

**Instandhaltung Touristenattraktion Jagdmuseum in der Fußgängerzone**  
**Schriftliche Anfrage gemäß § 68 GeschO**  
**Anfrage Nr. 20-26 / F 01465 von der AfD vom 27.01.2026, eingegangen am 28.01.2026**

An die Antragssteller\*innen der AfD Fraktion, Rathaus

Sehr geehrte Frau Stadträtin Wassill,  
Sehr geehrter Herr Stadtrat Walbrunn,  
Sehr geehrter Herr Stadtrat Stanke,

In Ihrer Anfrage vom 27.01.2026 schreiben Sie:

„Im städtischen Jagdmuseum sind seit längerem nur noch sieben von 36 Schließfächern für Besucher funktionstüchtig. In der Abteilung Waldtiere hängt ein Hinweis, dass Funktionsstörungen bei den interaktiven Informationsbildschirmen bestehen. Viele lassen sich nicht mehr bedienen. Ebenso gibt es vereinzelt digitale und elektrische Funktionsausfälle im vorderen, überarbeiteten Eingangsbereich sowie der Abteilung Fischerei. Im Bereich Invasive Arten wird mehrfach auf Schautafeln mit konkreten Beispielen dargetan, dass das Fleisch von Waschbären und Nutria genießbar sei und zu Lebensmitteln wie Wurst und Pasteten verarbeitet werden könnte. Das Museum wird gerne von Familien mit Kindern besucht und liegt mitten in der Fußgängerzone der Altstadt. Im derzeitigen Zustand ist es für Touristen kein Aushängeschild und ebenso wenig für die Digitalisierung. Mit den verharmlosenden Hinweisen bezüglich der Verarbeitung von Waschbären und Nutria sind sogar Gefahren für die Gesundheit von Verbrauchern zu befürchten.“

Zu Ihrer Anfrage vom 27.01.2026 muss ich Ihnen zunächst mitteilen, dass es sich beim Deutschen Jagd- und Fischereimuseum nicht um ein „städtisches Museum“ handelt. Die Stiftung "Deutsches Jagd- und Fischereimuseum" ist vielmehr eine rechtsfähige öffentliche Stiftung bürgerlichen Rechts mit Sitz in München; die Landeshauptstadt München ist neben dem Freistaat Bayern einer der Mitstifter.

Zu Ihren Fragen teile ich Ihnen nach Rücksprache mit der Museumsleitung Folgendes mit:

**Fragen:**

1. Wann wurden die Mängel an den Aufbewahrungsschließfächern wem gemeldet?
2. Warum sind diese nicht sofort behoben worden?
3. Bis wann ist der Mangel an den Schließfächern voraussichtlich abgestellt?

**Antwort zu Frage 1 - 3:**

Zum Zeitpunkt der Anfrage der AfD befanden sich alle Spinde im Foyer des Museums in einem benutzungsfähigem Zustand. Dies gilt auch für den Zeitpunkt der Beantwortung dieser Frage.

**Fragen:**

4. *Warum befindet sich der Großteil der Informationsbildschirme in defektem Zustand?*
5. *Seit wann besteht dieser Zustand?*
6. *Welche Firma hat die Anlagen eingebaut und ist für die Wartung zuständig?*
7. *Wann wurde die Firma benachrichtigt und um Mangelbehebung gebeten?*
8. *Falls es hierzu kein Datum gibt, wieso wurden die Mängel nicht gemeldet und zur Behebung aufgefordert?*

**Antwort zu den Fragen 4-8:**

Derzeit wird das Konzept der Bildschirme und der Museumspädagogik im Waldpfad überarbeitet. Daher kommt es in der Nutzung zu Einschränkungen. Die Neukonzeption soll bis Mitte des Jahres abgeschlossen sein.

**9. Frage:**

*Warum wird in der Ausstellung zu invasiven Arten nicht bekannt gemacht, dass der Verzehr von Waschbären und Nutria mit gesundheitlichen Risiken verbunden ist? Nutria können von Trichinen befallen sein und Waschbären sind zu zwei Drittel Überträger von Spulwürmern. Nachdem die Trichinenbeschau pro Tier ca. 30 Euro kostet, ist es bei den maximal 10 Kg schweren Nutrias nicht rentabel, diese durchführen zu lassen. Eine Infektion mit Trichinen und Spulwürmern kann schwere Gesundheitsschäden auslösen oder tödlich enden.*

**Antwort:**

Die Vermarktung von Wildbret (Wildfleisch) unterliegt strengen lebensmittelrechtlichen Vorschriften, die durch EU-Verordnungen und nationale Gesetze (z.B. Tier-LMHV, Tierschutz-Schlachtverordnung) geregelt sind. Ziel ist die Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit. Für Metzger, die Wildtiere verarbeiten und vermarkten, gelten in der EU zusätzliche strenge Hygiene- und Rückverfolgbarkeitsvorschriften. Sie sind in den EU-Hygieneverordnungen (insb. VO (EG) Nr. 852/2004 und VO (EG) Nr. 853/2004) festgelegt.

Wildtiermetzger und Direktvermarkter müssen besondere Hygiene- und Kühlvorschriften bei der Verarbeitung des Wildbrets beachten. Zudem muss jedes Stück Schalenwild, das in den Verkehr gebracht wird, mit einem sogenannten Wildursprungsschein und einer Wildmarke gekennzeichnet sein.

Wildschweine, Dachse, Waschbären und Nutria müssen zwingend auf Trichinen untersucht werden. Das Fleisch darf auf keinen Fall vor dem Vorliegen eines negativen Untersuchungsergebnisses abgegeben werden.

Ich hoffe, dass ihr Antrag damit zufriedenstellen beantwortet ist und als erledigt gelten darf.

Mit freundlichen Grüßen



Marek Wiechers  
Berufsm.Stadtrat