**Wild auf Wild**

**Wildbret ist ein qualitativ hochwertiges Naturprodukt aus der Region**

***„Wer nichts weiß, muss alles essen“ (Zitat Hannes Royer Gründer und Obmann des Vereins Land schafft Leben.)***

**Wissen woher es kommt**

„*Die Menschen achten bei ihrem Ess- und Ernährungsverhalten mittlerweile sehr genau darauf, woher die Produkte auf ihren Tellern kommen. Regionalität, tiergerechte Haltung und naturnah sollen die Lebensmittel sein. All dies trifft auf Wildbret zu*“, erklärt Landesjägermeister Herbert Sieghartsleitner.

Auch die Entnahme bei der Jagd ist nachhaltig, erfolgt völlig stressfrei und ist somit von hoher Fleischqualität. Die schnelle und hygienische Versorgung ist durch zwei Komponenten, dem Jäger selbst und der sogenannten Kundigen Person, abgesichert und bis ins Jagdrevier rückverfolgbar.

**Wild als wertvoller Nährstofflieferant**

„*Heimische Wildtiere bewegen sich das ganze Jahr über frei in der Natur und äsen frische Gräser und Kräuter. Aus diesem Grund enthält Wildbret mehr Muskelgewebe, dafür aber weniger Fett und Bindegewebe als das Fleisch von Nutztieren. Im Unterschied zu Rind- und Schweinefleisch ist in den Teilstücken kaum Fett enthalten, weshalb selbst kalorienbewusste Menschen Wild ohne Reue genießen können. Zudem ist Wildbret sehr eiweißreich: Sein Eiweißgehalt von durchschnittlich 23 Prozent liegt höher als bei landwirtschaftlichen Nutztieren wie etwa Geflügel*“, weiß Mag. Christopher Böck, Wildbiologe und Geschäftsführer des Oö Landesjagdverbandes.

Wildbret enthält außerdem viele weitere gesunde Nährstoffe wie Vitamine der B-Gruppe sowie die Spurenelemente Zink, Eisen und Selen. Sein hoher Gehalt an wertvollen Omega-3- und Omega-6-Fettsäuren ist wichtig für den Sehapparat und das Herz-Kreislaufsystem. Der Gehalt an Omega-3-Fettsäuren im Wild ist übrigens fast so hoch wie in Lachs, selbst nach dem Kochen oder Braten!

**Regionale Wertschöpfung**

Je nach Region können Sie saisonal Reh, Wildschwein, Hirsch, Gämse, Hase, Fasan oder auch Ente bei ausgesuchten Fleischhauern, Wildbrethändlern oder eben direkt bei den OÖ. Jägerinnen und Jägern beziehen. Viele bieten neben dem rohen Fleisch auch weitere Produkte an, wie z.B. Wildwurst, Wildschinken, Wildsalami, Wildleberpasteten u. v. m.

„*Durch den Kauf leisten Abnehmer auch einen wichtigen Beitrag zur regionalen Wertschöpfung und unterstützen die Jägerschaft indirekt bei ihren vielfältigen Aufgaben für die Gesellschaft in der Natur* “, so Landesjägermeister Sieghartsleitner.

Köstliche Rezeptideen und Informationen rund ums Thema Wildbret finden Sie unter [www.ooeljv.at/jagd-in-ooe/wildbret-rezepte/](http://www.ooeljv.at/jagd-in-ooe/wildbret-rezepte/) oder auf [www.wild-oesterreich.at](http://www.wild-oesterreich.at) und auf [www.fragen-zur-jagd.at](http://www.fragen-zur-jagd.at)

**Bildtext:** Rosa Rehrücken vom Maibock mit Wildjus, Erdäpfel-Bärlauchsouffle und Spargel

**Bildnachweis:** Werner Harrer | OÖ Landesjagdverband