



ECHTHEIT GENIESSEN

Wildbret-Rezepte

*Wild auf
WILD*



Echtheit genießen!

Wertvoll, hochwertig und ein kulinarischer Genuss, all das ist unser Lebensmittel „Wildbret“. Werfen Sie mit dieser Broschüre einen Blick auf abwechslungsreiche Rezepte und spannende Tipps, rund um ein regionaltypisches Produkt mit dem Sie garantiert „Echtheit genießen“.

Herrliches Wildbret ist eines der Produkte unserer Jagd, das jeder konsumieren kann. Denn das Fleisch einheimischer, frei lebender Wildarten ist in vielerlei Hinsicht ein wahrer Festbraten. Es ist gesund, bekömmlich und auch außerhalb der herbsttypischen Wildbret-Zeit, sind Reh oder Hirsch regional und frisch erhältlich. Der Preis von Wild ist nicht höher als der eines Spitzenteils vom Rind und es gibt eine Vielzahl weiterer interessanter und köstlicher Gerichte, abseits des klassischen, im Einheitssaft geschmorten Wildbraten. Aufwändige Rezepte sind nicht nötig, denn beim

*Wild kochen?
Halb so wild!*

Kochen oder auch Grillen von Wildbret reicht ein kurzes Braten der feingesalzenen und gepfefferten Filets meist schon aus. Fünf köstliche und dennoch ganz einfache Wild-Rezepte quer durch alle Jahreszeiten haben wir, gemeinsam mit der leidenschaftlichen Wildbret-Köchin Anna Seyr für Sie zusammengestellt, natürlich auch gleich ausprobiert und gekocht. Begleitet mit tollen Tipps und Tricks, die Ihnen beim Zubereiten von Wild helfen. Wir wünschen Ihnen viel Freude und Genuss beim Durchblättern bzw. Nachkochen und einen guten Appetit. 





Inhalt

<i>Heimisches Wildbret:</i> Qualität, die man schmeckt	Seite 04
<i>Interview:</i> Wild gekocht mit Anna Seyr	Seite 06
<i>Rezepte:</i> Rosa Rehrücken vom Maibock an Wildjus, Erdäpfel-Bärlauchsoufflé und Spargel	Seite 08
Fasanbrust mit Topfenspätzle und gebratenen Pilzen	Seite 10
Rosa gebratene Wildentenbrust auf Selleriepüree und glacierten Maroni	Seite 12
Wildschweinbrat'l mit Rotkraut und Gnocchi	Seite 14
Rehschnitzel in Wacholdersauce mit Eierschwammerlroulade	Seite 16
<i>Wild und Wein:</i> Die ideale Weinbegleitung	Seite 18
<i>Genussland Oberösterreich:</i> Most wanted	Seite 19
<i>Direktvermarkter:</i> Wildbret vom Jäger aus Ihrer Region	Seite 20
<i>Die ARGE Wildbret Linz Land:</i> Wilder Genuss	Seite 22
<i>Die Wildbretplakette:</i> Ausgezeichnete Gastronomie	Seite 23

QUALITÄT die man schmeckt!

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 ist ein hochwertiges Nahrungsmittel mit einzigartigen Vorzügen:

- leicht verdauliches Eiweiß
- geringer Fettanteil, wenig Cholesterin
- wenig Bindegewebe
- feinfaserige Muskelstruktur
- hoher Anteil an Omega-3- und Omega-6-Fettsäuren
- frei von Medikamenten, Hormonen und Mastfutter
- angenehmer, artspezifischer Geruch und Geschmack



Apropos Fett: Dieses wird oft als ungesunder Bestandteil der Nahrung angesehen, doch die sogenannten ungesättigten Fettsäuren haben sehr positive Wirkungen. Bekannte Beispiele sind die Omega-3- und Omega-6-Fettsäuren, die zu einem hohen Anteil auch im Wildbret enthalten sind. Sie schützen vor Herz-Kreislaufkrankungen, indem sie Bluthochdruck entgegenwirken. Omega-3- und Omega-6-Fettsäuren sind für die menschliche Ernährung essenziell: Sie sind lebensnotwendig, können jedoch vom Körper nicht selbst hergestellt werden. Wir finden sie außer in Wildbret nur in Fischen und pflanzlichen Ölen.



