Deckel ca. 20 Min. köcheln lassen, dabei darf die Butter nicht anbrennen. Inzwischen das Öl in einer großen Pfanne erhitzen und das Hackfleisch darin krümelig braun braten. Den Knoblauch dazugeben und kurz mitbraten. Mit dem Weißwein ablöschen und die Milch dazugeben. Zum Kochen bringen und die stückigen Tomaten hinzufügen.

Die Butter mit den Zwiebeln und Möhren unter das Fleisch rühren und alles bei kleiner Hitze mit fast geschlossenem Deckel mindestens 2 Std. köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Immer mal wieder umrühren. Ca. 20 Min. vor dem Servieren reichlich gesalzenes Wasser zum Kochen bringen und die Fusilli darin nach Packungsanweisung bissfest kochen. Den Mascarpone unter die Bolognese rühren. Die Nudeln in ein Sieb abgießen und kurz abtropfen lassen. Auf tiefe Teller verteilen und die Bolognese darübergeben. Jede Portion nach Belieben mit frisch geriebenem Parmesan bestreuen.

ALENA'S TIPP:

Spaghetti Bolognese ist ein echter Klassiker. Ich mache die Sauce natürlich mit Wildhackfleisch und besonders gerne nehme ich das vom Reh. Es eignet sich auch jedes andere Wildhackfleisch – auch Schwarzwild.

Am liebsten mag ich dazu die langen Fusilli Napoletani.

Probieren Sie's aus!

ALENA STEINBACH

Wikingerfleisch mit Schupfnudeln UND KAREMELLISIERTEN ZWETSCHGEN



Bildnachweis: Gräfe und Unzer/ Klaus Einwanger

ZUBEREITUNG

Das Fleisch trocken tupfen, von Sehnen, Häuten und Fett befreien und in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen, die Zwiebeln in Scheiben schneiden. Das Öl in einem großen Topf erhitzen, die Zwiebeln und das Fleisch darin rundherum anbraten. Den Knoblauch dazupressen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Wenn das Fleisch auf allen Seiten gut angebraten ist, das Bier dazugeben und aufkochen lassen. Etwas einkochen lassen, anschließend die Gemüsebrühe dazugeben und alles 15–20 Min. leicht köcheln lassen, bis fast die ganze Flüssigkeit verkocht ist, ein wenig Sauce soll übrig bleiben. Immer wieder umrühren, damit nichts anbrennt.

Inzwischen die Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen. Den Rosmarin waschen und trocken tupfen. Die Butter in einer Pfan-

ne erhitzen, die Zwetschgen dazugeben und mit dem Honig beträufeln. Den Zucker darüberstreuen und karamellisieren lassen. Den Rosmarin dazugeben und die Zwetschgen bei mittlerer Hitze 5–8 Min. köcheln, sie sollen nicht matschig werden. Gegebenenfalls vom Herd nehmen und vor dem Servieren wieder erhitzen.

Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Schupfnudeln dazugeben und bei mittlerer Hitze braten, bis sie leicht gebräunt sind. In einer kleinen Pfanne die Butter erhitzen, das Mehl nach und nach langsam unterrühren und anschwitzen. Die Mehlschwitze zum Fleisch geben und gut unterrühren. Die Zwetschgen wieder erhitzen, den Rosmarin herausnehmen. Das Wikingerfleisch mit den Schupfnudeln und den Zwetschgen auf Tellern anrichten und servieren.

ZUTATEN (4 PERS.)

700 g	Rehkeule
2	Zwiebeln
1	Knoblauchzehe
4 EL	Öl
	Salz, Pfeffer
400 ml	Bier (Sorte nach Geschmack)
200 ml	Gemüsebrühe
50 g	Butter
3 EL	Mehl

FÜR DIE ZWETSCHGEN:

400 g	Zwetschgen
2 Zweige	Rosmarin
2 EL	Butter
1 TL	flüssiger Honig
3 EL	Zucker

AUSSERDEM:

3 EL	Butterschmalz
500 g	Schupfnudeln (aus dem Kühlregal)

ALENA'S TIPP:

Ein Gericht für wahre Helden! Ob nach einem intensiven Arbeitstag im Büro oder harter körperlicher Arbeit in der Natur, dieses Wikingergericht bringt die Kräfte zurück. Statt Rehwild kann auch Dam- oder Rotwildfleisch verwendet werden.

TIMO BÖCKLE - RESTAURANT ZUM REUSSENSTEIN:

Geschmorte Wildsau

IM WECKGLAS



Rezeptautor und Bilder: Timo Böckle / Copyright: Hotel-Restaurant "Reussenstein"

SCHMOREN

Eine Wildschweinkeule abschwarten, die Keule in 4 Teile zerlegen. Einen Bräter mit Rapsöl erhitzen, die Keulenstücke scharf im heißen Fett anbraten.

Das Wildbret aus dem Bräter nehmen, das geschälte und in walnussgroße Stücke geschnittene Wurzelgemüse der Reihenfolge nach rösten. Hat das Gemüse eine dunkelbraune Farbe angenommen, die fein geschnittenen Zwiebelblättchen hinzugeben.

Nach ca. 3-4 Minuten folgt das Tomatenmark - unter ständigem Rühren erneut rösten.

Mit Dornfelder ablöschen, den groben Senf, die Gewürze und die im Vorfeld angebratenen Keulenstücke in den Bräter geben.

Den mit Flüssigkeit bedeckten Wildschweinbraten (mit Deckel) im Ofen bei 100 Grad für ca. 1,5 Stunden langsam Schmoren.

Hat der Braten eine Kerntemperatur von 75 Grad erreicht, den Braten aus dem Fond nehmen und der Einmachglasgröße entsprechend portionieren.

EINMACHEN

Die Soße perfekt abschmecken – kein Mehl – keine Stärke oder Soßenbinder hinzugeben! Jetzt die Einmachgläser inklusive Dichtungsgummis und Deckel in kochendem Wasser abkochen.

Die Gläser aus dem heißen Wasser nehmen, mit dem warmen Braten bestücken, mit warmer Wildsoße auffüllen, den Glasdeckel mit Gummi aufsetzen, die Gläser mit Klammern verschließen.

Die geschlossenen Gläser in einen Dampfdrucktopf geben. Den Topf bis ca. 1 cm unter den Weckglasrand mit

warmem Wasser befüllen, verschließen und auf einem geeigneten Herd erhitzen. Die Temperatur im inneren des Schnellkochtopfs (Gebrauchsanweisung beachten!) sollte auf jeden Fall über 120 Grad liegen!

Die Gläser nach 90 Minuten im Drucktopf herausnehmen auf ein Küchentuch stellen und langsam abkühlen lassen. Die Klammern der Gläser entfernen – das Glas sollte jetzt fachgerecht verschlossen, der Inhalt für Monate konserviert sein.

ZUTATEN (4 PERS.)

- 800 g Wildschweinkeule ohne Knochen
- 6 EL Rapsöl
- 60 g Sellerie
- 60 g Petersilienwurzel
- 80 g Karotten
- 120 g rote Zwiebeln
- 3 EL Tomatenmark
- 0,75 L Dornfelder (Rotwein)
- 5 EL Senf (grobkörnig)
- ½ TL schwarzer Pfeffer (geschrotet)

Salz nach Geschmack

SONSTIGES:

- Dampfdrucktopf (Schnellkochtopf)
- Neue Einmachgläser (Qualitätsgläser mit Rundrand!)

TIMO'S TIPP:

Das beste Ergebnis beim Einmachen erzielt der Jäger, wenn er Wildbret von Schwarzkitteln umgehend nach der Trichinenschau verarbeitet – die Anzahl der Keime so gering wie möglich ist.

Jeder Waidmann der zukünftig sein Wild so konservieren, unter Umständen sogar vermarkten möchte, sollte sich im Vorfeld eingehend zum Thema Botulismus informieren!

DIETER SCHUSTER - HOTEL-RESTAURANT ERIKSON:

Rehschulter

MIT ROTWEIN-SCHOKO-SOSSE

ZUTATEN (4 PERS.)

- 200 g Schalotten
- ca. 80 g dunkle Schokolade
- 1,2 kg Rehfleisch
(am Besten aus der Schulter, ohne Knochen)
- 4 EL Erdnussöl
- 2 Sternanis
- 6 Gewürznelken
- 1 EL Korianderkörner
- 750 ml Rotwein
- 1 EL Tomatenmark
- 200 ml Wildfond
- 120 g getrocknete Sauerkirschen
- 600 g Pastinaken
- Salz
- 1 EL Zucker
- 300 g Gemüsebrühe
- 150 g Feldsalat
- Saft von ½ Zitrone
- 3 EL Olivenöl
- Pfeffer



Bild: Adobe Stock, prinzhewi

ZUBEREITUNG

Backofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad) heizen. Schalotten abziehen und fein würfeln, Schokolade raspeln. Fleisch in drei Portionen teilen. Öl in Bräter erhitzen, Fleisch rundum scharf anbraten, herausheben. Schalotten, Anis, Nelken und Koriander in die Kasserolle geben, unter Rühren kurz anbraten.

Mit Wein ablöschen, auf die Hälfte einkochen. Tomatenmark untermischen. Fond und Kirschen zufügen, alles aufkochen. Fleisch in Sauce legen, zugedeckt ca. 2 Stunden im Ofen schmoren.

Etwa 40 Minuten vor Garzeit-Ende Pastinaken schälen, längs vierteln, in Salzwasser ca. 8 Minuten köcheln. Abgießen, ausdampfen lassen. Zucker und Brühe in beschichteter Pfanne aufkochen. Pastinaken darin unter Wenden langsam karamellisieren. Feldsalat putzen, waschen, trocken schütteln.

Zitronensaft und Olivenöl verrühren, Feldsalat damit anmachen. Fleisch portionieren. Die Schokolade unter die Sauce rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fleisch und Sauce mit Pastinaken und Salat servieren.

DIETER SCHUSTER - HOTEL-RESTAURANT ERIKSON:

Wildschwein-Rollbraten

MIT BIRNE UND LINSEN



Bild: Adobe Stock, HLPhoto

ZUBEREITUNG

Knoblauch und 250 g Zwiebeln abziehen, wie den Thymian, 3 EL Petersilie und Rosmarin fein hacken. Kardamom in Pfanne ohne Öl rösten, mit gehackten Zutaten mischen. Mix mit Salz, Pfeffer und Kastanienflocken würzen.

Backofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad) heizen. Fleisch mit der Hautseite auf die Arbeitsfläche legen, salzen, pfeffern. Die Füllung darauf verteilen. Fleisch fest einrollen, mit Küchengarn umwickeln. Öl in Kasserolle erhitzen, Rollbraten darin kräftig anbraten, herausheben. Wein, Fond, Tomatenmark in Kasserolle geben, aufkochen. Fleisch und Feigen dazugeben. Alles zugedeckt im Ofen ca. 3 Stunden schmoren.

Übrige Zwiebeln abziehen, wie Chili sowie Bacon würfeln. Mit den Linsen in der Brühe zugedeckt 30 Minuten köcheln. Salzen, pfeffern. Übrige Petersilie hacken, unterheben. Birnen schälen, entkernen, würfeln. Im Zitronensaft mit 50 ml Wasser zugedeckt ca. 15 Minuten köcheln. Birnen pürieren, Mus evtl. mit Salz abschmecken.

Zum Servieren Linsen noch mal erhitzen. Sauce mit Salz, Pfeffer abschmecken. Rollbraten, Sauce, Linsen und Birnenmus anrichten.

ZUTATEN (8 PERS.)

1	Knoblauchzehe
320 g	Zwiebeln
1 EL	Thymianblättchen
5 EL	Petersilienblätter
1 EL	Rosmarinnadeln
1 TL	Kardamomkörner
	Salz, Pfeffer
2 EL	Kastanienflocken (getrocknete Esskastanien; im Reformregal)
1,7 kg	Wildschweinfleisch (aus der Keule geschnitten; vom Metzger als Roll- braten vorbereitet)
4 EL	Erdnussöl
600 ml	Rotwein
400 ml	Wildfond
1 EL	Tomatenmark
200 g	getrocknete Feigen
1	Chilischote
100 g	Bacon
250 g	Heckengäulinsen
650 g	Gemüsebrühe
600 g	Birnen
2 EL	Zitronensaft

TIPP:

Dazu frische, handgeschabte Spätzle servieren.

THOMAS HEILING - HEILING'S GASTRONOMIE:

Wildschweinrücken

AUF FLAMMLACHS-BRETT

ZUTATEN (4 PERS.)

- 1,5 kg Wildschweinrücken
- 2 El Olivenöl
- 2 El Waldhonig
- 1 Tl Senf
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Tl Salz
- 1 Tl Zitronenpfeffer
- 4 Wacholderbeeren



Bild: Adobe Stock, HLPhoto

THOMAS'S TIPP:

Dazu passen die allermeisten Kartoffelgerichte wie z.B. Kartoffelstampf oder Bratkartoffeln. Auch gut schmeckt karamellisiertes Filderspritzkraut und natürlich verschiedene Salate der Saison.

ZUBEREITUNG

Den Wildschweinrücken von Sehnen befreien und mit dem Rub (aus den obigen Zutaten in einem Mörser vermahlen) einen Tag vorher einreiben oder einige Stunden ruhen lassen.

Der Rücken wird dann mit feuerfestem, lebensmittelechtem Draht über Kreuz wie geflochten auf ein Brett gespannt. Man kann auch ein Flammlachs-Brett verwenden. Das Brett wird dann fast senkrecht etwa nach vorne geneigt über dem offenen Feuer z.B. am Rand einer Feuerschale ca 25-30 Minuten gegart.

Mit einem Stichthermometer die Kerntemperatur prüfen, das Fleisch sollte 68 Grad haben.

Nach dem Grillen den Rücken noch ca. 5 Minuten flach hinlegen, damit sich der Fleischsaft gleichmäßig verteilt und beim Schneiden so wenig wie möglich ausläuft.



HEILING'S GASTRONOMIE

im Paladion · Thermini
Event- & Partyservice



ERÖFFNUNG DER
WILDWOCHE
am Fr. 16.10.2020
Reservierung notwendig

WILD AUF WILD!

Kreisjägersvereinigung
Böblingen

Essklasse erleben

- || ... Frische aus der Region,
- || ... Qualität in der Zubereitung,
- || ... den Gast verwöhnen.

