

„Wilder“ Naturgeschmack aus Oberösterreich

Köstlichkeiten vom öö. Maibock finden sich derzeit in den Speisekarten. Junges Reh ist weich und zart. „Wild aus öö. Jagdrevieren garantiert frische Qualität, Klimaschutz durch wenige Transportkilometer und regionale Wertschöpfung“, so Agrar-Landesrat Max Hiegelsberger. Auch immer mehr Grillfans entdecken den „wilderen“ Naturgeschmack für sich.



Wild ist vielfältig. Als Ragout ist es besonders beliebt. FOTOS: LK ÖÖ

ÖÖ. Wildfleisch steht für Regionalität und Vielfalt

Wild ist vielfältig: Der Bogen an gekonnten Zubereitungen spannt sich vom gegrillten oder gebratenen Filet über geschmorten Braten bis zum schmackhaften Ragout oder Gulasch. „Bei Produkten aus dem Supermarkt ist der Herkunftsnachweis entscheidend“, betont der Landesrat. „Denn nicht selten wird Fleisch aus Osteuropa oder Neuseeland angeboten.“ Aus Oberösterreich stammen jährlich rund 350 Tonnen Wildbret, auf den Mai gerechnet sind es etwa 100 Tonnen.

Die oberösterreichische Jagd nutzt die natürlichen Ressourcen sinnvoll und nachhaltig. „Die Jäger haben die Aufgabe, mit Respekt und Ehrfurcht die Balance im ökologischen Gleichgewicht zu erhalten“, erklärt Hiegelsberger. Wie die Bauern stehen auch die Waidmänner für Qualität und gesicherte Herkunft. „Überschaubare und transparente Strukturen fördern Vielfalt, kultivieren das Lebensmittelhandwerk und schaffen Vertrauen“, so der Agrar-Landesrat.

Wildbret – gesundes Fleisch

Wild gehört zu den schmackhaftesten und gesündesten Fleischsorten. Es ist ausgesprochen cholesterin- und fettarm, dafür reich an Vitamin B. Zudem enthält das Fleisch wichtige Mineralstoffe wie Eisen, Zink und Selen. Negative Einflüsse durch Haltungs- oder Schlachtstress findet man bei wildlebenden Tieren nicht. Wildbret lässt sich auch gut zu herzhaften Steaks oder Ripperl zubereiten.

LAND ÖÖ



Schmackhaftes vom heimischen Wild findet sich auch immer wieder gerne auf der Jausenplatte.