Verglichen mit Rind- und Schweinefleisch oder auch mit Geflügel aus der Massentierhaltung hat das natürlich gewachsene Wildbret viel zu bieten, sowohl in geschmacklicher als auch in ernährungsphysiologischer Hinsicht. Der hohe Genusswert resultiert aus dem geringen Anteil an Bindegewebe sowie aus den zarten Muskelfasern, deren Durchmesser bei Wildtieren deutlich kleiner ist als bei landwirtschaftlichen Nutztieren. Die dunkle Farbe des Wildbrets kommt dadurch zustande, dass es einen höheren Anteil an Muskelfarbstoffen aufweist als Fleisch von Nutztieren.

WILDBRET BEIM „JÄGER 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.

Gewissenhafte Jäger und Wildbrethändler legen sich bei der Vermarktung von Wildfleisch die Latte sehr hoch. Sie wissen, dass sich nur erstklassige Qualität am Markt behaupten kann.

dass nur für erstklassige Qualität gute Preise erzielt werden können.

dass nur erstklassige Qualität dem Image der Jagd insgesamt förderlich sein kann.

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 aufgebrochen
- binnen kürzester Zeit im Kühlraum eingelangt
- danach keine Unterbrechung der Kühlkette
- sachgerechte, hygienisch einwandfreie Verarbeitung
- Einhaltung der optimalen Fleischreifungsdauer
- gesetzeskonformer Kühl- und Verarbeitungsraum

Weitere Vorzüge von Wildbret:

- Die Erzeugung von Wildbret ist ökologisch unbedenklich und tierschutzgerecht.
- Nachhaltige Jagd hält das Gleichgewicht zwischen Wild und Wald sowie Wild und Landwirtschaft aufrecht.
- Wildtiere leben bis zur Erlegung völlig frei – keine Haltung, keine Tiertransporte.
- Wildbret wird direkt vor unseren Haustüren gewonnen.
- Als regionales Lebensmittel belastet sein Transport die Umwelt kaum.

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 ev. Zufütterung im Gatter zurückzuführen.

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



Wild gekocht mit Anna Seyr

Liebe Anna, was machst Du beruflich?

Geschäftsführerin von Bogart 2.0 für Mode und Bogart Landhaus in Perg. Und verantwortlich für die Küche im Familienbetrieb.

Deine Berufung? Leidenschaftlich Kochen!

Welche Schlagwörter beschreiben Dich treffend?

Kreativ, fleißig, wissbegierig, ehrgeizig, zielstrebig und organisiert.

Woher kommt Deine Passion für Essen?

Das hat sich mit der Zeit entwickelt. Ich liebe Herausforderungen und so habe ich mich ständig weiterentwickelt, immer wieder dazugelernt und gebe das auch gerne weiter. Beim Kochen gibt es immer wieder neue Erkenntnisse, Techniken und Erfahrungen, die uns weiter bringen. Man hat also nie ausgekocht.

Welchem Gericht kannst Du einfach nicht widerstehen? Rosa gebratenem Rehrücken.

Und mit welcher Speise kann man Dich sprichwörtlich jagen? Mit Fast-Food!

Gibt es Köche die Dich besonders inspirieren?

Dieter Müller, Johanna Maier und zurzeit gibt es auch sehr viele junge kreative Köche, die ganz wunderbare Ideen haben.

Anna Seyr ist Mutter von drei erwachsenen Kindern, verheiratet, Jägerin und Köchin aus Leidenschaft.

Der OÖ Landesjagdverband hat nachgefragt und Anna zum Interview gebeten.



Mit Liebe Kochen!
Dann kann gar nichts
mehr schief gehen!

Den Kochlöffel schwingst Du ... A oder B?

- A** Kreativ und lässt Dich von Deiner Stimmung zu geschmacklichen Ideen verführen.
- B** Präzise nach Rezept, alle Zutaten sind sauber vorbereitet, damit ja nichts schief gehen kann.

Welchen kulinarischen Höhepunkt möchtest Du unbedingt einmal ausprobieren?

Da würde ich am liebsten eine Gourmetreise durch Europa machen.

Hast Du auch ein Motto?

Hör nie auf zu lernen! Koche mit Liebe und Leidenschaft, verwende die besten Zutaten, dann wird es gelingen!

Ist Wildbret schwieriger zuzubereiten als z. B.: Rind- oder Schweinefleisch?