Silberweg 18 · 71032 Böblingen
E-Mail: info@heilingsgastro.de
www.heilingsgastro.de



93 klimatisierte Komfortzimmer

6 Veranstaltungsräume auf
241m² für Tagungen und Bankette
bis zu 120 Personen

Hauseigener Catering- und
Partyservice

Elegantes Hotel-Restaurant

Gemütliche Weinstube

*Bei uns gibt es herzhaftes
vom Wild aus der
eigenen Jagd.*

*Wir freuen uns auf Ihren Besuch!
Ihre Familie Kramer*



Hanns-Martin-Schleyer-Straße 8 | 71063 Sindelfingen

Tel.: 07031 / 935 – 0
Fax.: 07031 / 935 – 555

www.erikson.de
info@erikson.de

Das Foto zeigt die Küche eines Kunden in Herrenberg



Wild auf Wild in der Küche?

Auf den Fliesen eher nicht. Auf dem Teller dagegen ist Wild sehr beliebt, denn das Fleisch schmeckt besonders aromatisch und lässt sich sehr vielseitig und raffiniert zubereiten. Zum absoluten Genuss wird das Ko-

chen in Ihrer neuen Designerküche, ausgestattet mit modernsten Geräten, die ganz individuell auf Ihre Wünsche abgestimmt sind. Überzeugen Sie sich auf über 1000 qm Ausstellungsfläche mitten in Herrenberg.

KÜCHENHAUS
HERRENBERG

Raum für feine Küchen

Hindenburgstraße 6 | Telefon 07032 893980 | www.kuechenhaus-herrenberg.de



Wildverarbeitungsbetrieb

KREIS BÖBLINGEN



Bild: Adobe Stock, fired



Liebe Jägerinnen und Jäger,
wir sind heute bei
Matthias Bauer in
Neuweiler und schauen uns
seinen neu eingerichteten
Wildverarbeitungs-
betrieb an.



Matthias Bauer, 33 Jahre alt, lebt in Neuweiler, seit 2007 Metzgermeister und geht nun schon über 16 Jahre zur Jagd.

Matthias, wie kamst Du zum Metzgerberuf und zur Jägerei?

Durch meinen Vater. Er wollte ursprünglich selbst Metzger werden, durfte dies aber nicht; seine Eltern waren dagegen. Da ich nicht wusste, in welchem Bereich ich mein Praktikum in der Schule machen sollte, hat er mir dies vorgeschlagen.

Durch dieses Praktikum habe ich Gefallen an dem Beruf gefunden und habe mich zu einer Lehre entschieden.

Zur Jagd kam ich durch meinen Schwager Andreas Maurer. Da ich schon immer gern angeln war und die Natur liebe, konnte ich mich sofort dafür begeistern und bin bei jeder Gelegenheit mit auf den Ansitz. Nach 2 Jahren als Begleitperson beim Jagen habe ich zeitgleich mit meiner Ausbildung den Jägerkurs begonnen.

Warum willst Du Wildbret bearbeiten und nicht nur ein paar Wildschweiwürste für den Eigenbedarf oder Bekannte herstellen?

Ich arbeite seit 2013 als Abteilungsleiter Fleisch im Großhandel, was leider mit meinem erlernten Beruf nicht mehr viel zu tun hat, da nichts mehr produziert wird und ich die meiste Zeit im Büro verbringe. Mir fehlt das Herstellen und Veredeln von Fleisch und Wurst. Ich war schon immer offen für Neues - meiner Meinung nach kann man viel mehr aus Wild machen als eine Bauernbratwurst und eine Salami. Jeder von uns Jägern kennt den Unterschied zwischen Wild und konventionellem Fleisch. Dies möchte ich den Endverbrauchern näher bringen, da ich der festen Überzeugung bin, dass viele ein falsches Bild von Wildfleisch haben. Die meisten denken an Weihnachtsbraten und Wildgulasch, wenn sie Wild hören. Dass man aus Wild aber die gleichen Produkte wie aus konventionellem Fleisch herstellen kann, scheinen nicht viele zu wissen. Es ist zwar schwieriger, da sich Wildfleisch im pH-Wert, Fettanteil, etc. zum konventionellen Fleisch unterscheidet, aber genau das macht die Sache noch interessanter für mich. In enger Zusammenarbeit mit einer regionalen Gewürzfirma versuche ich auch die Zutaten und Gewürze so auszuwählen, dass sie dem qualitativ hochwertigen Wildfleisch gerecht werden und weder E-Stoffe noch sonstige Zusatzstoffe in meinen Produkten zu finden sind.

Ein EU-zertifizierter, zugelassener Wildverarbeitungsbetrieb muss viele Auflagen erfüllen. Welche sind das?

Neben einigen Bauvorschriften gibt es natürlich auch viele Hygienevorschriften. Die beiden relevantesten Vorschriften, die für Jäger gelten, wenn sie Wild anliefern wollen, sind:

a) Sobald das Wildbret an meinen Betrieb angeliefert wird, darf es diesen so nicht mehr verlassen. Das bedeutet,

wenn jemand ein Stück Wild anliefert, das meiner Meinung nach nicht mehr zum Verzehr geeignet ist (unsauberes Aufbrechen, verhitzt, etc.), muss das Stück Wild von mir fachgerecht entsorgt werden. Es ist nicht erlaubt, dem Jäger das Stück Wild wieder mitzugeben.

b) Ich darf Wild nur in der Decke/Schwarte mit Haupt annehmen, da jedes Stück Wild – egal ob Reh, Sau,... - vom Tierarzt beschaut werden muss. Das Wild muss einmal in der Decke/Schwarte mit Haupt und einmal im abgezogenen Zustand beschaut werden.

Dein Betrieb hat mit der Kreisjägervereinigung Böblingen einen Vertrag abgeschlossen, wonach „es jedem Mitglied der KJV gestattet ist, sein erlegtes Wild zu jeder Tages- und Nachtzeit in Deinen Kühlwagen zu hängen. Das Wild ist zur Weiterverarbeitung durch den Betrieb von Matthias Bauer vorgesehen“. Matthias, wie soll das konkret ablaufen?

Wie oben beschrieben kann jedes Mitglied der KJV sein Wild immer, also an 7 Tagen die Woche 24 Stunden lang, an meinen Betrieb anliefern. Es ist geplant, dass ein Kühlwagen und ein kleines Kühlhaus vor dem Betrieb bereit stehen, um das Wild dort hineinhängen zu können. Es liegen Formulare bereit, die von jedem ausgefüllt werden müssen. Auf dem Formular muss zum einen vermerkt werden, ob der Jäger das Wild an mich verkaufen, zerlegt haben oder zu Fleisch- und Wurstwaren veredelt haben will. Zum anderen müssen die Kontaktdaten und Bankverbindung angegeben werden.

Manche/r Jäger/in würde gerne vom selbst erlegten Wild auch für sich verarbeitete Produkte wie z.B. Rauchfleisch, Würste oder Dosen behalten.



Bild: Matthias Bauer

Matthias Bauer mit Familie

Ist eine solche Auftragsarbeit auch möglich, oder können erlegte Stücke nur abgeliefert werden?

Ja, das ist möglich. Wie oben schon gesagt, muss der Jäger bei Abgabe des Wilds im Formular vermerken, ob Produkte hergestellt werden sollen. Die Einzelheiten (Menge, Wurstsorte,...) werden telefonisch besprochen, damit wir jedem Kundenwunsch gerecht werden.

Ja und jetzt die entscheidende Frage, wann kann's losgehen?

Es ist geplant im Oktober voll durch zu starten.

Und ganz zum Schluss, welches ist Dein Lieblingswildgericht?

Es gibt so viele leckere Wildgerichte, wenn ich aber entscheiden müsste wäre es vermutlich paniertes Cordon bleu vom Hirsch mit Preiselbeeren und Pommes.

Vielen Dank und viel Erfolg

Dr. Hans-Ulrich Merz



TRICHINENPROBEN

Annahmestellen Landkreis Böblingen

Untersuchungsstelle	Annahmezeit	Untersuchungszeit
Dr. Gerhard Seifert Wiesenstr. 1 71131 Jettingen Tel.: 07452 / 76166	Mo - Fr 9.30 bis 12.30 Uhr und 16.30 bis 19.30 Uhr Sa + So nach Anruf	Mo bis 10.00 Uhr Di bis 10.00 Uhr Fr bis 10.00 Uhr
Schlachthof Gärtringen Riedbrunnenstr. 5 71116 Gärtringen Tel.: 07034 / 92450	Mo bis 4.00 Uhr Mi bis 7.00 Uhr Fr bis 9.00 Uhr jedoch Untersuchung und Freigabe erst am folgenden Schlachttag	So 22.30 bis Mo 3.00 Uhr Mi 4.00 bis 6.30 Uhr Fr 4.00 bis 5.30 Uhr
Christiane Wack Tübinger Str. 38 71111 Waldenbuch Tel.: 07157 / 20473	Mo 12.00 bis 13.00 Uhr Di 10.00 bis 12.00 Uhr Do + Fr 10.00 bis 12.00 Uhr bitte vorher anrufen	Mo 12.00 bis 13.00 Uhr Di 10.00 bis 12.00 Uhr Fr 10.00 bis 12.00 Uhr bitte jeweils vorher anrufen
Dr. Siegfried Schuch Malmsheimer Str. 1 71272 Renningen Tel.: 07159 / 800585	Mo bis 8.30 Uhr Fr bis 15.30 Uhr	Mo bis 8.30 Uhr Fr bis 15.30 Uhr
Marco Djordjevic Herderstr. 2 71229 Leonberg Tel.: 07152 / 25255	Mo - Fr 8.00 bis 18.30 Uhr Sa + So 10.00 bis 12.00 Uhr	Mo bis 12.00 Uhr Do bis 12.00 Uhr
Landratsamt Böblingen Veterinärdienst und Lebens- mittelüberwachung Parkstr. 16 74031 Böblingen Tel. 07031/663-1468	Mo - Mi 9.00 bis 12.00 und 13.30 bis 15.30 Uhr Do 9.00 bis 12.00 und 13.30 bis 18.00 Uhr Fr 9.00 bis 12.00 Uhr	Nur Annahme von Proben Untersuchung findet am Schlachthof Gärtringen statt

VERWAHRSTELLEN

für Wildabfälle und Kadaver LKR BB

In den Verwahrstellen können Aufbrüche, Schlachtabfälle sowie ganze Tierkörper von Wildtieren abgegeben werden. Sehr wichtig ist, dass in den Konfiskatbehältern keinerlei Verpackungsmaterial entsorgt werden darf. Dies stellt die Tierkörperbeseitigungsanlage vor erhebliche Probleme.

QR-CODE der aktuellen
VERWAHRSTELLEN



	Verwahrstellen	Annahmezeiten
1	Wertstoffhof Leonberg „Rübenloch“ Ehemalige Kreismülldeponie Leonberg, Adresse „Rübenloch Leonberg“ für Navigationshilfen. Betreuung: KJV Leonberg	Montag – Donnerstag: 7.00 Uhr – 14.00 Uhr Freitag: 7.00 - 13.00 Uhr Außerhalb der Zeiten: Zugang über KJM Sigloch
2	Wertstoffzentrum Herrenberg-Kayh, Gipswerkstr. 19 Betreuung: Abfallwirtschaftsbetrieb Böblingen	Mittwoch, Freitag: 15.00 - 18.00 Uhr Samstag: 9.00 - 15.00 Uhr
3	Zweckverband Bauhof Dettenhausen – Waldenbuch Bonholzstr. 3 71111 Waldenbuch Betreuung: Bauhof Waldenbuch	Montag – Donnerstag: 7.00 Uhr – 12.00 Uhr 12.30 Uhr – 16.15 Uhr Freitag: 7.00 Uhr – 12.00 Uhr
4	Mülldeponie Sindelfingen Leonberger Straße - Dachsklinge Betreuung: Abfallwirtschaftsbetrieb Böblingen	Montag – Freitag: 8.00 Uhr – 16.00 Uhr Samstag: 9.00 Uhr – 14.00 Uhr
5	Forst BW 71139 Ehningen, Ketterlenshalde Betreuung: Amt für Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung Böblingen	Zugang: Zahlencode zu erfragen beim Veterinäramt 07031 / 663-1468

SCHWEINEPEST-MONITORINGVERORDNUNG!



Nach §2 der SchwPestMonV müssen von den Jagdausübungsberechtigten alle verendet aufgefundenen Wildschweine nach näherer Anweisung der zuständigen Behörde beprobt und auf Afrikanische Schweinepest untersucht werden. Verendet aufgefundene Wildschweine sind auch Verkehrsunfallopfer.

Die Nutzer der Tierfundkataster-App werden gebeten, ihre Kontaktdaten (insbesondere Handynummer) zu hinterlegen, damit eine Kontaktaufnahme durch das Veterinäramt erfolgen kann. Offensichtliche Verkehrsunfälle sind von den Jagdausübungsberechtigten zu beproben.

Wildschweine deren Todesursache nicht eindeutig zuzuordnen ist, sind bitte dem Veterinäramt unter Tel: 07031/663-1468 zu melden.

Die Beprobung erfolgt dann in Absprache mit dem Jagdausübungsberechtigten durch das Veterinäramt.

