

Eine Rekordbeteiligung von 150 Ausstellern ließ die Ulmer Messehallen bei der 11. Baden-Württembergischen Jagd- und Fischereimesse vom 22. - 25. Januar aus allen Nähten platzen. Mit rund 25.000 Besuchern wurde an das Ergebnis der Messe Nr. 10 angeknüpft. Kurz: Die Veranstalter sind zufrieden.

Der Landesjagdverband (LJV), idealer Träger der Ulmer Messe seit ihrer Taufe vor 20 Jahren, stellte Wildbret aus heimischen Revieren als gesundes Nahrungsmittel in den Vordergrund.

In einem großzügigen, liebevoll angelegten Diorama lernten die Besucher die Wildarten, deren Fleisch Verwendung in der Küche findet, in voller Lebensgröße als Präparate kennen. Der Aufbau klappte wie am Schnürchen - die Erfahrung, die Rudolf Ripper und sein Team der Jägervereinigung Ulm in zwei Jahrzehnten gesammelt haben, ist unbezahlbar.

Zu den Tieren und zur Jagd allgemein wurde am Stand des LJV reichhaltiges Informationsmaterial angeboten. Der Stand wurde an allen Messetagen von engagierten Mitgliedern der Jägervereinigung Ulm und Mitarbeitern der LJV-Geschäftsstelle betreut. Besucher, die mit dem Ziel jagdpolitischer Diskussionen zum LJV-Stand

Das Bläserkorps der Jägervereinigung Ulm umrahmte die MesseeTöffnung und bewies, dass bei solchen konzertanten Auftritten in der Öffentlichkeit auch das von Verfechtern der reinen Naturhorn-Lehre gerügte Ventil-Plesshorn eine Bereicherung sein kann.

kamen, vermissten allerdings die Präsenz der ehrenamtlichen Führungsriege. Neben den traditionellen Nachbarn im Jägerdiorama, dem Landesverband des Deutschen Falkenordens mit seinen Greifvögeln und dem Jagdaufseherverband Baden-Württemberg, präsentierte sich erstmals das Jägerinnen-Forum des LJV mit Tee und T-Shirts. Das Rahmenprogramm der Messe wurde durch Präsentationen von Jagdhunderassen sowie durch Auftritte regionaler Jagdhornbläsergruppen bereichert. In der Schauküche der Messe wurden unter dem Motto "Die feine Wildküche des LJV" Wildgerichte live zubereitet. Die Spezialisten Gustav Rörich von der Ki-

ckers-Sportpark-Gastronomie in Stuttgart, Josef Vogt, Küchenmeister an der Landesberufsschule für das Hotel- und Gaststättengewerbe in Villingen-Schwenningen, und dessen Sohn Stefan Vogt vom Landgasthof "Engel" in Gutach zeigten die Arbeitsschritte vom Aus-der-Decke-Schlagen und Zerwirken bis zu verschiedenen fertigen Gerichten, die von den Zuschauern verkostet werden konnten. Am Stand des LJV wurden Probierhäppchen aus dem Biomarkt Nuding, Schwäbisch Gmünd, sowie aus dem Göppinger Wildspezialitätenbetrieb von Karl Göbel angeboten. Göbel, der den LJV schon seit Jahren bei Veranstaltungen unterstützt, nahm im

Liebe (zur Jagd) geht durch den Magen

Thema Wildbret bestimmte Messeauftritt des LJV



Kickers-Wirt Gustav Rörich (re.) gab dem Landesjägermeister Tipps zur delikaten Zubereitung von Wildbret.

Fotos: LJV

Landesjägermeister Dr. Deuschle verlieh Karl Göbel (re.) als erstem die neue Herkunftsurkunde "Wild aus Baden-Württemberg".