Nein, ganz und gar nicht! Es ist sogar einfacher als man denkt. Früher wurde alles viel zu lange gekocht und so ist das Vorurteil entstanden, dass die Zubereitung von Wildbret schwierig und aufwändig ist. Dabei stellt es keine größere Herausforderung dar als anderes Fleisch. Man muss nur einige Besonderheiten beachten. Wir bieten auch Wildkochkurse an, um den Leuten zu zeigen, worauf zu achten ist und um ihnen die Angst vor dem Kochen zu nehmen. Alle Kursteilnehmer gehen mit viel Information rund um das Thema Wildbret nach Hause und mit der Erkenntnis: „Wild zubereiten ist halb so wild!“

Was sind diese Besonderheiten beim Zubereiten von Wildfleisch, die man beachten soll und welche Küchentipps kannst Du uns verraten?

Das sanfte, allmähliche Garen ist bei Wildfleisch besonders wichtig. Wildbret nicht zu lange kochen. Speziell Rehfleisch ist von Haus aus sehr zart und mürbe und da ist das Kurzbraten die beste Empfehlung. Ganz wichtig ist auch das Fleisch nach dem Anbraten rasten zu lassen, damit es sich wieder entspannen kann. Zu lang gebratenes Rehfleisch wird sehr zäh.

Beim Würzen gilt weniger ist mehr, da der charakteristische und feine Eigengeschmack des Wildfleisches sonst überdeckt wird. Wild harmonisiert hervorragend mit aromatischen Gewürzen wie Nelken, Wacholderbeeren, Majoran, Pfeffer, Liebstöckel, Rosmarin, Thymian, Lorbeerblätter, Koriander und Knoblauch. Salz sollte nur sparsam eingesetzt werden. Das Wild auch nicht mit dem Schnitzelklopper „weich“ klopfen. Wenn, dann nur mit einem breiten Messer oder einem Plattireisen plattieren.

Wichtig ist auch, nur die besten Zutaten zu verwenden. Denn alles was an das Fleisch oder in die Sauce gegeben wird, hat Auswirkungen auf den Geschmack. D. h. nur wertvolle Öle oder Butter zum Anbraten oder einen guten Wein zum Ablöschen verwenden. Und mein absoluter Geheimtipp: Mit Liebe kochen! Dann kann gar nichts mehr schief gehen!

Worauf muss man beim Einkauf achten? Wie erkennt man frisches Wildfleisch? Wildbret aus dem Supermarkt?

Wer Wert auf heimisches Wild legt, was natürlich zu empfehlen ist, kauft am besten direkt beim Jäger oder Wildbret-Händler. Denn die erlegten Stücke werden unter strengen, hygienischen Auflagen von den Jägern nach der Reifung küchenfertig aufbereitet und ordnungsgemäß verpackt.



Vor allem auf den Geruch sollte man beim Kauf achten. Frisches Wildbret sollte keinen allzu intensiven Geruch haben, sondern riecht leicht säuerlich und hat eine dunkle klare Farbe. Die Herkunft, von im Supermarkt angebotenen verpackten Wild, ist schwer nachzuvollziehen, da



es keine gesetzliche Kennzeichnungspflicht gibt. Fleisch von Gatterwild und frei lebenden Wild ist somit nicht erkenn- bzw. unterscheidbar.

Kann man Wildbret auch Einfrieren und wie lange ist es haltbar?

Wildfleisch kann wie jedes andere Fleisch eingefroren werden. Im Kühlschrank hält es etwa drei Tage. Eingefrorene Stücke werden am besten über Nacht zugedeckt im Kühlschrank aufgetaut.



BRAUHOFF SEYR Josef und Anna Seyr
Greiner Strasse 2, AT-4320 Perg
TEL: 0676 555 23 34
E-MAIL: gh.seyr@perg.at, WEB: www.seyr-perg.at



ROSA REHRÜCKEN VOM MAIBOCK

an Wildjus, Erdäpfel-Bärlauchsoufflé und Spargel



REHRÜCKEN

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

ca. 1 kg Rehrücken
Salz, Pfeffer
Kräuter, Butter

Rehrücken mit Salz, Pfeffer würzen und mit frischen Kräutern (Thymian, Rosmarin) kurz anbraten. Bei 160 Grad Heißluft 8 bis 10 Min. im Rohr braten, dabei den Rehrücken

auf den Rost legen, in die untere Schiene ein Backblech als Tropfschutz geben. Rehrücken herausnehmen, gut mit Tüchern abdecken und mind. 10 Min. ziehen lassen.

Vor dem Anrichten den Rehrücken nochmals für 2 Min. bei 160 Grad Heißluft ins Rohr geben, in heißer Butter schwenken.