Termine 2020

REVIERÜBERGREIFENDE DRÜCKJAGDEN



	JAGD	REVIERE	DATUM
1	Gärtringen/ Aidlingen	- Gärtringen - Deckenpfronn - Herrenberg - Aidlingen	Sa 14.11.2020
2	Leonberg-Nord	- Rutesheim - Leonberg - Weissach - Ditzingen	Sa 14.11.2020
3	Leonberg-Süd	- Leonberg - Renningen	Sa 21.11.2020
	Bezenberg	- Waldenbuch (ForstBW)	Fr 20.11.2020
4	Gäu	- Deckenpfronn - Herrenberg	Sa 21.11.2020
5	Westlicher Schönbuch	- Herrenberg - Ammerbuch - Gärtringen - Nufringen - Hildrizhausen - Holzgerlingen - Altdorf - Gärtringen	Sa 28.11.2020
6	Weilerberg	- Waldenbuch - Schönaich - Weil im Schönbuch - Steinenbronn	Fr 04.12.2020
7	Magstadt	- Magstadt	Sa 05.12.2020
8	Hohe Wart/ Römerhügel	- Steinenbronn - Schönaich - Musberg - Esslingen	Fr 11.12.2020
9	Maurener Lichtung/ Ketterlenshalde	- Ehningen - Böblingen - Holzgerlingen	Sa 12.12.2020
10	Bezenberg	- Waldenbuch	Fr 15.01.2021



**IHR ZUVERLÄSSIGER
PARTNER FÜR DIE JAGD**

Autohaus Weippert GmbH & Co. KG

Umgehungsstraße 21
71088 Holzgerlingen

Telefon +49 (0) 7031 7486-0
E-Mail info@autohaus-weippert.de
Internet www.autohaus-weippert.de

Autohaus
Weippert

Öffnungszeiten:
Montag - Freitag 7.00 bis 19.30 Uhr
Samstag 8.00 bis 14.00 Uhr



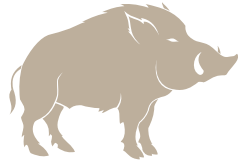
Ab nach Hause.
Feuer machen!

JÄGER-RABATTE
für KJV-Mitglieder

Bonländer Hauptstr. 66
70794 Filderstadt-Bonlanden
Tel. 0711 22 05 134
www.feuerhaus-filderstadt.de

hase
feuerhaus **brust**
Kaminöfen & Schornsteine





Drückjagdbesteck

TEIL II

Und wenn im Herbst die Hunde lustig jagen ... Es ist kaum zu glauben, aber wahr: Das Jahr ist bereits wieder weit vorangeschritten. Das Frühjahr, welches uns Anhänger der grünen Zunft mit dem Aufgang der Bockjagd frohlocken lässt, und auch die heißen Tage der Blattzeit liegen längst hinter uns. Die meisten Felder zeigen sich in einem kahlen Gewand oder sind zur Aufbesserung der Böden mit Gründüngungen eingesät worden.

Der Herbst klopft unweigerlich an die Tür. In einer Region, in der das Niederwild leider eine sehr untergeordnete Rolle – wenn überhaupt noch – spielt, und das Rotwild nur hinter hohen Zäunen seine Fährte zieht, wartet doch noch ein jagdlicher Höhepunkt auf uns: die Drückjagdsaison.

Laute Hunde, das Rufen der Treiber, heranbrechendes Wild und nicht zuletzt auch ein Wiedersehen mit lieben Menschen, die man unter dem Jahr nur selten trifft, lassen bei mir die Freude immer wieder aufs Neue erst sachte aufflackern und sich bis zur ersten Jagd

in eine richtige euphorische Spannung entwickeln, bis sie letztlich stark an das Gefühl eines kleinen Kindes unterm Weihnachtsbaum kurz vor der Bescherung erinnert.



Spätestens jetzt sollten wir uns unserem Drückjagdbesteck widmen.



Habe ich meine sieben Sachen bei einander? Fehlt etwas? Möchte ich mir etwas Neues anschaffen? Funktioniert der Leuchtpunkt in meinem Zielfernrohr noch oder ist eine neue Batterie vonnöten? Vor dem ersten Schießkino- oder Standbesuch sollten diese Fragen geklärt sein.

Apropos Zielglas: Welche Optik bevorzugen Sie eigentlich fürs Fluchtigschießen? Nachdem wir uns im ersten Teil mit der richtigen Waffe beschäftigt haben, kommt der Optik sicher die nächstgrößere Bedeutung bei der Bewegungsjagd bei.



Bild: Julia Döttling

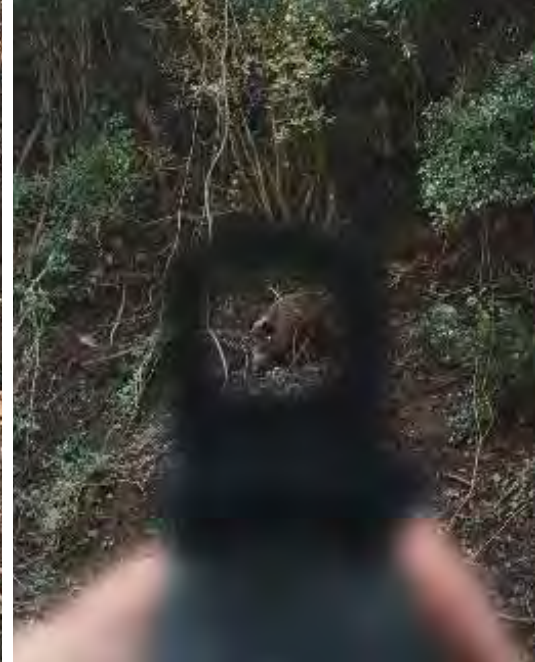
Andreas Maurer

Vita

Andreas Maurer
Dipl. Betriebswirt

- Area Sales Manager & Product Manager Merkel Jagd- und Sportwaffen und Haenel
- Jagdschein seit 2000
- Jagdpächter
- Ausbilder Waffen und Munition
- Schießausbilder





Bilder: Merkel Jagd- & Sportwaffen GmbH

sen. Im Engen kann er mit einer 1- bis 3-fachen Vergrößerung das große Sehfeld dieser Spezialisten voll ausnutzen und kommt auch mit schnell anwechselndem Wild zurecht. Gewährt mir das Gelände um meinen Stand herum weite Einblicke, so komme ich mit einer 4- bis 5-fachen Vergrößerung meist am besten klar. Was ich obendrein an diesen Gläsern sehr schätze, ist, dass man durch die hohen Vergrößerungen zudem die Möglichkeit hat, sauber und schnell anzusprechen. Vor allem bei der Geschlechtererkennung beim Rehwild oder beim „Endenzählen“ beim Rothirsch. Gerade beim Rotwild lauten die Freigaben oft bis zum 6er oder 8er. Hier kann man alle Trümpfe dieser Bewegungsjagd-Spezialisten voll ausschöpfen und zudem schnell und sicher schießen. Außerdem kommen diese Optiken im schlanken Gewand, sind somit leicht und passen sich elegant der Linie der Waffe an.

Sie haben es unschwer erkannt: Bei den eben beschriebenen Drückjagdziel fernrohren handelt es sich um meine persönlichen Favoriten für den schnellen Schuss. Für mich bieten sie einfach das Optimum an Möglichkeiten und lassen sich flexibel an alle Gegebenheiten anpassen.

Für Jäger, die nicht häufig an Drückjagden teilnehmen, sondern eventuell nur zwei bis drei Termine im Jahr wahrnehmen, ist eine derartige Investition – die zwangsläufig mit dem Kauf eines solchen Produktes verbunden ist –, zu überdenken. (Die Anschaffungskosten für gute Produkte bewegen sich zwischen 1.500 und 2.400 Euro). Der Schütze kann genauso viel Freude und natürlich auch Jagderfolg mit einem variablen Standardziel fernrohr wie etwa einem 3 – 12 x 56 oder ähnlichem haben. Auch diese „Allroundziel fernrohre“ bieten bei kleinen Vergrößerungen ein recht ordentliches Sehfeld. Und der Schütze, der sein Handwerkszeug kennt, wird auch mit solchen Produkten zurechtkommen. Das Gewicht ist natürlich entsprechend höher und die Führigkeit der Waffe leidet. Hier gilt es im Einzelfall nach den persönlichen Belangen und finanziellen Grenzen hin abzuwägen.



Der wichtigste Grundsatz ist wie immer der, dass man mit seinem Equipment vertraut ist.



Gehen Sie vor der Jagdsaison auf die Stände und üben Sie den flüchtigen Schuss auf die laufende Scheibe oder besser noch: Trainieren Sie im Schießkino. Glücklicherweise haben wir Kinos im näheren und unmittelbaren Umfeld.

Ich wünsche Ihnen für die bevorstehende Jagdsaison einen guten Anblick, Waidmannsheil und gute Gesundheit!

Ihr
Andreas Maurer



Bild: Carl Zeiss AG



Schießstandöffnung trotz Corona

DANK ONLINE-BUCHUNGSSYSTEM

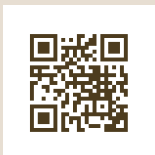


Bild: Petra Reidel



ETERMIN-ANMELDUNG

Bitte buchen Sie vorab Ihre gewünschte Schießzeit



<https://www.etermin.net/KJVBB>

**Liebe Jägerinnen und Jäger,
sehr geehrte Mitglieder unserer Jäger-
vereinigung,**

**wir freuen uns, Sie wieder auf dem
Schießstand begrüßen zu dürfen.
Wir haben für Sie zahlreiche Corona-
Sicherheitsmaßnahmen umgesetzt.**

Dank unserem Online-Buchungssystem können wir garantieren, dass sich nicht zu viele Personen gleichzeitig auf dem Schießstand befinden. Ebenso werden dadurch die Wartezeiten verkürzt bzw. ganz vermieden.

Denken Sie nur an den Andrang zu den Zeiten der Drückjagdbescheinigungen. Hier muss niemand mehr lange warten oder gar unverrichteter Dinge wieder gehen. Auf Grund der zahlreichen und positiven Resonanz werden wir weiterhin das Online-Buchungssystem beibehalten.

Das Schießen ist nur noch an unseren jagdlichen Schießterminen mit Voranmeldung unter www.etermin.net/KJVBB möglich.

Jochen Mößner
Schießobmann



SCHIESSSTAND:
Sindelfingen
Mönchsbrunnen

SCHIESSZEITEN:
donnerstags: 18:00 – 20:00 Uhr
sonntags: 10:00 – 12:00 Uhr

TERMINE 2020/2021

AUGUST 2020:

Donnerstag 06.08.
Sonntag 16.08. Keiler/Hase

SEPTEMBER:

Donnerstag 03.09.
Dienstag 15.09. LADIES ⊕
Donnerstag 17.09. Trap/Flinten.
Sonntag 20.09. Keiler/Hase

OKTOBER:

Donnerstag 01.10.
Sonntag 04.10. Keilerfest
(ab 10 Uhr Schießen/
ab 12 Uhr Fest)
Donnerstag 08.10. Keilernadel /
DJ-Bescheinigung
Sonntag 11.10. LADIES ⊕
Donnerstag 15.10. Keilernadel /
DJ-Bescheinigung
Sonntag 18.10. Keiler/Hase
Donnerstag 22.10. Keilernadel /
DJ-Bescheinigung
Donnerstag 29.10. Keilernadel /
DJ-Bescheinigung

NOVEMBER:

Donnerstag 05.11.
Sonntag 08.11. Keiler/Hase
Donnerstag 12.11. Keilernadel /
DJ-Bescheinigung
Donnerstag 19.11. Keilernadel /
DJ-Bescheinigung
Donnerstag 26.11. Keilernadel /
DJ-Bescheinigung

DEZEMBER:

Donnerstag 03.12.
Sonntag 13.12. Keiler/Hase

JANUAR 2021:

Sonntag 03.01. LADIES ⊕
Donnerstag 07.01.
Sonntag 17.01. Keiler/Hase

FEBRUAR:

Donnerstag 04.02.
Sonntag 14.02. Keiler/Hase

MÄRZ:

Donnerstag 04.03.
Sonntag 14.03. Keiler/Hase

APRIL:

Donnerstag 01.04.
Sonntag 11.04. Keiler/Hase
Sonntag 18.04. LADIES ⊕
Donnerstag 29.04. Kontroll-/
Einschießen (100m)

MAI:

Donnerstag 06.05.
Sonntag 16.05. Keiler/Hase

JUNI:

Donnerstag 10.06.
Sonntag 13.06. Keiler/Hase
Donnerstag 18.06. Trap/Flinten.

JULI:

Donnerstag 01.07.
Sonntag 04.07. Nadel-
schießen
Sonntag 18.07. Keiler/Hase

Weitere Schießtermine **ALLE DISZIPLINEN** (außer Keiler, Hase & Trap) während der üblichen Öffnungszeiten der Schützengilde Sindelfingen (z.B. 50/100 m):

mittwochs 15:00 bis 20:00 Uhr
samstags 14:00 bis 18:00 Uhr
sonntags 09:00 bis 12:00 Uhr

SOWIE TRAPSTAND:

mittwochs 15:00 bis 20:00 Uhr
freitags 15. März - 31. Okt.:
14:00 bis 20:00 Uhr
samstags 13:00 bis 18:00 Uhr
sonntags 09:00 bis 12:00 Uhr

Änderungen/Abweichungen
siehe: www.sgi-sindelfingen.de

Mitglieder der Jägervereinigung Böblingen können, unter Vorlage der Mitgliedskarte, den Schießstand Mönchsbrunnen zu den üblichen Zeiten der Schützengilde Sindelfingen ohne Zusatzkosten nutzen.



LADYKRACHER

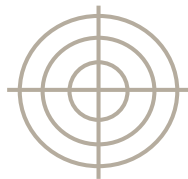
TERMINE 2020/20201

Keiler/Hase 11.10.20 | 03.01.21
sonntags 18.04.21 |
10. -12.00 Uhr

Trap Di. 15.09.2020
18. -20.00 Uhr

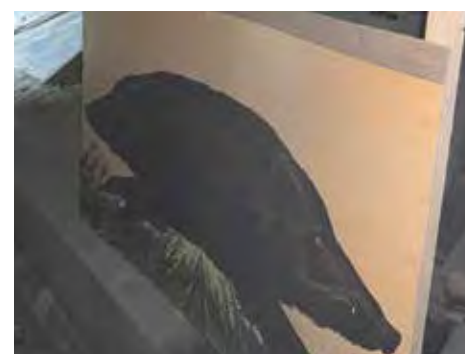
Anmeldung Elke Koebler
schiesswesen@kjvbb.de

NEU
Schießen
bis 14 Uhr



Der neue Doppelkopfkeiler

DOPPELKOPFKEILER/KEILERFEST/KEILERSIEGEL



Bilder: Claus Kissel

Unsere Keileranlage, die ursprünglich eine Sportscheibenanlage aus den 1960er Jahren war, wurde zu Beginn der 1990er Jahre auf den laufenden Keiler umgebaut. Als Scheibe konnte bisher nur die gängige Keilerscheibe (DJV-Scheibe Nr.5 - Flüchtiger Überläufer links) beschossen werden.

