



Der Fleisch-Lieferant

Uwe Paulsen jagt fast täglich in seinem Revier – nicht immer erfolgreich. Rund 50 Tiere erlegt er jährlich – das freut die Gastronomen

TEXT: ULRICH THIELE | FOTOS: MICHAEL KOHLS

Eicko! Jetzt ist aber mal gut, komm ran hier!“, ruft Jäger Paulsen streng. Der Münsterländer Rüde ist heute etwas ungezügelt. Eicko rennt und hüpfelt aufgeregt durch die Gegend, dabei gibt es heute nicht viel für ihn zu tun. Es ist Anfang Februar und bitterkalt, der Schnee rieselt auf das weite Feld nahe des berühmten Schlosses Wotersen im Südosten Schleswig-Holsteins. Und weit und breit ist kein Wild in Sicht.

Er habe vor meiner Ankunft bereits das Gelände umfahren und keine Hinweise auf Wild gefunden, erzählt Uwe Paulsen. Mehrmals pro Woche, im Sommer und im Herbst sogar täglich, ist der Hobbyjäger hier in „seinem“ Revier unterwegs. Circa 50 Tiere erlegt er im Jahr. Aber es gibt eben auch Tage, an denen er keinen einzigen Schuss abfeuert. Heute ist so ein Tag. Wie denn ein gewöhnlicher Tag bei ihm aussehe, wenn es etwas zu jagen gibt? „Es geht auf jeden Fall früh los, noch bevor es hell wird“, antwortet Paulsen. Die drei Hunde kommen mit: Neben Eicko sind noch Tessa und Quincy mit am Start.

Zunächst prüft Paulsen die Windrichtung, das Wetter und die Äsungsmöglichkeiten, erst dann geht es ab auf die Pirsch.

Entweder zu Fuß oder mit dem Fernglas auf dem Hochsitz, er verschafft sich einen Überblick, beobachtet Wildtiere, kontrolliert Hotspots und schaut, ob Spuren aus der Nacht zu finden sind – das geht auf weichem Boden oder bei Schnee besonders gut. „Dadurch erfährt man sehr schnell, was, wie und wo im Revier los ist. Das alles dauert schon einige Stunden und wiederholt sich gegebenenfalls abends“, erklärt der 66-Jährige.

Auf den ersten Blick mag das überschaubar klingen, doch es gibt viel zu beachten: Die Sicherheit für Jogger und Radfahrer muss gewährleistet sein; nicht jeder Winkel des Geländes soll begangen werden, damit das Wild auch Ruhe und Rückzugsmöglichkeiten hat. Außerdem muss Paulsen berücksichtigen, welche Tiere laut Jagdgesetz überhaupt frei für die Jagd sind. Geschossen wird selektiv nach Vorgaben zu Alter, Geschlecht und Zuwachs. Paulsen selbst schießt hauptsächlich Rehwild und Wildsau, aber auch Rot- und Damwild.

Die Hunde helfen ihm dabei – zu viert sind sie ein eingetübtes Team. Durch Stehenbleiben oder Bellen zeigen die Hunde, dass sie etwas entdeckt haben. An der Art des Bellens erkennt Paulsen schon, ob es sich um einen Fuchs, ein Reh oder eine Wildsau handelt. Dann muss alles ganz schnell gehen. Der Jäger muss innerhalb von Sekunden erkennen, was für ein Tier vor ihm steht: Männlich oder weiblich? Vielleicht eine Mutter, die nicht von den Jungen getrennt werden darf? Außerdem: Ist Sicherheit gegeben, also Hunde und Menschen weit genug entfernt?

Dann ein präziser Blattschuss, das Tier unverzüglich bergen, ausweiden, hygienisch bearbeiten, Organe kontrollieren und ab damit in die Kühlkammer. Paulsens Vorteil: Sein Elternhaus ist nur wenige Meter entfernt. Hier kann er das geschossene Wild umgehend verarbeiten und kühlen. Auf seinem 500 Hektar großen Jagdgebiet im Kreis Herzogtum



Liebt die Natur: Auf seinen 500 Hektar Revier im Kreis Herzogtum Lauenburg fühlt sich Jäger Uwe Paulsen wohl

Es gibt kein besseres Fleisch: Bio pur, kein Stress, kein Massentransport zum Schlachthof

Lauenburg kennt sich der Jäger aus wie in seiner Westentasche: Er ist hier groß geworden, als Sohn eines Forstmanns, und daher mit der Jagd aufgewachsen. Seine Lebensgefährtin und sein Sohn jagen ebenfalls. Zu Hause kommt seit jeher nur selbst geschossenes Fleisch auf den Tisch. „Fleisch vom Discounter ist nix für uns. Es riecht und schmeckt wie Wasser in Gewürzpaste“, bemerkt Paulsen überzeugt. „Es gibt kein besseres Fleisch als Wildfleisch: Bio pur. Kein Stress. Kein Transport zum Schlachthof. Keine Massentierhaltung.“

Auch Hamburger Restaurantchefs wie Björn Juhnke, den Paulsen regelmäßig beliefert, wissen diese Qualität zu schätzen. Hat Paulsen etwas erlegt, schätzt er das Gewicht, prüft den Einschuss der Kugel sowie mögliche Abnehmer – meist bekunden die schon Wochen im Voraus Interesse – und informiert sie noch vor Ort via Whatsapp. Frischer und transparenter geht es nicht.

Trotzdem haben Jäger in der Öffentlichkeit noch immer ein schlechtes Image. Der Philosoph Richard David Precht etwa bezeichnet sie in seinem Buch „Tiere denken“ als „mörderische Freizeitjäger“, die ein „tötungsfreudiges Hobby“ ausüben. Woher kommt das Negativbild? „Je weiter die Menschen von der Natur entfernt leben und nur noch Beton um sich haben, entstehen falsche Bilder“, stellt Paulsen fest. „Wir Jäger müssen über 200 Gesetze und Verordnungen berücksichtigen: über Tierschutz, Waffen, Fleischhygiene, Jagd- und Schonzeiten, und, und, und. Nicht zuletzt wird die Jägerprüfung auch das ‚grüne Abitur‘ genannt.“

Dennoch habe er den Eindruck, dass sich die Einstellung zu Jägern mäßigere, meint Paulsen. Grund dafür sei die wachsende Fokussierung auf Biofleischprodukte aus der Region. Zum Glück, wie er findet: „Es sollte unser gemeinsames Ziel sein, alles mit der Natur in Einklang zu bringen. Dazu gehört sowohl die Bestandsregulierung als auch der Schutz der Ruhezonen.“

Überhaupt: die Natur. Immer wieder bemängelt Paulsen während unseres Gesprächs, wie sehr sich die Menschen von ihr entfernt hätten und dadurch den Lebensraum der Tierwelt nicht mehr respektierten. Spricht so ein „mörderischer Freizeitjäger“? Als Eicko brav in Paulsens Wagen springt und die beiden davonfahren, frage ich mich, wer eigentlich mehr Blut an den Händen hat: Der Jäger, der sein Fleisch selbst erlegt und dabei die Regeln der Natur beachtet? Oder ich, der billig und massenhaft produziertes Discounter-Fleisch isst – und sich nicht einmal die Finger schmutzig machen muss?



Im Restaurant Haco in St. Pauli kommt alles zusammen: Die Wildwurst von Jäger Paulsen, die Krabben von Alfred Urthel und das Gemüse vom Gut Wulfsdorf