ERDÄPFEL-BÄRLAUCHSOUFFLÉ

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

70 g gekochte Kartoffel
70 g Topfen, 30 g Butter
Salz, Pfeffer, Muskat, 1 EL Maizena,
3 Eigelb, 3 Eiweiß, zum Schnee schlagen
4 TL gehackten Bärlauch
(oder 1 EL Bärlauchpaste)

Eigelb und Butter schaumig schlagen, Topfen, Kartoffel und Bärlauch dazu geben, Schnee unterheben. Maizena dazu geben und würzen. Die Masse in Formen füllen und im Wasserbad bei 180 Grad Heißluft ca. 15 Min. backen.

WILDJUS

ZUTATEN:

500 ml Wildfond, 1/8 l guter Rotwein
etwas frisch gepresster Orangensaft
2 EL Kristallzucker
3 kleine kalte Butterstücke

Kristallzucker in trockenen Topf geben, schmelzen und bräunen, die Hälfte vom Rotwein vorsichtig ein gießen und einreduzieren lassen,

dann etwas Wildfond dazu und wiederum reduzieren. Diesen Vorgang wiederholen, zum Schluss den ganzen restlichen Wildfond dazu gießen und weiter köcheln lassen. Mit Maizena binden, mit Orangensaft fruchtig abschmecken und kalte Butterstücke in die heiße Sauce einmontieren. Nun sollte die Sauce aber nicht mehr aufkochen.



Der Rehrücken kann schon ein bis zwei Stunden vorher vorbereitet werden und dann rasten. Je länger die Rastzeit desto besser kann das Fleisch den Fleischsaft wieder aufnehmen.

SPARGEL

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

500 g junger grüner Spargel

Von den Spargelenden ca. 1 cm abschneiden. Sehr kleinen Spargel direkt in der Pfanne in Butter anbraten, etwas Gemüsesuppe dazu, so lange braten bis der Spargel bissfest ist. Sollte der Spargel größer sein, diesen in Salzwasser oder im Dampfgarer einige Minuten kochen und dann in Butter schwenken. Nach Belieben mit Salz würzen.



BÄRLAUCHPASTE

ZUTATEN FÜR VORRATSGLÄSER:

Bärlauchblätter, hochwertiges Olivenöl
½ TL grobes Meer- oder Bergsalz

Bärlauchblätter grob schneiden, in ein hohes Gefäß geben, etwas Olivenöl darüber gießen und ca. ½ TL grobes Meer- oder Bergsalz dazu geben. Mit dem Stabmixer fein pürieren immer wieder geschnittene Bärlauchblätter und Öl dazugeben bis eine cremige Paste entsteht, in Schraubgläser füllen und kühl und dunkel aufbewahren. So hat man länger frischen Bärlauch.

FASANBRUST

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

2 Fasanbrüste
10 Bauchspeckscheiben
Salz, Pfeffer
Butterschmalz

Fasanbrust auf beiden Seiten salzen und mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Mit der Hautseite außen zusammenrollen, mit Bauchspeck

umwickeln und mit einem Bindfaden fixieren. Backrohr auf 160° C Heißluft vorheizen. Fasanbrust in Butterschmalz rundum anbraten und ins vorgeheizte Rohr geben. Bei fallender Temperatur auf 100° C (d. h. die Temperatur des Backrohres auf 100° C herunterschalten, das Backrohr bleibt geschlossen) 20 min braten.

TOPFENSPÄTZLE

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

300 g Topfen
500 g glattes Mehl
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Muskatnuss, gerieben, 7 Eier

Topfen, Mehl, Salz, Pfeffer, Muskat und die Eier zu einem glatten Teig rühren. Reichlich Wasser zum

Kochen bringen, salzen. Durch das Spätzlesieb den Teig in das kochende Salzwasser schaben. So lange leicht kochen bis die Spätzle aufsteigen. Abseihen, in Butter schwenken, evtl. etwas nachwürzen. Frische Pilze trocken reinigen, schneiden und in Öl kräftig anbraten. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

SAUCE

ZUTATEN:

Portwein, Fasanfond, Salz, Pfeffer

Bratenrückstand mit einem kräftigen Schuss Portwein ablöschen und einreduzieren lassen. Mit braunem Fasanfond aufgießen, ebenfalls um ein Drittel einreduzieren. Bei Bedarf mit Maizena binden, nach Geschmack würzen und kalte Butterstücke einmontieren.