Im Sommer wurde dann der Umbau auf weitere Scheiben vollzogen. Neben der bisher eingesetzten Scheibe sind nun auch weitere Varianten wie z.B.

ein Rothirsch (DJV-Scheibe Nr.9) oder der Doppel(kopf)keiler, der von rechts nach links laufend beschossen wird (DJV-Scheibe Nr.8 - Doppelkopfkeiler).

Das Trefferanzeigesystem ist nun in der Lage, Schüsse in beide Richtungen den etwas versetzten Scheiben zuzuordnen. Das ist ein höherer Anspruch für den Schützen als nur gleichbleibend von einer Seite, und auch viel näher an der jagdlichen Praxis.

Eine weitere Neuerung ist die berührungslose automatische Trefferauswertung mit akustischer Sensorik für akkurate Treffererkennung. Es werden hier keine Referenzmaterialien mehr benötigt, die verschleifen und laufend ersetzt werden müssen. Die Schießergebnisse werden direkt auf dem Monitor angezeigt und entsprechend summiert.

Eine weitere Neuerung ist der Antrieb bzw. die Schiene, in die der Keiler läuft.



> EINLADUNG

KEILER-FEST 2020

Datum So. 04. Oktober 2020
Uhrzeit: ab 10.00 Uhr Schießen
ab 12.00 Uhr Fest
Ort: Schießanlage
Mönchsbrunnen
in Sindelfingen

Bisher hatten wir ein klassisches Schienensystem auf der ein Wagen, vergleichbar mit einer Eisenbahn, welcher auf dem Boden läuft, angebracht ist. Durch den Sandkugelfang gab es jedoch immer wieder Störungen und hohen Verschleiß an den Rollen des Systems. Nun kommt eine oben an der Decke befindliche Vierkant-Schienenanlage mit industrieller Technik aus dem Automobilbau zum Einsatz – damit lagert sich deutlich weniger Sand ab und die Anlage läuft viel präziser und zuverlässiger. Zudem wurde ein neuer, auf 1/10 Sekunden genau einstellbarer, frequenzgesteuerter Antriebsmotor eingebaut. Dieser ermöglicht die Laufzeit exakt nach den Vorgaben von Schießwettkämpfen oder der Jägerprüfung einzustellen. Damit ist unsere Anlage, vermutlich im weiten Umkreis, auf dem neuesten Stand.

Diesen Umbau konnten wir uns, Dank großartigem ehrenamtlichem Engagement erlauben. Daher möchte ich mich im Namen aller Mitglieder bei Ulli Schmidt und seinem Sohn Sven für die Stahlarbeiten, Jürgen Neef für die zupackende Koordination und Michael Merkle und

Frank Honold für die elektronische und elektrotechnische Umsetzung bedanken. Ohne diese aktiven Jäger wäre das nicht möglich gewesen, so daß wir nun solch ein tolles System benutzen dürfen.

Die neue Anlage wird zum Keilerfest am 4. Oktober auch wirklich nutzbar sein. Wir hatten aufgrund der Unterbrechung des Schießbetriebs durch Corona entschieden, die Jägerprüfung im Juli noch auf der alten, den Schülern bekannte Anlage, schießen zu lassen und daher den ursprünglich vorgesehenen Start etwas verschoben.

KEILERFEST

An unserem Keilerfest, zu dem ich alle Mitglieder herzlich einlade, wird in diesem Jahr ein Schießbetrieb von 10 – 14 Uhr möglich sein. Wir haben eine Verlängerung bei der Schützengilde beantragt. Auch an diesem Tag gilt die übliche elektronische Reservierung des Schießtermins per www.etermin.net/KJVBB

Wir denken, dass wir die augenblicklichen Corona-Auflagen erfüllen können und freuen uns über viele Teilneh-

mer. Neben dem Schießen gibt es ein Wildgericht zum Essen und natürlich Jagdhornbläser und viele Jägersgespräche.

Wir immer läutet diese Veranstaltung dann den Beginn der Keilernadeltermine ein. Ab dieser Woche wird unser laufender Keiler jede Woche donnerstags (siehe Terminkalender) geöffnet sein um auf die bevorstehende Drückjagdsaison zu üben und Schießnachweise zu erwerben.

KEILERSIEGEL

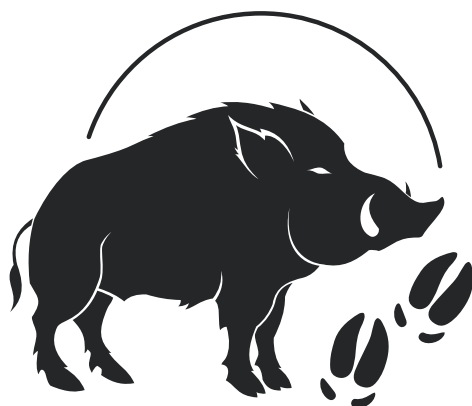
Unser Keilersiegel ist mit gutem Erfolg gestartet. Ein paar Mitglieder haben bereits die erforderlichen drei Termine mit mindestens sechs entsprechenden Treffern absolviert und das Keilersiegel als Anstecknadel erhalten.

Das Keilerfest ist eine gute Gelegenheit für diesen besonderen Schießnachweis.

Mit Waidmannsheil

Claus Kissel
Kreisjägermeister

DAS NEUE „KEILERSIEGEL“ – DIE JAHRESNADEL EXKLUSIV BEI DER KJV BÖBLINGEN



Keiler Siegel

KJV BÖBLINGEN

Der sichere und damit waidgerechte Schuss auf Wild erfordert ein ständiges Training der Schießfertigkeit. Um diese noch weiter zu optimieren, hat die KJV BB mit dem neuen „KeilerSiegel“ einen zusätzlichen Anreiz geschaffen.

Eine waidgerechte Schussleistung vor allem auf sich bewegendes Wild, lässt sich nur mit einer regelmäßigen Übung erreichen. Die Keilernadel des LJV stellt dabei nur eine Minimalanforderung dar.

Die KJV BB hat dies zum Anlass genommen und auf ihrem Schießstand das neue, offene System mit sogenanntem Doppelkopfkeiler installiert. Dieses ermöglicht zusätzlich den Schuss auf von links oder von rechts einwechselndes Wild und kann auf diese Weise die Trainingsleistung erheblich erweitern. Der laufende Keiler bewegt sich auf einer modernen oberen Schienenanlage und

der Motor ist zudem frequenzgesteuert sekundengenau einstellbar.

Als Ergänzung zu dieser technischen Erweiterung hat die KJV BB das „Keiler-Siegel“ geschaffen. Um dieses zu erlangen, müssen folgende Anforderungen erfüllt sein:

-
- Der Schütze muss an drei verschiedenen Monaten innerhalb eines Kalenderjahres (mind. Kaliber .222) von zehn Schuss sechs Treffer nachweisen.
- Es zählen nur „tödliche“ Treffer, das sind die 8-9-10 und 3-5 vorne (Trägerbereich).
- Der einzelne Versuch ist beliebig wiederholbar.
-

Bei einem erfolgreichen Nachweis erhalten Mitglieder der KJV BB dann die „KeilerSiegel“-Jahresnadel am Schießstand kostenfrei überreicht. Die Liste der erfolgreichen Schützen wird zudem ein Mal jährlich in der Jägerpost publiziert (sofern der Veröffentlichung nicht widersprochen wurde). Selbstverständlich können auch Gäste das Siegel erwerben, jedoch wird in diesem Fall für die Jahresnadel eine Gebühr von 5,- Euro erhoben.

Der Schießnachweis ist als hochwertige Karte auf dem Schießstand erhältlich oder kann online auf unserer Website heruntergeladen werden.



www.kjvbb.de/fachbereiche/schiesswesen

WAFFEN-LANDMESSER

JAGDWAFFEN | SPORTWAFFEN | OPTIK | MODE | BOGENSPORT

Entdecken Sie Waffen-Landmesser in Pforzheim mit allen Sinnen.



Erleben Sie Vielfalt, Individualität und eine außergewöhnliche



Atmosphäre. Kompetenz, Beratung und Service aus erster Hand!

Unsere Marken:
ALLJAGD, AIGLE, BERETTA,
BLASER, BROWNING, DOCTER,
ESDE, FWB, FJÄLL RÄVEN, KAMIK,
KRIEGHOFF, LEICA, LE CHAMEAU,
MAUSER, MERKEL, MEINDL,
MEOPTA, NORMA, RWS, SAUER,
SCHMIDT & BENDER, SEELAND,
SWAROVSKI, STEYR, TUSKER,
WALTHER, ZEISS...

Unsere Dienstleistungen:
Abzugstuning, Schaftkorrekturen,
Schaftpflege oder Neuschäftung,
strahlen, polieren, brünieren.
Zielfernrohrmontagen oder nur
einfach mal nen Boxenstopp.
Wöchentliches Justieren und
Einschießen. Läufe garnieren,
kürzen oder einen Einstecklauf.
Wir realisieren für Sie jeden
Gravurwunsch. Die faire, fach-
männisch korrekte Reparatur ist
eben eine Frage der Ehre.



OLIVER KRATOCHWIL
WAFFEN-LANDMESSER

Inhaber Oliver Kratochwil | Büchsenmachermeister
Bleichstraße 6 | 75173 Pforzheim | Telefon 07231 23105 | Fax 23665

Junge Jäger

IM SCHIESSKINO



Das Schießen und Treffen auf Wild sollte geübt sein. Dazu hatten die Jungjäger an einem Freitagabend Gelegenheit im nahe gelegenen Schießkino Euroshot in Steinenbronn.

16 Jungjäger konnten unter der Aufsicht und Anleitung von Hans Bek unterschiedliche Jagdsituationen durchschießen.

Es war von allem etwas dabei: einzelne Sauen oder auch größere Rotten.

Mal langsam ziehend, mal schnell flüchtend, mal durcheinander verweilend oder auch verhoffend.

Den Abschluss krönte eine Szene in der zwei stattliche Hirsche eine Lichtung überquerten.

Immer mit dem waidmännischen Gedanken im Hinterkopf, konnten die Jungjäger ihre Schießfertigkeit unter Beweis stellen, sie verfeinern, etwas dazu lernen und manche sogar über sich hinauswachsen und sich etwas mehr trauen als sie es im Revier tun würden, um Erfahrungen zu erlangen.

Es war ein sehr gelungener und toller Abend. Der eine oder die andere ist sicherlich um ein paar Erfahrungen reicher nach Hause gegangen.

Tamara Wagner





JUNGE JÄGER KJV BÖBLINGEN

WER SIND WIR?

Bei der KJV Böblingen endet die Ausbildung zum Jäger nicht mit Absolvierung des „Grünen Abiturs“, sondern fängt dann erst richtig an. Die Jungjäger gehen dann die ersten Male allein auf die Jagd und viele neue Fragen treten auf.

Mit den „Jungen Jägern“ möchten wir bei der KJV Böblingen den „Frischlingen“ nach dem Jagdkurs Sicherheit bei allen Themen rund um die Jagd bieten, sowie eine Plattform um sich mit Gleichgesinnten über die ersten Jagderlebnisse auszutauschen.

Die Termine der „Jungen Jäger“ richten sich an Jungjäger (jeden Alters), die seit weniger als drei Jahren den Jagdschein besitzen.

Du bist Jungjäger und möchtest an den regelmäßigen Treffen und Veranstaltungen teilnehmen?

Bitte sende eine kurze Mail an mich, damit ich Dich im Verteiler mit aufnehmen kann und Du regelmäßig informiert wirst.

**Mail: junge-jaeger@kjbvbb.de
Eure Tamara Wagner**



Bilder: Tamara Wagner

JUNGE JÄGER TERMINE

Mi. 16.09.2020 | 19.00 Uhr

Stammtisch

Schützenhaus Mönchsbrunnen

Sa. 10.10.2020

Motorsägenlehrgang

Anmeldung folgt per E-Mail

Fr. 16.10.2020 | 18.00 - 20.00 Uhr

Schießkino EUROSHOT (15 Pers.)

Anmeldung folgt per E-Mail

Sa. 17.10.2020

Motorsägenlehrgang

Anmeldung folgt per E-Mail

Mi. 09.12.2020 | 19.00 Uhr

Stammtisch

Ort wird noch bekannt gegeben

Mi. 10.02.2021 | 19.00 Uhr

Stammtisch

Ort wird noch bekannt gegeben

Fr. 16.4.2021 | 18.00 - 20.00 Uhr

Schießkino EUROSHOT (15 Pers.)

Anmeldung folgt per E-Mail

Mi. 19.05.2021 | 19.00 Uhr

Stammtisch

Ort wird noch bekannt gegeben

Fr. 09.07.2021 | 18.00 - 20.00 Uhr

Schießkino EUROSHOT (15 Pers.)

Anmeldung folgt per E-Mail

Mi. 14.07.2021 | 19.00 Uhr

Stammtisch

Ort wird noch bekannt gegeben

**Weitere Termine 2021 folgen
in der nächsten Ausgabe der
JägerPost.**



Eventuelle Änderungen werden im Internet unter www.kjvbb.de/hegeringe bzw. in der aktuellen Zeitschrift „Jagd in Baden-Württemberg“ bekannt gegeben.



HEGERING I

Böblingen

Stammtisch jeden Sonntag im Gansseestüble in Böblingen



HEGERING III

Herrenberg

25.09.2020 17.00 - 19.00 Uhr
Schießkino bei der Fa. Euroshot
 in Steinenbronn. Anzahl begrenzt auf 16 Teilnehmer.

13.12.2020 19.00 Uhr
Weihnachtsstammtisch
 im Naturfreundehaus Herrenberg. Wir treffen uns um 11:30 Uhr zum Stammtisch und anschließenden gemeinsam Mittagessen. Familienmitglieder sind herzlich willkommen.

