Rothirsch

cervus elaphus

Echter Hirsch, red deer (eng.), cerfs rouges (franz.), cervo (ital.), ciervo (span.), alageyik (türk.)

Kategorie

Wild, Hirsche (cervidae)

Beschreibung



cervus elaphus

Der Rothirsch (cervus elaphus) ist eine Art der Echten Hirsche. In der Jägersprache spricht man bei der Bezeichnung von mehreren Tieren vom Rotwild. Wie bei den meisten anderen Vertretern der Hirsche bildet nur das männliche Tier jährlich ein Geweih aus. Im mitteleuropäischen Raum ist der Rothirsch eines der größten freilebenden Wildtiere und kommt hier fast nur noch in Waldbiotopen vor. Ursprünglich war er Bewohner offener und halboffener Landschaften.
Der Rothirsch ist eine der größeren Hirscharten, wobei es zwischen den Unterarten teilweise erhebliche Unterschiede bezüglich der Körpergröße gibt. In der Regel liegt die Kopf-Rumpf-Länge männlicher Tiere bei 180 bis 205 Zentimeter, die der weiblichen bei 165 bis 180 Zentimeter, hinzu kommt jeweils ein 14 bis 16 Zentimeter langer Schwanz. Entsprechend beträgt die Schulterhöhe 105 bis 130 beziehungsweise 95 bis 115 Zentimeter. Ebenso schwankt das Gewicht beträchtlich. Besonders kleinwüchsige Tiere leben auf Sardinien und Korsika. Sie erreichen dort nur ein Gewicht bis zu 80 Kilogramm. Die schwersten Individuen wurden bisher in den Karpaten und in Bulgarien beobachtet, hier erreichen Männchen bis zu 350 Kilogramm, Weibchen bis zu 200 Kilogramm Körpergewicht. Ausgewachsene Männchen sind in der Regel um 10 bis 15 Prozent größer und 50 bis 70% schwerer als ausgewachsene Weibchen (Hirschkühe).

Hirschfleisch

Hirschfleisch ist das Wildbret von Hirschen, die zu den jagdbaren Säugetieren gehören. In der Küche werden Jungtiere (Hirschkälber und Spießer) wie das Kalb aufgeteilt, ausgewachsene Tiere wie der Ochse. In vergangenen Jahrhunderten galt der Hirsch als der Braten der Reichen und war eine Zierde der Herrentafel. Es galt nicht alles als würdig, man verlangte oft nur den Rücken oder die Geilen (Hoden), die als Ragout serviert wurden. Ein Leckerbissen waren die sogenannten Hirschkolben des jungen Hirschgeweihs, die um den Johannistag etwa handhoch, zart und weich auf den Köpfen der Hirsche gewachsen waren. Im 16. bis 18. Jahrhundert war der Hirschkopf samt Geweih mit Silber und Gold überzogen die Zierde einiger Herrentafeln (Schauessen).
Charakteristisch für Hirschfleisch vom Rothirsch ist seine dunkle Farbe, ein fast ins Braune übergehendes Tiefrot. Einen etwas helleren Ton hat Hirschfleisch von Hirschkälbern oder einjährigen Rothirschen, die bei Gourmets den besten Ruf haben.

Nährwerte von Hirschfleisch pro 100 g

Kalorien	113
Eiweiß	20,6 g
Fett	3,3 g
Kohlenhydrate	0 g

© 2026 coquina.de

Ballaststoffe	0 g

Herkunft

Der Rothirsch bevorzugt Lebensräume mit einer engen Verzahnung aus strukturreichen Wäldern, Dickungen und großen offenen Lichtungen. Er kann aber auch in urwaldartig geschlossenen und nahrungsarmen Waldgebieten oder nahezu baumfreier Landschaft wie etwa in Schottland gut überleben. Da der Rothirsch sowohl in den kalten Hochlagen der Alpen, in den feuchten Flussauen Südosteuropas und in den heißen und trockenen Tiefebenen Spaniens vorkommt, kann er, was seine Lebensraumansprüche betrifft, als anpassungsfähige Art gelten. Dies belegt auch die erfolgreiche Ansiedelung als Neozoon in Ländern wie Chile, Argentinien sowie Neuseeland.