Die Topfenspätzle können einfach mit püriertem Spinat oder Bärlauchpesto abgewandelt werden. Statt dem Fasanfond kann man auch Wildfond verwenden, Fasanfond ist etwas milder Geschmack.





FASANBRUST

*mit Topfenspätzle
und gebratenen Pilzen*



**ROSA GEBRATENE
WILDENTENBRUST**
auf Selleriepüree und glacierten Maroni

WILDENTE

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

2 ausgelöste Wildentenbrüste
 etwas Butter zum Braten
 1/8 l Wildfond
 4 cl Portwein
 Saft einer halben Orange
 8 Maroni (frisch oder gekocht und geschält aus der Packung)

Maroni in Wasser aufkochen und 5 Min. ziehen lassen. Kreuzweise einschneiden und bei 200° C backen bis die Schale aufspringt (ca. 10 Min.). Etwas überkühlen lassen, dann schälen. Die Wildentenbrust mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer kräftig würzen. Backrohr auf

160° C Heißluft vorheizen. In die mittlere Schiene das Gitter, darunter ein Blech als Tropfschutz geben. Butter in der Pfanne schmelzen, Wildentenbrust mit der Hautseite zuerst in die heiße Butter einlegen und auf beiden Seiten knusprig braten, dann ins Backrohr auf das Gitter legen und 8 Min. braten. Danach die Wildentenbrust mit Blech und Gitter herausnehmen, mit einem Tuch abdecken und 10 Min. rasten lassen.

Inzwischen das Fett aus der Pfanne abgießen und den Bratenrückstand mit Portwein ablöschen und zu einer sämigen Konsistenz einkochen. Die Maronistücke beimengen und durchschwenken. Wildfond zugießen und wiederum einreduzieren. Bei Bedarf mit etwas Maizena binden und mit frischem Orangensaft fruchtig abschmecken.

SELLERIEPÜREE

ZUTATEN:

200 g Sellerie, 40 g kalte Butter
 Salz, Pfeffer
 Deko: frittierte Selleriescheibe

Sellerie schälen und in kleine Würfel schneiden, in Zitronenwasser einweichen, damit er schön weiß bleibt. Wasser aufkochen, etwas salzen, Sellerie darin weich kochen. Abseihen und gut abtropfen lassen, in ein höheres Gefäß füllen, kalte Butterstücke einmengen und mit dem Stabmixer fein pürieren. Mit Salz und weißem Pfeffer würzig abschmecken.



Um den Spannungsbogen am Teller zu erhalten sollten drei Haupttexturen beachtet werden:

- etwas zum Hineinbeißen (*Stück Fleisch*)
- etwas Weiches (*Püree, Risotto*)
- etwas Knuspriges – dafür reicht wenig (*z. B. Kruste eines Strudels od. Frittiertes*)

WILDSCHWEINBRAT'L

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

2 kg Wildschweinfleisch (*Schopf, Karree od. Schlügel*)
Salz, Pfeffer weiß gemahlen
Ingwer gemahlen, Kümmel
ca. 1 EL Senf, 1 Zwiebel, 4 Knoblauchzehen
4 Pimentkörner, 6 Wacholderbeeren

Fleisch mit Salz, Pfeffer und Ingwer kräftig einreiben. Mit Senf dünn bestreichen, Knoblauch pressen und ebenfalls verreiben. Leicht mit Kümmel bestreuen. Zwiebel schälen, grob schneiden, Piment und Wacholderbeeren im Mörser grob zerstoßen und zum Braten geben. 1 EL Schweineschmalz daraufsetzen und bei 200° C im Rohr 20 min braten. Dann Temperatur auf 170° C reduzieren und weitere 1,5 Std. braten. Dabei immer wieder Suppe oder Wasser untergießen und den Braten wenden. Nach dem Bratvorgang den Braten herausnehmen in Alufolie wickeln und rasten lassen. Inzwischen den Saft durch ein grobes Sieb gießen und mit einem Schneebesen passieren. Rückstände entfernen. Den Bratensaft aufkochen und wenn gewünscht mit Maizena etwas eindicken. Braten in dünne Scheiben schneiden, auf dem Rotkraut und den Gnocchi anrichten und mit Bratensaft übergießen.