HEGERING II

Sindelfingen



18.06.2020

Trap/Flintennadel
 Mönchsbrunnen

25.06.2020 19.00 Uhr

Stammtisch
 „Wiederladen lohnt sich das?“
 in der Gaststätte
 „Adler“, in Aidlingen

16.07.2020 19.00 Uhr

Stammtisch „Krähenjagd“
 in der Gaststätte
 „An den Buchen“, Magstadt

15.08.2020-22.08.2020

**Allianz fürs Niederwild:
 Prädatorenwoche**
 mit anschließendem Streckelegen
 am 22.08.2020

24.09.2020 19.00 Uhr

**Stammtisch „Wildbret-
 vermarktung, Preisfindung“**
 in der Gaststätte
 „Adler“, in Aidlingen

22.10.2020

Schießkino, Steinenbronn

19.11.2020 19.00 Uhr

Stammtisch
 „Messer schärfen, aber wie?“
 in der Gaststätte
 „An den Buchen“, Magstadt

10.12.2020 19.00 Uhr

Adventsfeier
 im Hotel Erikson, Sindelfingen

30.01.2021-06.02.2021

**Fuchswoche Hegegemeinschaft
 Sindelfingen und Hegering II**
 mit anschließendem Streckelegen
 am 07.02.2021 um 10.00 Uhr
 am Häckselplatz Magstadt
 (nahe des Hundesportvereins)

25.02.2021 19.00 Uhr

Jahreshauptversammlung
 in der Gaststätte
 „Adler“, in Aidlingen

25.03.2021 19.00 Uhr

**Stammtisch „Schutzausrüstung
 bei Waldarbeiten, neue Geräte“**
 in der Gaststätte
 „An den Buchen“, Magstadt

22.04.2021 18.00 Uhr

Paul-Stürner-Gedächtnisschießen
 mit anschließendem Stammtisch
 im Schützenhaus. Treffpunkt: im
 Mönchsbrunnen in Sindelfingen

01.05.2021 9.00 Uhr

Aufgang Bockjagd
 Frühschoppen am Hölzersee
 beim Maifest der Angler

20.05.2021 19.00 Uhr

**Stammtisch „Messer schärfen,
 aber wie?“** in der Gaststätte
 „Adler“, in Aidlingen

24.06.2021 19.00 Uhr

**Stammtisch „Wiederladen lohnt
 sich das?“** in der Gaststätte
 „An den Buchen“, Magstadt

HEGERING IV

Schönbuchlichtung



11.09.2020 19.00 Uhr

Stammtisch

Thema: „Der bewegte Schuss - Schießfehler erkennen, richtig üben und auf der Drückjagd erfolgreicher sein.“

Hotel Krone, Steinenbronn

24.09.2020 19.00 - 21:00 Uhr

Drückjagdsimulation im Schießkino

Anmeldung über den HR!
Schießkino Steinenbronn

02.10.2020 19.00 Uhr

Stammtisch/Vortrag

Thema: „Jagdunfälle (Drückjagd): Verhindern und verhüten“

mit Götz Graf Bülow von Dennewitz, stv. Leiter der Abteilung Forst am Landratsamt Tübingen
Landgasthof Hotel Rössle, Waldenbuch

15.10.2020 19.00 - 21:00 Uhr

Drückjagdsimulation im Schießkino

Anmeldung über den HR!
Schießkino Steinenbronn

06.11.2020 19.00 Uhr

Stammtisch/Vortrag

Thema: „Hunde“

Hotel Krone, Steinenbronn

04.12.2020 19.00 Uhr

Weihnachtsstammtisch

& Jahresabschluss

mit Partner/Gäste

Bitte sagt Eure Teilnahme bei der HRL zu. Kosten entstehen.

Landgasthof Hotel Rössle, Waldenbuch

15.01.2021 19.00 Uhr

Stammtisch

Hotel Krone, Steinenbronn

23.01.2021-31.01.2021

Fuchswoche im HR IV

mit anschließendem Streckelegen und Verblasen am Samstag, den **06.02.2021 um 16.00 Uhr** mit Partner und Gästen an der Laubachhütte, Schönaich

07.02.2021 11.00 - 14.00 Uhr

Fuchsstreifkurs

mit Florian Grünwald, Jäger HR4
Laubachhütte, Schönaich

05.03.2021 19.00 Uhr

Stammtisch

Landgasthof Hotel Rössle, Waldenbuch

16.04.2020 19.00 Uhr

Stammtisch

Hotel Krone, Steinenbronn

07.05.2021 19.00 Uhr

Stammtisch

Landgasthof Hotel Rössle, Waldenbuch

11.06.2021 19.00 Uhr

Stammtisch

Landgasthof Hotel Rössle, Waldenbuch

16.06.2021 ganztags

Ausflug: Jagdparcour Dornsberg

Anmeldung beim HRL

Gebühr 10,- €, Taube 0,45 € zzgl. Munition

02.07.2021 19.00 Uhr

Stammtisch

Thema: „Wild grillen“

Kostenbeitrag 30,- € zzgl. Getränke
Hotel Krone, Steinenbronn

HEGERING V

Oberes Gäu



14.01.2021 20.00 Uhr
Hegering-Stammtisch

04.02.2021 20.00 Uhr
Hegering-Stammtisch

06.05.2021 20.00 Uhr
Hegering-Stammtisch

23.01. - 30.01.2021
Fuchswoche Hegering V,
Sonntag, 31.01.2021, 10.00 Uhr
Fuchsstrecke legen und verblasen
auf der Wiese hinter dem Gast-
haus Sonne, Tailfingen

13.03.2021 20.00 Uhr
Versammlung Hegering 5 und
Hegegemeinschaft Oberes Gäu
Gasthaus Sonne, Tailfingen

10.06.2021 20.00 Uhr
Hegering-Stammtisch

08.04.2021 20.00 Uhr
Hegering-Stammtisch



Ihr Fachgeschäft für
Landhaus-, Folklore-
und Trachtenmode



INTERNATIONAL
TRADITIONELL

...für die
ganze Familie

Dorfladen

Öffnungszeiten:

Montag geschlossen · Dienstag bis Freitag: 9.00 – 12.30 Uhr
und 15.00 – 18.00 Uhr · Samstag: 9.00 – 13.00 Uhr

Dorfladen · Hauptstraße 23 · 71154 Nufringen
Telefon (0 70 32) 96 99 36



Find us on
Facebook

- Bodenbeläge
- Designbeläge / Parkett
- Gardinen
- Rollläden / Markisen
- Sonnenschutz
- Polstern
- Tapezieren
- Malerarbeiten
- Insektenschutz



Leonberger Str. 30 · 70839 Gerlingen · Tel.: 07156/21295
www.Raumausstattung-Kruck.de



Jagdkurs Nr. 66

ENDLICH AM ZIEL NACH 316 TAGEN



Bild: Claus Kissel

Eigentlich startete der Jagdkurs Nr. 66 am 16. September, wie jeder andere Kurs zuvor auch, und sollte planmäßig nach acht Monaten abgeschlossen werden. Doch im Verlauf der Ausbildung sollte es ganz anders kommen.

Als am Freitag, den 13. März der für abends geplante Besuch bei Frankonia abgesagt wurde, war bei allen Beteiligten die Enttäuschung groß. Es folgte auch die Absage des Besuchs bei Krieghoff und im MSZU in Ulm. Am Ende wurde dann bis auf Weiteres auch der noch verbleibende Unterricht eingestellt.

Kaum einer ahnte damals aber, wie sehr die Ereignisse der folgenden

Wochen die zur festen Gemeinschaft gewordene Gruppe aus ihrem routinierten Ablauf reißen würde. Freundschaften und Lerngruppen hatten sich gebildet und die Motivation, die für Mai angesetzte Prüfung erfolgreich zu absolvieren, war hoch.

Doch nach dem abrupten Stopp stand für Ausbilder und Schüler plötzlich alles still. Eine große Leere und Ungewissheit, wie es weitergehen würde, machte sich von Woche zu Woche mehr breit. Keiner ahnte damals, dass der Prüfungstermin in so weite Ferne rücken würde. Eine Situation, wie es sie zuvor noch nie gegeben hatte.

Auf die Schockstarre folgte dann am 16. Mai endlich ein Lichtblick, als Kreisjägermeister Claus Kissel in einer Rundmail verkündete, dass man zumindest für das Fach Jagdrecht auf Onlineunterricht umstellen werde und der Schießbetrieb wieder – unter strengen Auflagen – aufgenommen werden könne. Die Freude alle gesund und munter wieder samstags am Mönchsbrunnen zu sehen war auf allen Seiten groß. Schwer gefallen ist es aber, auf die Umarmungen und Unterhaltungen in großen Gruppen zu verzichten. Auch waren die Handschuhe bei der Waffenhandhabung sowie der Gebrauch von Desinfektionsmitteln und Mundschutz für alle ausgesprochen gewöhnungsbedürftig.



Jagdschule

KREISJÄGER
VEREINIGUNG
BÖBLINGEN



Bilder: Kathrin Weik

Als dann seitens der Prüfungsvorsitzenden Regina Merklein alle Hebel in Bewegung gesetzt und für Juli die drei Prüfungstermine bekanntgegeben wurden, war allen klar, jetzt zählt's und es wird ernst. Dank der unglaublichen Motivation und des hohen Einsatzes des Ausbildungsteams mit der gewöhnungsbedürftigen Situation umzugehen, wurde der gesamte Kurs für die Prüfung fit gemacht. In der Kirche in Mauren wurde ein Raum gefunden, in dem die Abstandsregelungen eingehalten und der noch fehlende Unterricht somit ab 8. Juni nachgeholt werden konnte. Für Fächer, die schon im Winter unterrichtet wurden, gab es Repetitorien, der Hochsitzbau wurde noch

eingeschoben, Exkursionen im Wald durchgeführt und auch die Schulung zur kundigen Person fand noch einen Platz im übervollen Terminkalender, damit auch ja nichts schief geht bei der Prüfung.

Der Endsprint war knackig und hat alle aufs höchste Maß gefordert, aber es hat sich gelohnt: Die 27 Kursteilnehmer*innen, konnten im Juli zu ihren drei Prüfungen antreten. Der Corona-Pandemie geschuldet erstmals in völlig anderer Reihenfolge. Auf die schriftliche Prüfung am 6. Juli folgte am 20. Juli die mündlich-praktische sowie am 27. Juli erstmalig am Ende die Schießprüfung. Und so konnten – im

Schnitt nur minimal weniger als üblich – 21 der 27 gestarteten Teilnehmer am 1. August die lang ersehnten Jägerbriefe in Händen halten. Als Rahmen für das Abschlussfest entschied sich der Kurs bewusst für die Kirche in Mauren, die für die letzten Wochen als Ausbildungsstätte diente.

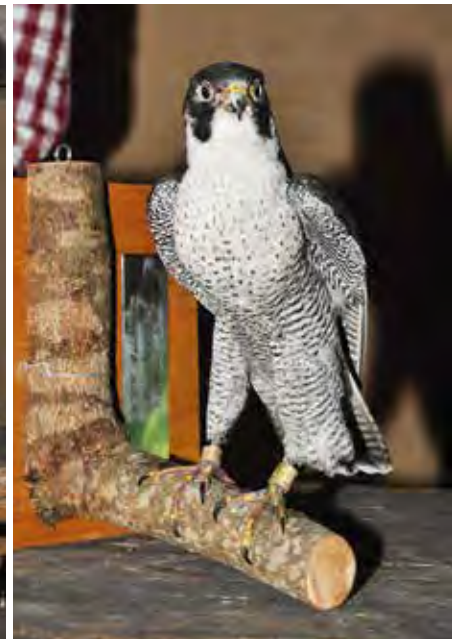
Ein herzliches Dankeschön an Alex, Gerhard, Heiko, Jürgen, Matthias, Michael, Michi, Markus, Paul, Rainer und Dr. Dauner, dass sie das Unmögliche möglich gemacht haben und den Kurs in dieser außergewöhnlichen Situation mit den Teilnehmern bis zum erfolgreichen Ende durchgestanden haben!

Kathrin Weik



Gefiedertes Abschlussgeschenk

WANDERFALKE FÜR KJV BB



Bilder: Rainer Pliefke, Claus Kissel

Die Jägerbriefübergabe am 1.8.2020 im Hofgut Mauren endete mit einer riesigen Überraschung für die KJV BB. Der 66er Jungjägerkurs bedankte sich auf ganz tolle Art und Weise für das außergewöhnliche Engagement der Ausbilder in dem durch Corona stark beeinträchtigten Kursablauf und überreichte ein Wanderfalkenpräparat für die Sammlung der Jagdschule.

Dieser Wanderfalke hat eine ganz besondere Geschichte. Sie begann mit der Beringung des Jungfalken am 22.05.2012 in dem Nistkasten am Heizkraftwerk der Daimler AG in Sindelfingen durch einen Mitarbeiter der Vogelwarte Radolfzell. Der Terzel wog

damals 635 Gramm. Am 14.03.2020 verunfallte der Vogel an einer Glasfront in Leonberg. Mit seinen acht Lebensjahren erreichte der Falke ein respektables Alter. Der Finder meldete den Fund dem Polizeirevier Leonberg. Die Polizisten erinnerten sich, dass ihr Kollege Martin Dahlke gerade seinen Jagdschein in der KJV BB machte. Dieser erkannte sofort die Art und die Bedeutung des Fundes. Schnell war die Idee geboren den Falken präparieren zu lassen und als Geschenk der KJV BB zu übergeben. Hier war sich der ganze Jungjägerkurs rasch einig. Da es sich jedoch um eine besonders geschützte Art handelte, musste das Regierungspräsidium Stuttgart um

Erlaubnis gefragt und deren Zustimmung eingeholt werden. Jetzt musste Claus Kissel eingeweiht werden, denn nur er konnte als Vertreter der KJV BB die verbindliche Zusage machen, dass dieses Präparat ausschließlich für die Ausbildung verwendet wird.

Als Ausbilder im Fach 2 für Federwild durfte ich stellvertretend für die Jagdschule BB dieses außergewöhnliche Geschenk in Empfang nehmen. Hierfür möchte ich mich nochmals ganz herzlich bei allen Kursteilnehmern und namentlich bei Martin Dahlke bedanken. Das Präparat wird einen besonderen Platz in dem neu gestalteten Schulungsraum erhalten.

Rainer Pliefke



Jagdpaten gesucht

VERKNÜPFUNG VON THEORIE UND PRAXIS



Bild: Julia Döttling ARTWORX

Seit 1954 – mit bisher 66 Ausbildungskursen – bildet die KJV Böblingen Jäger*innen aus. Dies ist eine wichtige und auch satzungsgemäße Aufgabe unserer vereinseigenen Jagdschule. Zahlreiche aktive Mitglieder in unserem Verein sind hier ausgebildet worden.