Aroma

Hirschfleisch hat eine ähnliche Konsistenz wie Rindfleisch, schmeckt aber kräftiger und im besten Sinn des Wortes eigen-artig.

Heute kann man zwischen Dam- und Rothirschfleisch wählen. Das Fleisch vom Damwild ist zarter und schmackhafter als Rothirschfleisch. Damwild wird mittlerweile auch bei uns gezüchtet, das Fleisch verliert durch die regelmäßige Fütterung der Tiere allerdings seinen kräftigen Wildgeschmack. Am besten schmeckt das gut abgehangene Fleisch junger Hirsche, die im Herbst und Winter geschossen worden sind.

Verwendung

Hirschfleisch ist dunkler als Rehfleisch und nur bei Tieren bis zum Alter von drei Jahren zart. Während der Paarungszeit (Brunft) hat es einen scharfen Geschmack.

Das Fleisch des Hirschkalbes wird allgemein wie das Rehfleisch behandelt, sein Rücken bzw. Ziemer wird oft im Ganzen gebraten. Oder das Sattelstück (Rücken) wird ausgelöst und als Hirschsteak, Hirschfilet und Hirschschnitzel verwendet.

Aus dem Hirschlendenbraten werden Schnitzel oder Medaillons geschnitten, diese werden noch plattiert.

Das Vordere des Hirsches (Fleisch vom Blatt, Hals, Brust) wird für Ragouts, Pfeffer, Rollbraten, Gulasch, Pörkölt verwendet.

Aus den ausgelösten Keulen wird der Hirschbraten zubereitet oder es werden Schnitzel geschnitten. Die entbeinte Hirschkeule kann auch im Denver-Schnitt (zu 7 bis 8 Muskelstücke portioniert) angeboten werden.

Hirschkolben des jungen Hirschgeweihs wurden blanchiert, in kaltem Wasser ausgelaugt, weich gekocht, gehäutet, in Scheiben geschnitten mit Zitronen und Trüffeln serviert. Oder mit Fleischsuppe zum Ragout gekocht.

Max Rumpolt verwies 1581 in seinem Kochbuch auf ungarische Hirsch-Rezepte, darunter auf das gebratene ungeborene Hirschkalb: »Kann’s einer fast mit Fleisch und Beinen essen, so mürb ist es.« Das Rezept von 1719 des Conrad Hagger beschreibt die Zubereitung der Hirsch-Geil, gekocht, gehäutet, gesalzen und gewürzt auf dem Rost oder in der Pfanne gebraten.

Größere Stücke Hirschfleisch werden wunderbar zart, wenn man sie bei niedrigen Temperaturen (160 bis 180 Grad Celsius) im Ofen gart.

Die aus dem Rücken geschnittenen Medaillons sind besonders mager und zart. Damit sie beim Braten nicht austrocknen und hart werden, umwickelt man sie vorher mit dünnen Speckscheiben.

Wild sollte man nie roh (z. B. als Carpaccio) oder rosa gebraten verzehren (das gilt auch für die Leber) - es kann gesundheitsschädlich sein.

Einkauf / Aufbewahrung

Frisches Hirschfleisch bekommt man fast das ganze Jahr über. Denn während bei uns von August bis Februar gejagt wird, dauert die Saison in Ländern der südlichen Halbkugel (z.B. Neuseeland) von Februar bis Mai. Außerdem gibt es rund ums Jahr Hirschfleisch aus der Tiefkühltruhe. Tiefgekühltes Fleisch läßt man im Kühlschrank langsam auftauen. Achten Sie bei frischem Hirschfleisch darauf, dass es keine schwärzlichen Verfärbungen hat und nicht grünlich schimmert. Der Geruch muss angenehm und dezent sein.

Vakuumverpacktes Hirschfleisch hält sich im Kühlschrank bis zu 4 Wochen. Beachten Sie das auf der Verpackung ausgedruckte Ablaufdatum.

© 2026 coquina.de

Einmal ausgepackt, oder wenn Sie Hirschfleisch unverpackt gekauft haben, sollte es in etwa 2 bis 3 Tagen verbraucht werden.
Eingefrorenes Hirschfleisch hält es sich problemlos 12 Monate frisch.