Gnocchi immer auf Vorrat: gleich eine größere Menge des Kartoffelteiges zubereiten, die Gnocchi auf ein bemehltes Backblech legen und einfrieren. Anschließend in Gefriersackerl füllen. Bei Bedarf die gefrorenen Gnocchi in kochendes Salzwasser geben und leicht köcheln lassen bis sie aufsteigen (am Topf immer etwas rütteln, damit sie nicht am Boden ankleben).

Annas
TIPP

GNOCCHI

ZUTATEN:

300 g mehlig Kartoffeln, 2 Dotter, Salz
130 g Mehl (vorzugsweise griffig)
25 g Grieß, 25 g flüssige Butter

Kartoffel kochen, noch heiß passieren. Mit allen restlichen Zutaten rasch zu einem glatten Teig verarbeiten. Gnocchi formen und im Salzwasser leicht siedend kochen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Abseihen; wenn sie nicht sofort angerichtet werden, einfach etwas mit Öl übergießen und vermengen, dann kleben sie nicht so sehr zusammen. Vor dem Anrichten die Gnocchi in heißem Öl an beiden Seiten kräftig anbraten.

ROTKRAUT

ZUTATEN:

400 g Rotkrautblätter
1/8 l Gemüsesuppe
Saft einer Orange und einer Zitrone
½ Zwiebel, 40 g Butter
frisch gemahlener Pfeffer, Salz
1 EL Rotwein, 1 EL Balsamico-Essig

Rotkrautblätter von den dicken Blattrippen befreien und in grobe Rauten schneiden, mit Orangensaft, Zitronensaft und etwas Salz vermengen und ziehen lassen. Zwiebel klein würfelig schneiden und in der Butter glasig rösten. Rotkraut beimengen, mit Salz und Pfeffer würzen und bei mittlerer Hitze einige Minuten weiter rösten. Mit Rotwein und Balsamico-Essig ablöschen, nach und nach Suppe zugießen und unter Rühren ca. 10 Min. dünsten, sodass das Rotkraut noch einen angenehmen Biss hat und die Flüssigkeit verkocht ist.





WILDSCHWEIN- BRAT'L

mit Rotkraut und Gnocchi

REHSCHNITZERL

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

8 Rehschnitzerl (vom Schlögl)
Butterschmalz, 1 EL kalte Butter
Salz, Pfeffer, Mehl zum Stauben
6 zerdrückte Wacholderbeeren
2 cl Gin, 1/4 l Wildfond,
4 cl Schlagobers

Schnitzerl leicht klopfen, salzen, pfeffern. Eine Seite in Mehl tauchen und im erhitzten Butterschmalz mit der Mehlseite zuerst einlegen.

Beidseitig rasch bräunen und warm stellen. Für die Sauce den Bratenrückstand leicht mit Mehl stauben, mit erwärmten Fond und Obers aufgießen. Wacholderbeeren und Gin begeben und auf cremige Konsistenz einkochen. Durch ein feines Sieb streichen, eiskalte Butterstücke einrühren (montieren) und Rehschnitzerl einlegen. Nun sollte die Sauce nicht mehr kochen! Die Schnitzerl ziehen noch wunderbar nach.

EIERSCHWAMMERL-ROULADE

ZUTATEN FÜR DIE FÜLLUNG:

250 g Eierschwammerl
1 mittelgroße Zwiebel, Petersilie
Salz, frisch gemahlener Pfeffer

ZUTATEN FÜR DEN TEIG:

300 g Erdäpfel,
in der Schale gekocht
110 g griffiges Mehl
30 g Grieß, 20 g Butter

Erdäpfel schälen, durch die Presse drücken und mit Mehl, Grieß, geschmolzener Butter, Ei und Gewürzen rasch zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Eierschwammerl putzen und blättrig schneiden. Zwiebel klein würfeln und in Öl glasig



anschwitzen, Eierschwammerl dazu weiterrösten bis die ganze Flüssigkeit verdunstet ist. Mit Salz, Pfeffer und Petersilie abschmecken. Fülle etwas abkühlen lassen. Den Teig in ein Rechteck ausrollen, Fülle darauf verteilen und zu einer Roulade einrollen. Da diese im Wasser gedünstet wird, mit einer Frischhaltefolie einrollen, Enden einschlagen und eine weitere Schicht Frischhaltefolie darüber geben zum Fixieren. Oder ohne Folie direkt im Dampfgarer 20 min. garen. Will man eine knusprige Haut auf der Roulade, so brät man sie vor dem Aufschneiden in Öl oder Butterschmalz rundum kräftig an.