Mit Beginn des Kurses # 67 im September 2020 möchten wir unsere Mitglieder mit den angehenden Jungjägern etwas mehr vernetzen.

Die Jagdschule sucht für den Zeitraum von Oktober 2020 bis Januar 2021 Jäger*innen die bereit sind eine*n unserer Jagdschüler*innen zwei bis drei Mal auf den Einzelansitz mitzunehmen.

Der Ablauf ist folgender:

- E-Mail an info@kvybb.de schicken
- Name und Kontaktdaten angeben
- Wir erstellen eine Liste die in der Jagdschule ausgehängt wird
- Der/die Schüler*in nimmt Kontakt auf und vereinbart Termin/e
- Nach dem Ansitz bestätigt der Jagdpate diesen, denn die praktische Erfahrung wird als Ausbildungszeit angerechnet.

Selbstverständlich kann der Jagdpate der/die angehende/n Jäger*in auch für das eigene Revier noch weiterhin gewinnen oder den Kontakt aufrechterhalten. Danke für Eure zahlreichen Rückmeldungen.

Claus Kissel & Gerhard Malisi

JÄGERPRÜFUNG 2021 TERMINE

Der neue Kurs 2020 beginnt am 14. September.
Die Prüfungstermine für 2021 stehen schon fest:

05.04.2021

Anmeldeschluss!

Eingang des Antrags 4 Wochen vor der schriftlichen Prüfung beim Landesjagdverband Baden Württemberg e.V.

03.05.2021

Waffenhandhabung und Schießprüfung

10.05.2021

Schriftliche Prüfung

17.05.2021

Mündlich - Praktische Prüfung

Wir wünschen unseren Kursteilnehmern bis dahin eine gute Vorbereitungszeit.

Ausführliche Infos zum Jungjägerkurs bei der KJV Böblingen finden Sie in unserem Flyer oder auf der Website.



Jagdschule

KREIS JÄGER
VEREINIGUNG
BÖBLINGEN

www.kvybb.de/jagdschule



Die richtige Jagdwaffe

FÜR DIE JUNGJÄGERIN UND DEN JUNGJÄGER



Bild: Dieter Köhnlein

Die Waffe wird durch die Möglichkeiten bestimmt. Habe ich die Chance in einem Hochwildrevier zu jagen oder besteht die Chance auf Nieder- oder Raubwild?

Von einer reinen Rehwildwaffe (Schwarzwild gibt es fast in jedem Revier in Deutschland) oder Schonzeitwaffe ist generell abzuraten.



Zur Erstausrüstung gehören ein Repetierer und eine Flinte, die ich gut zur Jagd und auf dem Schießstand nutzen kann.



Für den Repetierer empfehlen sich folgende Kaliber: 7 X 57, 7 X 64, .270, .308, .30-06, 8 X 57 IS. Die langsameren sind für Damen und die Waldjagd mit Ent-

fernungen bis 200 m. In den aufgezählten Kalibern gibt es eine Geschossvielfalt von: leicht bis schwer, bleihaltig und bleifrei, Teilmantel und Vollmantel. Die Waffe sollte bleifreie Munition vertragen und gute Schussbilder (3-5 cm Streukreis auf 100 m) für mindestens 2-3 Laborierungen zeigen. Wer auf Jagdreisen gehen will, sollte Kaliber wie .270, .308, .30-06 und .300 WIN Mag anschaffen, denn die Munition kann auch problemlos im Ausland beschafft werden. Bei der Kaliberwahl sollte man einen persönlichen Kompromiss aus

dicke Bohne und angenehmen Schuss wählen. Weiterhin ist wichtig, dass die Munition bezahlbar ist um ein preiswertes Training auf dem Schießstand zu ermöglichen. Als Abzug ist ein Direktabzug oder Rückstecher mit gutem Direktabzug heute Stand der Dinge. Eine Handspannung ist unbedingt zu empfehlen.

Das Zielfernrohr sollte ein variables Glas mit 50er oder 56er Objektivdurchmesser sein um viele Jagdsituationen abzudecken. Als Marken kommen Zeiss, Swarovski, Kahles, Schmidt & Bender im Hochpreissegment mit hervorragender Lichtdurchlässigkeit, Kontraststärke, Farbwiedergabe und Randschärfe in Betracht. Im Mittelpreissegment sind mit guten Werten Meopta, Leupold und Noblex/Docter. Die mechanische Festigkeit ist bei allen aufgeführten Marken gegeben. Auch feste Vergrößerungen ab 6-fach bis 8-fach sind geeignet. Ein 4-6 fach Zoom ist bei modernen variablen Gläsern ausreichend.

Abnehmbare Riemenbügel und Mündungsgewinde für den Schalldämpfer sollten vorhanden sein. Tipp: abnehmbare Riemenbügel, breiter Riemen, Neoprenzielfernrohrschutz oder durchsichtige Schutzkappen und Futteral sind Verhandlungsgegenstand beim Neukauf.

Ein Doppelfutteral ist auch eine pfiffige Anschaffung. Der Schaft kann aus Vollholz, meist Nussbaum, Schichtholz, Gummi oder Kunststoff, sein. Die letzteren drei sind für den robusten Einsatz und häufige Jagdreisen gemacht und brauchen so gut wie keine Pflege. Eine gute Schaftkappe ist ein guter Schutz gegen das Umfallen beim Abstellen und eine gute Rückstoßdämpfung. Machen Sie Probeanschläge und lassen Sie sich die Funktion erklären. Ein praktischer Test beim Händler oder mit bekannten Jägern hat so manche theoretische Kaufentscheidung ins Wanken gebracht.



Nun zur Flinte, eine Bockdoppelflinte im Kaliber 12/70 mit Stahlschrotbeschuss ist absolut allen anderen Modellen vorzuziehen.



Bei der Flinte ist es wichtig, dass Sie Probeanschläge und Probeschießen mit einem erfahrenen Schützen oder Verkäufer durchführen, denn die Waffe muss Ihnen liegen. Wer das Geld hat, kann eine Flinte in der Oberklasse kaufen, die ihn dann ein Leben lang be-



Bild: Berndt Fürstenberg

Berndt Fürstenberg

Vita

Bernd Fürstenberg

- 43 JJ, Hundeführer,
- 12 Jahre Schießkaderleiter BJV Bayern,
- 14 Jahre stellv. Geschäftsführer und 14 Jahre Landeschießobmann LJV Berlin,
- 39 Jahre Prüfertätigkeit Waffensachkunde und Jägerprüfung,
- Teilnehmer an den Bundesmeisterschaften im jagdlichen Schießen mit Platzierungen,
- Sportschütze



gleitet. Aber auch ein preiswertes Modell kann jahrelang Freude bereiten. Die Flinte sollte einen Einabzug haben. Wer viel schießen will sollte sich die automatische Sicherung ausbauen lassen. Ferner ist eine Flintenschaftkappe mit entsprechender Rückstoßdämpfung vorteilhaft. Wichtig sind für den jagdlichen Gebrauch Riemenbügel, die bei vielen sportlichen Flinten nicht vorhanden sind. Wechselchoke sind gut, allerdings ist ein fester Choke viertel/dreiviertel oder halb/voll auch ausreichend, da es ja Streupatronen für den jagdlichen Einsatz gibt.



Bild: Klaus Schmadalla

Wer in Revieren mit Nieder- und Hochwild jagt, kann auch mit einer kombinierten Waffe Freude haben.

Die Bockbüchsflinte und der Drilling sind die gebräuchlichsten Vertreter. Leider ist der Nutzen zum Üben auf dem Stand eingeschränkt. Es sei denn, die Kugelläufe sind freiliegend. Eine separate Kugelspannung ist unbedingt zu empfehlen. Ein Einstecklauf ab .22 Hornet bis 5,6 X 52 R kann den Einsatzbereich deutlich erweitern und ein preiswertes Üben auf dem Schießstand fördern. Als Büchsenkaliber sind die oben aufgeführten Kaliber in den entsprechenden Randversionen und die .30 R Blaser universell einsetzbar. 16/70 ist 12/70 als Schrotkaliber wegen der Handlichkeit und dem Gewicht vorzuziehen. Abnehmbare Riemenbügel und ein breiter Gewehrriemen und eine ventilierte Schaftkappe sind wieder ein Muss.

Neu- oder Gebrauchtwaffe? Zurzeit sind viele Gebrauchtwaffen in gutem Zustand auf dem Markt. Hier heißt es auch, erst ansehen und testen, dann kaufen. Die Lieblingswaffe zu finden kann jedoch einige Zeit dauern. Nehmen Sie einen erfahrenen Jäger oder Sportschützen mit, der Sie bei Ihrer Kaufentscheidung unterstützen und beraten kann. Auf den Internetbörsen wird viel Schrott angeboten. Nutzen Sie Nachlässe aus dem Anzeigenteil der Jagdzeitschriften, Aushänge in Ihrem Verband oder gehen Sie zu Büchsenmachern oder Waffengeschäften. Hier werden Ihnen in der Regel überprüfte und reparierte Waffen angeboten.

Zu guter Letzt vergessen Sie nicht die Utensilien zur Waffenpflege wie Putzstock mit Werkhalter, Werk, Schaftöl (Schaftöl von Scherell), Waffenöl (Cito von Sonax, Brunox). Für die Flinte hat sich ein Holzputzstock mit Nylonstrümpfen bewährt. So haben Sie ein Leben lang Freude an Ihrer ersten Anschaffung.

Berndt Fürstenberg
2020

D Bei Umzug,
Lagerung &
Hochsitzen
Derichsweiler:
Tel:
07031/81708-0



AUF ÜBER
2.000 m²

DEM JÄGER, SPORTSCHÜTZEN & SAMMLER VERTRAUEN

Waffenhandel, Jagdschule, Schiesskino und Schiessschule

Beratung

Der Familienbetrieb EUROSHOT hat sich im Bereich des Waffenhandels, dem Verkauf und dem Umgang mit Jagd- und Sportwaffen sowie der Jungjägerberatung spezialisiert.

Waffenkauf

Wer eine Waffe nicht testen kann wird zweimal kaufen.

Werkstatt

Unser Büchsenmacher berät Sie und führt Arbeiten aller Art durch.

Schießkino

- › Indoor Anlage. Modernste Lüftungstechnik. Sehr gute Innenraumakustik. Thermale Treffererkennung selbst bei Geschossen von 4 mm.
- › Geschossen wird mit scharfen Jagd- u. Sportwaffen bis 7000 Joule auf eine Kautschukleinwand 8m x 2m mit einem sich dahinter befindlichem Geschossfang.
- › Optimierte Beleuchtung nach den Schiessstandrichtlinien. Geschossen werden kann zwischen 3m und 40m.

Sicherheit der Schützen

Es liegen drei Schießstandgutachten vor! Schießen mit Standaufsichtspersonal od. Schießlehrern.

Wer kann im Schiesskino trainieren

Jedermann ab 18 Jahre. Jedermann, Behörden, Jagdschüler gerne auch anderer Jagdschulen, Jäger, KJV, JV, Schützen und Schützenvereine

Training

= Leistungsverbesserung

- › Training gerne mit eigenen oder unseren Trainern
- › Jagdlich - unter realistischen Drückjagdbedingungen über die Leinwand.
- › Sportlich - über die Leinwand oder ohne Leinwand auf Zielscheiben nach Sportordnung

Schießleistungsverbesserung

- › Jagdlich - im dynamischen Schießen für das Pirschen und zur Drückjagd
- › Sportlich - im statischen und dynamischen Schießen

Schießtechnik

- › Das dynamische Schießen ist die Verbesserung gegenüber dem gleichmäßigem Bewegungsschießen wie z.B. beim Schießen auf Keiler/Kipphase.
- › Präzisionsschießen mit Kurz- und Langwaffen auf Basis der Kurzdistanzberechnung ausgehend von der Geschossflugbahn und der Ziellinie.

Trainingsempfehlung

Schiesskino

Max 7 Personen 60 Minuten.
1-3 Personen max. 30 Minuten.

Fangschusseminare mit Kurz- und Langwaffe mit Theorie und Praxis

Trainiert wird über ein „Waldparcour“ im Kino und Ziele auf der Leinwand zwischen 3m und 40m.

Seminare

Über ein präzises Schießen mit Kurz- und Langwaffen

Indoor Anlage

Neuste Lüftungstechnik für Ihre Gesundheit.

Waffenankauf

Gerne Kaufen wir Ihre Waffen auf und machen die behördliche Abwicklung

Preise:

1 Stunde 140€, 0,5 Stunden 70€, Jahresbonuskarten hier sparen Sie 150€

Öffnungszeiten:

Schiesskino: 7 Tage in der Woche von 6 Uhr bis 23 Uhr

Ladengeschäft:

Dienstag, Mittwoch, Donnerstag, Freitag von 13 Uhr bis 19 Uhr und Samstag von 9 Uhr bis 14 Uhr





WARUM BRAUCHT EIN JAGDHUND JGHV-PAPIERE?

Was gibt es für einen Jäger Schöneres, als ein Jagderlebnis mit dem eigenen Hund? Nicht nur aus dieser Empfindung, sondern auch aus der Notwendigkeit heraus stammt wohl der alte Spruch: „Jagd ohne Hund ist Schund!“. Die Symbiose, die bei der Jagd mit Hund zwischen Jäger und Tier herrscht, stellt einen ganz besonderen Reiz dar. Zudem ist eine waidgerechte Jagd ohne Hund fast unmöglich. Ganz egal ob der Hund nun zur Nachsuche, zum Apportieren oder zum Stöbern eingesetzt wird, der Jäger kann mit seiner spezifischen Rasseauswahl seine Schwerpunkte bestimmen.



Für welche Art des Jagens soll der Hund eingesetzt werden?



Im Laufe der Evolution hat sich der Mensch die instinktiven Jagdeigenschaften des Wolfnachkommens nicht nur zu Eigen gemacht, sondern

sie für seine speziellen Zwecke durch Zucht weiterentwickelt. Anlagen wurden gefestigt, anatomische Merkmale wurden stabilisiert und, nicht zu vergessen, es wurde besondere Aufmerksamkeit auf einen möglichst gesunden Genpool gelegt.

