



Foto: OÖ Landesjagdverband

Herbstzeit ist Wildbretzeit: Heimisches Wildbret aus oö. Revieren – Qualität, die man schmeckt!

Weidmannsheil
Natur // Wildtiere // Umwelt



Eine Serie des Neuen Volksblatts in Zusammenarbeit mit dem OÖ. Landesjagdverband

Heimisches Wildbret ist ein gesundes, unverfälschtes Lebensmittel direkt aus der Natur - schmackhaft, nährstoffreich, kalorienarm und fettarm. Die Jagd liefert dieses regionale Produkt, indem sie natürliche Ressourcen nachhaltig nutzt.

Woher die Qualität von Wildbret kommt, liegt auf der Hand: Die Tiere leben weitgehend stressfrei in freier Natur. Sie ernähren sich von feinen Kräutern und Gräsern, von Knospen, Blättern und Früchten der Bäume und Sträucher. Also nur vom Besten, und das schmeckt man auch: So entsteht der würzige, unverwechselbare Geschmack des Wildbrets. Wild ernährt sich vielseitig

und ist ausgiebig in Bewegung. Das macht das Fleisch besonders nährstoffreich, zugleich aber mager und kalorienarm. Es ist auch reich an Mineralstoffen, wie Kalium, Phosphor, Eisen, Kupfer und Zink, sowie an Vitamin B2. Nicht zuletzt liefert Wildbret reichlich hochwertiges und leicht verdauliches Eiweiß bei einem sehr niedrigen Fettgehalt.

Wildbret beim „Jägers ums Eck“

Ein sauberer Schuss, der das Wild sofort und nahezu stressfrei tötet, ist Voraussetzung für gute Qualität. Dass Wild unmittelbar nach der Erlegung in einen Kühlraum transportiert und dort unter

strengen veterinärbehördlichen Auflagen untersucht und weiterverarbeitet wird, ist selbstverständlich.

Fragen Sie danach! Wildbret von freilebenden Tieren unterscheidet sich vom Fleisch von Wild, das in Gattern gehalten wird.

Untersuchungen zeigen, dass Gatterwild erhöhte Gesamtfettgehalte aufweist. Dies ist auf die eingeschränkte Bewegungsfreiheit und auf eine eventuelle Zufütterung im Gatter zurückzuführen. Ach-

ten Sie daher beim Kauf von Wildbret auf die Herkunft. Fragen Sie bei der heimischen Jägerschaft nach!

Das nächste Mal

Rezeptempfehlung aus der neuen Broschüre des OÖ. Landesjagdverbandes „Echtheit genießen“: Rosa gebratene Wildentenbrust mit Selleriepüree und glacierten Maroni.

Wenn Sie Wildbret in Top-Qualität aus heimischen Revieren beim Jäger oder Wildbrethändler kaufen, können Sie sicher sein, dass folgende Standards eingehalten wurden:

- nur gesundes, nicht gehetztes, gut genährtes Wild aus freier Wildbahn – fachgerecht erlegt
- innerhalb kürzester Zeit versorgt
- binnen kürzester Zeit im Kühlraum eingelangt
- danach keine Unterbrechung der Kühlkette
- sachgerechte, hygienisch einwandfreie Verarbeitung
- Einhaltung der optimalen Fleischreifungsdauer
- gesetzeskonformer Kühlraum
- gesetzeskonformer Verarbeitungsraum