Gesundheit

Hirschfleisch ist sehr gesund und voller mit Nährstoffe. Es ist magerer als normales Rindfleisch und voller gesundheitlicher Vorteile. Hirschfleisch ist reich an Proteinen und relativ kalorienarm, was es zu einer großartigen Nahrungsergänzung macht, wenn Sie ein paar zusätzliche Pfunde loswerden wollen. Der Verzehr von Eiweiß kann dazu beitragen, den Ghrelinspiegel zu senken, das Hormon, das für die Stimulierung des Hungergefühls verantwortlich ist.
Hirschfleisch enthält auch viele Vitamine und Spurenelemente. Es ist reich an B-Vitaminen und Mineralstoffen wie Selen, Eisen und Zink. Es enthält insgesamt deutlich weniger Fett und mehr ungesättigte Fettsäuren als das Fleisch unserer Masttiere, insgesamt über als 60 Prozent.

Geschichte

In der Geschichte der menschlichen Entwicklung spielte der Rothirsch eine größere Rolle. Vor allem in der Altsteinzeit war er eine wichtige Nahrungsquelle. An der altpaläolithischen Fundstelle Bilzingsleben stellen Hirsche rund 13% aller Großsäugerfunde, ein Großteil davon entfällt auf den Rothirsch. Die Reste werden als Jagdbeute des dort ansässigen Homo erectus gedeutet. Einzelne bearbeitete Geweihreste könnten hier auch für eine frühe Rohmaterialnutzung sprechen. Ebenso verweisen Schnittspuren an Rothirschknochen von der mittelpaläolithischen Station Neumark-Nord 1 im Geiseltal in Sachsen-Anhalt auf die Verwertung der Kadaver durch den frühen Menschen, während Durchbohrungen an Wirbeln und Beckenknochen des dortigen Damhirschs eine aktive Erbeutung zumindest dieser Hirschart annehmen lassen.
In Europa begann sich spätestens ab dem 8. Jahrhundert allmählich ein Jagdrecht zu entwickeln, das die Jagd zunehmend einschränkte und als ein Privileg des Adels definierte. Dabei zählte das Rotwild neben dem Wildschwein und dem Rehwild sehr frühzeitig zu dem Wild, dessen Bejagung nur dem Hochadel als Privileg zustand. Zu den frühen Jagdmethoden in Mitteleuropa gehörte die Heckenjagd, die sich vermutlich bereits in germanischer Zeit entwickelt hatte. Dabei pflanzte man Hecken mit Durchlässen so an, dass das vor Treibern flüchtende Wild die Durchlässe passieren musste. Daraus entwickelten sich allmählich die Hetz- und Überlandjagden, die zu den herrschaftlichen Vergnügungen zählten und vor allem in Frankreich praktiziert wurden. Für diese Form der Jagd brauchte man gut geschulte Hundemeuten: La chasse du cerf (»Die Bejagung des Hirschen«) aus der zweiten Hälfte des 13. Jahrhunderts zählt zu den ältesten Werken der Jagdliteratur, das sich ausschließlich der Rothirschjagd widmet. In dieser in Versform verfassten Lehrschrift wird besonders ausführlich die Ausbildung des Leithundes beschrieben. Um ausreichend Wild für die herrschaftlichen Jagden zur Verfügung zu haben, wurde eine Wilddichte gefördert, die auf den Feldern der Bauern zu erheblichen Wildschäden führte.
Die heute in Deutschland üblichen Jagdmethoden auf den Rothirsch sind die Ansitzjagd und die Drückjagd. Die Bejagung wird vorrangig als notwendige Regulierungsmaßnahme begriffen, die die Voraussetzung für eine naturnahe Waldwirtschaft schafft und Schäden auf landwirtschaftlichen Flächen reduziert. Jagd- und Hegeziel ist ein Rothirschbestand, der sich in Zahl und Zusammensetzung an den natürlichen Ressourcen seines Lebensraumes ausrichtet.

Mythologie

Hirsche haben in der Mythologie eine wichtige Rolle gespielt. In der keltischen Mythologie sind Hirsche die Wächter des Waldes und symbolisieren göttliche Wesen, die auch Feen und alte Gottheiten darstellen. Hirsche sind in Europa seit 2000 v. Chr. Symbole der Gottheit. Hirsche waren auch Opfergaben, und insbesondere ihr Geweih symbolisiert Bäume, Fruchtbarkeit, Erneuerung und Überfluss.

© 2026 coquina.de