Dabei haben sich unterschiedlichste Jagdhunderassen bei der selektiven Zucht herausgebildet, welche heute nach ihrem Einsatzgebiet unterschieden werden:

- Vorstehhunde
- Stöberhunde
- Schweißhunde
- Erd- oder Bauhunde
- Bracken und Laufhunde
- Apportierhunde

Nunmehr 104(!) vom Jagdgebrauchshundeverband (JGHV) zugelassene und anerkannte Rassen sind gelistet.

Der JGHV – seit 1899 Dach- und Spitzenorganisation für das gesamte Jagdgebrauchshundewesen – hat sich die Aufgabe gestellt, alle Zuchtvereine fest zusammenzuschließen, die durch

Prüfung, Zucht und belehrende Tätigkeiten für die Beschaffung brauchbarer Jagdhunde sorgen und damit dem waidgerechten Jagen dienen wollen. Dem (JGHV) gehören zurzeit 319 Vereine und Verbände an, in denen ca. 180.000 jagdhundeführende Jäger organisiert sind.

Wie sich auch in der jüngsten Vergangenheit gezeigt hat, ist es weiterhin auch möglich neue Jagdhunderassen zugelassen zu bekommen. Ein Beispiel ist der Westfalenterrier. Ja, es bedeutet einen gewissen Aufwand, aber nur seriöse Zuchtinteressen und die dafür notwendige Organisation und klar definierte Zuchtziele sind ein wichtiger Pfeiler hierfür.

Aber warum ist das Thema Schwarzzucht immer wieder ein sehr polarisierendes Thema?

- Warum benötigen wir eine nachweislich geregelte Zucht?
- Warum gibt es Schwarzzuchten?
- Warum kaufen Jäger Hunde ohne Papiere?



Bild: Julia Döttling ARTWORX

TERMINE

22. November 2020

Einführungstag Brauchbarkeit

18. März 2021

Kick Off Kurs Hundeführer

17. Juli 2021

Brauchbarkeitsprüfung

Juli 2021 (Beginn nach Meldestand)

Welpenkurs



NACHSUCHEGESPANNE KONTAKT

**Sybille & Gunnar Zimmermann
aus Sindelfingen**

mit BGS Rüde Moritz von der
Hünenburg Rufname „Loisl“
und mit BGS Nachwuchsrüde
Yockel vom Wolfskorb

Kontakt: 0177 29 94 692

Jörg Bürglin aus Hildrizhausen

mit BGS Rüde Alf von Wolfsborn
und Jagdterrier Ronja v. Teckberg

Kontakt: 0152 33 53 21 46

Markus Klas aus Sindelfingen

mit BGS Hündin Holly von der
Hagendorfer Dickten

Kontakt: 0173 34 14 156

Architektur
für den Schatten

sun
square



8

Vollautomatische
Sonnensegel bis 70m²



71154 Nufringen
Herrenberger Str. 34
Tel. 07032 - 82103
www.seeger-gmbh.de



Prüfung

BRAUCHBARKEIT 2020



Bild: Pauline Alffen

An Samstag, den 15.8.2020 trafen wir uns bei sonnigem Wetter zur diesjährigen Brauchbarkeitsprüfung. Aufgrund der langanhaltenden sehr heißen Wetterlage haben wir den Beginn um eine Stunde vorverlegt. Covid 19 zollte auch bei uns Tribut. Wir haben uns auf verschiedenen Parkplätzen getroffen, um die Vorschriften der Gruppengröße einzuhalten.

Nach unserem geplanten Start Ende März mussten wir aufgrund der Pandemiesituation den Kurs wieder stoppen. Nachdem die Möglichkeiten für einen eingeschränkten Übungsbetrieb gegeben waren, starteten wir Ende Mai mit dem Kurs. Die Teilnehmerzahl mussten wir aufgrund der Hygienevorschriften

deutlich reduzieren. Somit starteten wir mit 8 Gespannen. Nachdem wir die Prüfung nach Abstimmung mit Daniel Berner, dem zuständigen Förster für die Schweißfährten, auf den 15.8 verschoben haben, konnten wir doch noch 26 Kurseinheiten absolvieren.

Aus dem Modulbaukasten der seit 2017 geltenden Brauchbarkeitsordnung haben wir wieder die Module 1 und 2 angeboten. Modul 1 beinhaltet die Gerhorsamsfächer und die 400 Meter Übernachtfährte. Das Modul 2 hat den Schwerpunkt Feld mit den 2 Apportaufgaben der Verlorensuche mit der Ente und der Hasenschlepple.

Die Übernachtschweißfährten wurden in den Prüfungsrevieren Weil im

Schönbuch, Ehningen Eschbach und in der Ketterlenshalde in Ehningen gelegt. Herzlichen Dank an Hartmut Necker, Daniel Berner und Ulli Schmidt für die Bereitstellung ihrer Reviere für die Prüfung und im Besonderen für die Ausbildung.

Zur Prüfung wurden 12 Gespanne angemeldet. Die Gespanne zeigten wieder die Vielfalt unserer Jagdhunde und deren Führer. Die Anforderung der Schweißarbeit bei einer Brauchbarkeit ist zum Teil größer als bei so manchen Prüfungen der Zuchtvereine. Auch dieses Mal war es doch für das eine oder andere Gespann die Hürde, die es zu überwinden galt.



Bilder: Sonja Benzinger, Pauline Alffen

Am Ende des Tages konnten wir 8 Gespanne zu einer erfolgreich bestanden-
 en Prüfung beglückwünschen. Das Covid19-Jahr stellte uns alle vor neue
 Herausforderungen und somit sind wir sehr zufrieden, den Kurs durchgeführt
 zu haben und danken auch den Teilnehmern, dass sie sich mit uns auf die geän-
 derten Bedingungen eingelassen haben. Den Führern und Führerinnen wü-
 nsche ich viel Suchenglück und Freude mit ihren Jagdbegleitern und viel Spaß bei
 den weitergehenden Prüfungen und viel Waidmannsheil in der herbstlichen
 Jagdsaison.

Ho Rüd Ho
 Otto Benzinger







Labrador Retriever

RASSEPORTRAIT

Würden Sie nicht auch schwach werden, wenn Sie haselnussbraune Augen anleuchten und die Rute Ihres fellbehafteten Gegenübers nicht aufhören will mit Wedeln? Ich kann in diesem Fall keineswegs widerstehen und muss dann einfach lange und ausgiebig knuddeln... Die Rede ist vom Labrador Retriever – einem treuen Allrounder mit ausgeprägter Apportierfreude.

Seinen Namen hat der Labrador nicht, wie allgemein angenommen, der Labrador-Halbinsel im Osten Kanadas zu verdanken; er hat seinen Ursprung in Neufundland. Überlieferungen nach zu urteilen sollen dort Fischer gesehen worden sein, die einen labradorähnlichen Hund nutzten, der ihnen Fische apportierte (retrieve). Es wird angenommen, dass der St. John's Hund der Vorfahre des Labrador Retrievers ist.

Obwohl sich der „Labi“, wie er auch liebevoll genannt wird, größter Beliebtheit erfreut, wurde er erst im Dezember 1954 von der Federation

Cynologique Internationale (kurz FCI, Weltorganisation der Kynologie) anerkannt. Inzwischen ist der als „Apportierhund“ klassifizierte Gebrauchshund als eine der 353 verschiedenen FCI-Rassen jedoch eine der beliebtesten Hunderassen weltweit.



Der erste Labradorwurf in Deutschland wurde 1966 beim Verband für das Deutsche Hundewesen (VDH) eingetragen.



Obwohl im Rassestandard nur ein Typ von Labrador beschrieben ist, haben sich über die Jahre verschiedene Linien entwickelt: Die massige und kompakte „Showlinie“ und die etwas schlankere „Arbeitslinie“ (Field-Trial-Line). Der klassische „Dual-Purpose“-Typ, der beide Linien sowohl optisch als auch im Wesen miteinander vereint, kommt dem beschriebenen Rasseideal aber am nächsten.

Wer einen scharfen Wachhund sucht, ist von dem Gemüt eines Labradors sicher enttäuscht. Was ihn nämlich vor allem auszeichnet, ist sein ausgeprägter Wille, seinem Besitzer zu gefallen. Diese von Engländern als „will to please“ bezeichnete Eigenschaft ist so charakteristisch für den Labrador, dass sie sogar im Rassestandard gefordert ist und insbesondere die etwas sensiblere Arbeitslinie auszeichnet.

Das Wesen des Labradors ist trotz seiner aufgeweckten Art sehr ausgeglichen. Als sportliches, sanftmütiges und freundliches Kerlchen ist er ein optimaler und kinderfreundlicher Begleiter. Durch seine Intelligenz und Lernbereitschaft ist er darüber hinaus auch für eine Reihe anderer Aufgaben geeignet: Ob als Blinden-, Therapie- oder Rettungshund bei Katastrophen – der Labrador ist vielseitig einsetzbar und auch im Dienst bei der Polizei, beim Zoll oder am Flughafen nicht mehr wegzudenken.



Für uns Jäger sind jedoch vor allem die jagdlichen Eigenschaften des Labrador Retrievers interessant. Seine vorzügliche Nase, sein weiches Maul und seine Begeisterung für Wasserarbeit machen den „Labi“ zu einem temperamentvollen und treuen Jagdhund. Hauptsächlich für die Arbeit nach dem Schuss gezüchtet, gelingt es ihm, auch unter schwierigen Bedingungen erlegtes oder krank geschossenes Niederwild aufzufinden und zu apportieren. Doch auch bei Totsuchen auf Schalenwild oder beim Buschieren lässt er seinen zweibeinigen Jagdkumpanen nicht im Stich. Der Deutsche Retriever Club e.V. (DRC) bietet jagdlich interessierten Führern verschiedene jagdliche Prüfungen an.

Leider werden viele Labrador Retriever heutzutage als reine Familienhunde oder „Medaillensammler“ auf Shows gehalten. Um sein Dasein im Vorgarten zu fristen wurde diese agile und eifrige Rasse allerdings nicht gezüchtet! Wer sich für einen Labrador Retriever entscheidet, wird bald feststellen, wie viel Spaß es macht, den leichtführigen Charmebolzen durch Arbeit und Training zu fordern und ihn an seiner Seite zu haben.

Weiterführende Informationen finden Sie auf folgenden Homepages:

- Deutscher Retriever Club e.V. (DRC)
- Verband für das Deutsche Hundewesen (VDH)
- Jagdgebrauchshundverband e.V. (JGHV)

Tanja Schneider



Bild: Klaus Kleinheitz



RASSESTANDARDS

LABRADOR RETRIEVER

Allgemeines Erscheinungsbild:
mittelgroßer, kompakter Hund; Schädel mit deutlich erkennbarem Stop; mittelgroße braune oder haselnussfarbene Augen; tiefer Brustkorb, gerader Rücken mit kurzer Lendenpartie; sog. „Otterrute“ (starker Ansatz, spitz zulaufend, dichtes Fell); stockhaariges Fell mit dichter, wetterbeständiger Unterwolle. Die Arbeitslinie ist leichter gebaut, hat einen schmaleren Kopf mit meist langem Fang und sanfterem Stop, die Brusttiefe ist

geringer und der Rücken häufig etwas länger.

Farben:
schwarz, gelb (hellcreme bis fuchsrot), schokobraun (Je nach Veranlagung können in einem Wurf alle drei Farben vorkommen.)

Größe (ideale Schulterhöhe):

Rüden: 56-57cm
Hündinnen: 54-56cm



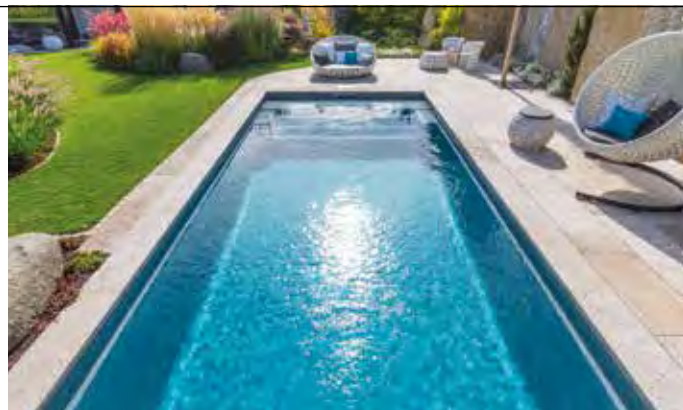
*Meine Oase – ein Ort, an dem ich
in vollkommener Harmonie lebe.*

Karl Walker GmbH
Garten- und Landschaftsbau
Calwer Straße 76
71063 Sindelfingen

Telefon 07031 9524-0
Telefax 07031 9524-24
info@walker.de
www.walker.de



Claus Kissel mit Elvis und Bonnie



KISSEL [®]
WASSER | WÄRME | POOLS

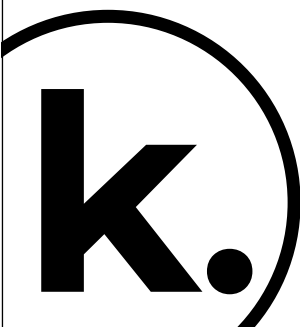
INVESTIEREN SIE DOCH EINFACH IN IHRE LEBENSQUALITÄT



Kissel ist als Handwerksunternehmen Spezialist für Wasser, Wärme und Pools. Bei uns gibt's nichts von der Stange – uns geht es um Ihre maßgeschneiderte Lösung. Und natürlich passt bei Ihnen die energie-sparende Heizung perfekt zum Schwimmbad – wenn beides von uns kommt.

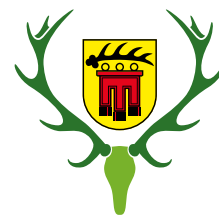
Lassen Sie sich inspirieren und informieren: In unserem Poolgarten oder über unseren Online-Heizungs-kalkulator. Schauen Sie doch mal vorbei!

Kissel GmbH | Mercedesstraße 6 | 71139 Ehningen | www.kissel.de



KJV Böblingen - einfach anziehend

Polos, Jacken & Anstecknadeln - jetzt erhältlich



KreisJägerVereinigung
Böblingen



Bild: Klaus Schmadalla

AKTION Schießstand



Mit dem Kauf der Polos, Jacken & Anstecknadeln habt Ihr nicht nur tolle Outfits – Ihr tragt auch noch aktiv zum Unterhalt unseres Schießstandes bei.