Rehschnitzerl eignen sich gut für größere Mengen bzw. kann das Gericht gut vorbereitet werden (ein paar Stunden oder einen Tag vorher). Vorsicht beim Kochen mit Alkohol wenn Kinder mitessen! Aber keine Angst, wenn die Sauce kräftig aufgekocht wird, verdunstet der Alkohol und übrig bleibt nur der Geschmack.



REHSCHNITZERL

*in Wacholdersauce
mit Eierschwammerlroulade*

Die ideale Weinbegleitung

In der heimischen und auch internationalen Wildküche ist Wein für die Zubereitung und den Genuss von Wildgerichten nicht wegzudenken. Idealerweise unterstützt er die typisch markanten Wildaromen und spielt seine Rolle als kongenialer Partner gezielt aus ohne zu dominieren, aber auch ohne unterzugehen. Dabei gilt, je intensiver die Aromen in den Speisen, umso kräftiger der Wein. Deshalb verwundert es auch nicht, dass Wein mit seiner wunderbaren Vielfalt ein ideales Getränk darstellt, um Wildspeisen zu begleiten.



Foto: ÖWM/Weinbauverband Kärnten (weinauskaernten.at)



Ing. Alfred Angerlehner ist seit 1989 Jäger und Inhaber der Firma Semper Vinum. Er hat sein Weinwissen u. a. im Studium zum Weinakademiker an der Österreichischen Weinakademie in Rust erworben. Das Team von Semper Vinum hat sich zur Aufgabe gestellt, die Wein- und Wildliebhaber bei der präzisen Wahl erlesener Tropfen zu unterstützen und zu beliefern.

Die moderne Wildküche ist leichter geworden und stellt auf den Eigengeschmack von Wildbret ab. Diesem Trend folgend, können auch leichtere Weine zu Wild serviert werden. Österreich bietet eine breite Palette an Weiß-, Rose- und Rotweinen. Wie in einem Puzzle fügt sich nur der exakt passende Weinstil geschmacksharmonisch ein.

Tabus gibt es dabei keine mehr. Warum nicht Weißburgunder zu Hase oder Fasan, ein reifer und kräftiger Grüner Veltliner zur knusprigen Ente? Oder alternativ zu Zweigelt und Merlot einmal ein eleganter Pinot Noir zum Rehragout? Den samtigen St. Laurent zum zarten Schmaltierbraten, ein strukturierter Cabernet Sauvignon zu Hirsch oder Gams oder doch der wuchtige Blaufränkische? Den

„Universalwein“ zu Wild gibt es genauso wenig, wie den „Muss-Wein“ ohne Alternative. Die wichtigste Regel aber ist – es muss schmecken!

Kochen und Weinmachen haben viel gemeinsam. Beides ist eine Kunst, eine schöpferische Tätigkeit, die handwerkliches Geschick erfordert und bei jedem neuen Anlauf zwar ähnliche, aber niemals völlig idente Ergebnisse liefert.

Das macht es spannend für die Schöpfer von Speis und Trank und uns zu neugierigen Genießern der aktuellen Kreationen. Als Jäger und Quelle von Wildbret sind wir damit am eigentlichen Sinn der Jagd angelangt. 

Mit freundlicher Unterstützung durch

ÖSTERREICH WEIN 



Most wanted! Oberösterreich beweist Geschmack

Oberösterreich ist DAS Most-Land schlechthin, das „Mostmachen“ hat eine lange Tradition. Schon die Römer haben bei uns Most getrunken, von ihrer Bezeichnung „mustus“ (dt.: frisch, resch) leitet sich unser Wort Most für unseren Apfel- und Birnenwein ab. Übrigens, die Mehrzahl von Most heißt Moste, nicht Möste!

Genussfreunde-Tipp:
www.unsermost.at
und
www.genussland.at

Die Obstbaumkultur ist in Oberösterreich eine lang gehegte. Über Jahrhunderte hinweg finden sich rund um die Bauernhöfe des Landes Streuobstwiesen mit alten Bäumen, die ein herrliches Landschaftsbild prägen.