Von dem Kaufpreis werden bei Kleidungsstücken 5 Euro, bei Anstecknadeln 2 Euro direkt für die Instandhaltungsarbeiten verwendet.

Die KJV bedankt sich bei allen Unterstützern!

HIER erhältlich: Schießstand Mönchsbrunnen

Beim Zeugwart Klaus Racz an den
KJV Schießterminen auf dem Keilerstand.

Kontakt:
zeugwart@kjbvbb.de
Tel. 0175 | 48 90 201

Die Artikel finden Sie auf der Website unter:
www.kjbvbb.de/merchandise

Für die Jägerin

11 CLASSIC POLO Damen olive 20,00 Euro

Größen: M, L,
Feines Piqué-Polohemd mit gestrickten Bündchen. Doppelt gearbeitete Nähte und farblich passende Knöpfe. 100% Baumwolle



1



2

21 V T-SHIRT Damen 15,00 Euro

Größen: M, L, XL, XXL
Elastischer, weicher Single-Jersey für eine perfekte Passform. Figurbetonender Schnitt mit Seitennaht. 95% Baumwolle, 5% Elasthan

31 LONG-SLEEVE Damen 20,00 Euro

Größen: M, L, XL, XXL
Komfort T-Shirt aus weicher, dehnbarer Baumwolle, Rundhalsausschnitt und taillierter Schnittform. 100% Baumwolle



3



4

41 MICROFLEECE WESTE Damen 25,00 Euro

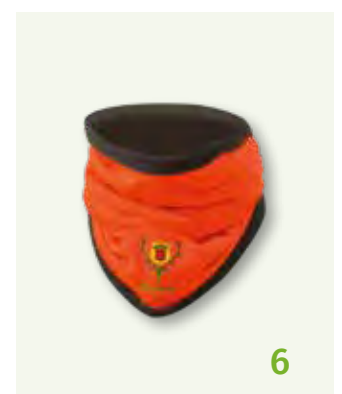
Größen: M, L, XL, XXL
Praktische Weste aus pflegeleichtem Microfleece. Sportlich, taillierte Form mit 2 Seitentaschen. 100% Polyester

51 MICROFLEECE JACKE Damen 30,00 Euro

Größe M, L, XL, XXL
Leichte Jacke aus pflegeleichtem Microfleece. Hochwertiger Anti-Pilling-Microfleece mit besonders weicher Oberfläche. Tailliert geschnitten mit 2 Seitentaschen. 100% Polyester



5



6

61 WINTER X-TUBE orange 10,00 Euro

Größe: onesize
Winter-Schlauchschal mit Reflexstreifen. Innen angenehm warmer Fleece, außen elastischer Jersey. 100% Polyester

Für den Jäger

7 | CLASSIC POLO Herren olive 20,00 Euro

Größen: M, L, XL, XXL, XXXL
 Feines Piqué-Polohemd mit gestrickten Bündchen. Doppelt gearbeitete Nähte und farblich passende Knöpfe. 100% Baumwolle



7

8 | FULL-ZIP-FLEECE Herren dunkelgrün 30,00 Euro

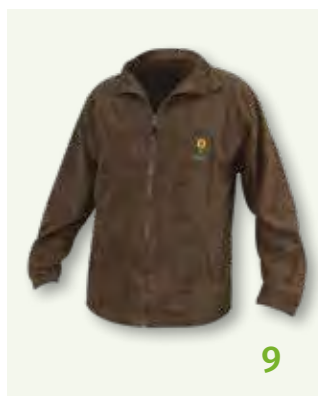
Größen: M, L, XL, XXL, XXXL
 Aus pflegeleichtem Anti-Pilling-Fleece für Damen und Herren. Grober Reißverschluss (Full-Zip) in Jackenfarbe sowie praktische Einschubtaschen mit Reißverschluss. 100% Polyester



8

9 | FULL-ZIP-FLEECE Herren braun 30,00 Euro

Größen: M, L, XL, XXL, XXXL
 Aus pflegeleichtem Anti-Pilling-Fleece für Damen und Herren. Grober Reißverschluss (Full-Zip) in Jackenfarbe sowie praktische Einschubtaschen mit Reißverschluss. 100% Polyester



9



10

10 | HALF-ZIP Herren braun 35,00 Euro

Größen: M, L, XL, XXL, XXXL
 Half-Zip Shirt mit Stehkragen und Reißverschluss. Strapazierfähige, pflegeleichte Baumwoll/Polyester-Mischung, Innenseite angeraut. 70% Baumwolle, 30% Polyester.



11

11 | SOFTSHELL WESTE Herren oliv 45,00 Euro

Größen: M, L, XL, XXL, XXXL
 Sportliche Weste mit 3-lagigem Softshellmaterial. Microfleecefutter, wind- und wasserdichte TPU Membran (5.000 mm Wassersäule), atmungsaktiv, fleecegefütterter Stehkragen, 2 gezippte verdeckte Seitentaschen, vertikale Brusttasche, Kordelzug am Saum zur Weitenregulierung. 95% Polyester, 5% Elasthan

Für Hut, Brust & Auto:

12 | HIGH VIZ CAP grün 10,00 Euro
Größe: onesize

13 | HIGH VIZ CAP braun 10,00 Euro
Größe: onesize

14 | SANDWICH CAP oliv 10,00 Euro
Größe: onesize

15 | KNITTED CAP orange 10,00 Euro
Größe: onesize

AKTION 25,00 Euro
Drei verschiedene Kappen nach Wahl
Größe: onesize

16 | ANSTECKNADEL HISTORISCH 5,00 Euro
Historische Hutnadel ca. 30 mm aus Metall,
klassische Versilberung, Rehbockkopf mit
Rändelschraube und Schriftzug KJV Böblingen

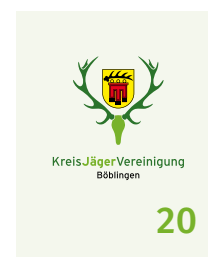
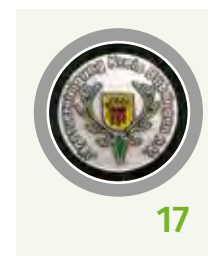
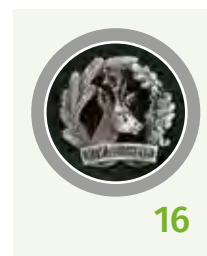
17 | ANSTECKNADEL mit Nadel 5,00 Euro
Metallabzeichen 22 mm mit Schriftzug
und mit Vorstecknadel

18 | ANSTECKNADEL mit Pin 5,00 Euro
Metallabzeichen 22 mm mit Schriftzug
und mit Klemmverschluss (Pin)

19 | ANSTECKNADEL - 2 mit Pin 5,00 Euro
Metallabzeichen 18 mm
mit Klemmverschluss (Pin)

20 | AUTOAUFKLEBER 1,00 Euro
Nasskleber 10 x 10 cm

21 | KJV TASSE 2,00 Euro
mit historischem Rehbockkopf





JÄGER POST

für Mitglieder & Jagdinteressierte

Liebe gewerbetreibende Mitglieder und Jagdfreunde,

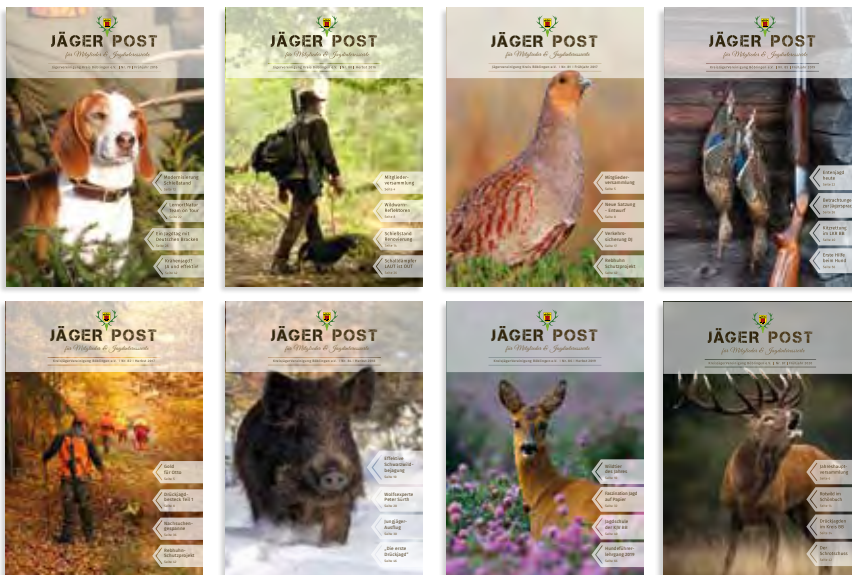
mit einer Auflage von 1.500 Stück (ca. 68 -76 Seiten Umfang) wird die JägerPost der Kreisjägersvereinigung Böblingen e.V. zweimal jährlich an alle Mitglieder sowie an jedes Kreistagsmitglied und eine ausgewählte Zahl an Multiplikatoren, wie z.B. Bürgermeister und Politiker, verschickt.

Profitieren auch Sie davon und präsentieren Sie Ihr Gewerbe zielgruppenorientiert mit einer Anzeige oder Beilage in einer der nächsten Ausgaben.

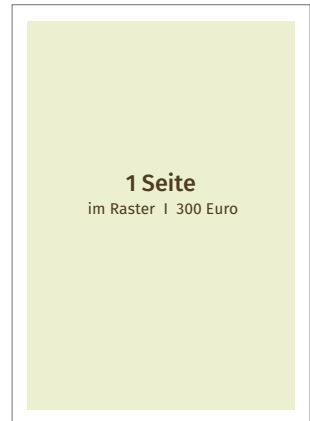
Wir beraten Sie gerne über die Möglichkeiten und lassen Ihnen die Unterlagen zukommen.

KONTAKT:

Uwe Kühne, E-Mail: schatzmeister@kjvbb.de



ANZEIGENFORMATE



WERBEANZEIGEN in der JägerPost

Anzeige ab 100 €

Die Anzeigenpreise richten sich nach der Größe der Anzeige. Gerne senden wir Ihnen die detaillierte Preisübersicht zu.

BEILEGER in der JägerPost

Beileger 200 €
je Blatt

LOGOPRÄSENZ auf der Website

Je JägerPost-Laufzeit 60 €
(ca. 6 Monate)

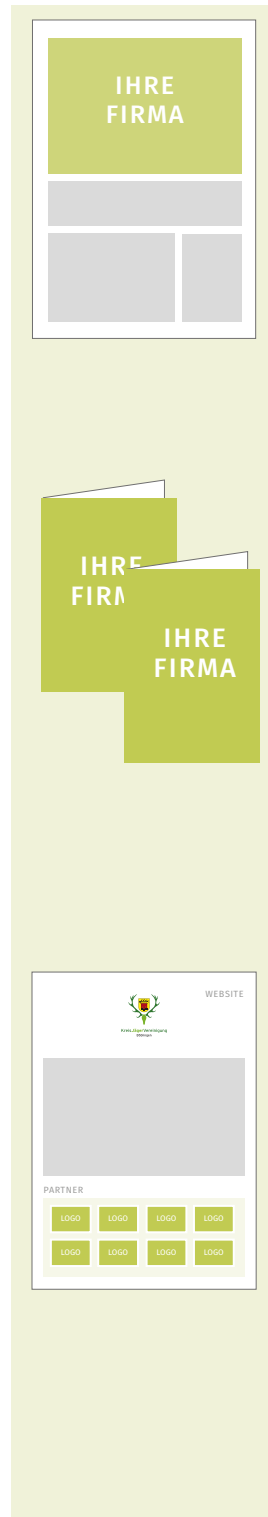
Ab sofort bieten wir unseren Werbepartnern der JägerPost exklusiv die Möglichkeit ihr Logo auf der Startseite der KreisJäger-Vereinigung Böblingen (www.kjvbb.de) zu platzieren und so von unserer Reichweite zu profitieren. Das Logo wird direkt mit der Partner-Website verlinkt.

Dieses Angebot gilt nur für Werbepartner der JägerPost. Die Logos werden bis zur jeweils nächsten Ausgabe der JägerPost (ca. 6 Monate) auf der Website präsent sein.

Bei Buchung von vier Ausgaben im Voraus (Zeitraum zwei Jahre) werden 10% Nachlass pro Ausgabe gewährt. Die Preise enthalten keine MwSt, da wir aufgrund unserer Gemeinnützigkeit nicht zum Vorsteuerabzug berechtigt sind.

WEITERE INFOS UNTER:

www.kjvbb.de/unser-verein/jaegerpost/



IMPRESSUM

HERAUSGEBER (V.i.S.d.P.):

KreisJägerVereinigung Böblingen e.V.

VORSITZENDER:

KreisJägermeister Claus G. Kissel

Mercedesstraße 6

71139 Ehningen

Tel. 07034 | 93 70 80

<http://www.kjvbb.de>

REDAKTION:

Team „JägerPost“ der

KreisJägerVereinigung Böblingen e.V.

Registernummer: VR 240305

Amtsgericht Stuttgart

LAYOUT, DESIGN & GRAFIKEN:

© Julia Döttling ARTWORX

Roßwiesenstr. 6

72135 Dettenhausen

Tel. 0176 | 21 79 16 18

printdesign-jule@web.de

TITELBILD:

© Adobe Stock, Visionsi

ERSCHEINUNGSWEISE:

zweimal jährlich (Frühjahr/Herbst)

Auflage: 1.500 Exemplare

JÄGERPOST 
FRÜHJAHR 2021

Die Redaktion bedankt sich bei allen, die bei dieser Ausgabe mitgewirkt haben. Für die nächste Ausgabe ist der Redaktionsschluss am:

01. Dezember 2020



Und wo ist mein Lager?

**Die 1. Adresse für Selfstorage
in Sindelfingen**

**Bienenwabe mit Waidmännischer Bitte
von Volker und Utz Derichsweiler**

Deine Lagerung
Derichsweiler Umzüge Lagerung Services
GmbH & Co. KG
Kolumbusstraße 13
71063 Sindelfingen
Telefon 07031 / 8170855
info@deine-lagerung.com
www.deine-lagerung.com



**DEINE
LAGERUNG**

SELBER SICHER LAGERN

Alarmgesichert · Videoüberwacht · Klimatisiert · 24-Stunden-Zugang · 365 Tage im Jahr