„G’SUNDHEIT – SOIST LEB’M“

So lautet der Trinkspruch der Most trinkenden Genießer – und das bereits seit vielen Generationen. Wird doch dem Most, in Maßen getrunken, eine gesundheitsfördernde Wirkung zugeschrieben. Wobei die steigende Popularität des fruchtigen Getränkes nur zu einem gewissen Teil auf den Gesundheitsaspekt zurück zu führen ist. Ausschlaggebend ist vielmehr der herrlich erfrischende Geschmack des Mosts, von mild bis kräftig, von süß bis resch. Zartfruchtige Birnenmoste, reinsortig ausgebaute, körperreiche Apfelmoste sowie diverse Cuvées aus Apfel- und Birnenmost schmeicheln dem Gaumen und passen zu jedem Gericht, auch zu Wildgerichten! Denn wer sagt, dass es zu Reh oder Fasan immer Rotwein sein muss? Sie werden überrascht sein vom Zusammenspiel und der Harmonie zwischen Wildgerichten und Most.

DER TIPP FÜR KENNER

Besondere Moste sind entweder mit dem Landessiegel oder dem „Culinarix Most“ ausgezeichnet. Diese Bewertungen unterstreichen einmal mehr, dass der Most in den letzten Jahren eine großartige Imageaufwertung erhielt. Most entwickelte sich vom Durstlöcher der Bauern zum hochwertigen Gesellschaftsgetränk. Regionalität, beste Qualität und eine genüssliche Vielfalt entsprechen dem Geschmack einer immer größer werdenden Community und treffen den Zeitgeist. War Most früher nur direkt beim Mostbauern oder in den Mostschänken erhältlich, hält die süffige Spezialität seit geraumer Zeit Einzug in die Gastronomie. Die Zahlen sprechen für sich: während die Österreicher pro Jahr durchschnittlich nur 1,28 Liter pro Kopf trinken, genießen die OberösterreicherInnen statistisch gesehen 35 Liter Most pro Jahr. G’sundheit – soist leb’m!

Foto: OÖ Tourismus/Röbl



WILDBRET

vom Jäger aus Ihrer Region

BEZIRK PERG

JG Perg

JOSEF & ANNA SEYR

Greinerstraße 2, 4320 Perg

TEL.: 0676 5552334 oder 0676 9761107

E-MAIL: gh.seyr@perg.at

WILDART: Reh, Hirsch, Wildschwein, Fasan, Wildhase und Ente

BEZIRKE LINZ & LINZ-LAND

Arbeitsgemeinschaft Wildbret Linz Land

MAG. SEPP NÖBAUER

Rappersdorf 5, 4492 Hofkirchen im Traunkreis

TEL.: 0664 5804576, E-MAIL: j-noebauer@aon.at

WEB: www.wilder-genuss.at

WILDART: Reh, Fasan und Hase *Siehe auch Seite 22*

JG Ansfelden

HANNES LANGMAYR

Moos 12, 4053 Ansfelden

TEL.: 0676 5459767

E-MAIL: h.langmayr@aon.at

WILDART: Reh

BEZIRK GMUNDEN

JG Altmünster

ALOIS MITTENDORFER
Großalmstraße 87, 4813 Altmünster
TEL.: 0664 3664664, E-MAIL: am@mittendorfer.at
WILDART: Reh, Hirsch und Gams

BEZIRK KIRCHDORF

FAM. FRANZ MOSER
Dambach 81, 4580 Rosenau
TEL.: 07566 410 oder 0664 73990619
WILDART: Reh, Hirsch und Gams

Herzog von Württembergische Forstverwaltung

MARKUS PERNKOPF
Prielerweg 4, 4573 Hinterstoder
TEL.: 0664 9178589
WILDART: Reh, Rotwild und Gamswild

Fürstlich Schaumburg-Lippische Forstverwaltung

ING. MICHAEL KORNEK
Steyrling 9, 4571 Steyrling
TEL.: 07585 8250-0
E-MAIL: buero@fv-schaumburg-lippe.at
WILDART: Rotwild und Gams



BEZIRKE STEYR & STEYR-LAND

MAG. FLORIAN GRIMS
Kollergasse 1/5, 4400 Steyr
TEL.: 0680 4066755
E-MAIL: fjsj@gmx.at

KARL UND MICHAEL GRIMS
Wolfenstraße 20/d, 4400 Steyr
TEL.: 0664 1413951 (Karl) TEL.: 0650 2833776 (Michael)
E-MAIL: michaelgrims@gmx.at
WILDART: Reh, Hirsch, Niederwild (Hase und Fasan),
Schwarzwild (Wildschwein) und Gams



BEZIRK EFERDING

JG Stroheim

JOHANN MOSER
Windischdorf 17, 4074 Stroheim
TEL.: 0664 73903757
WILDART: Reh, Hase und Fasan

BEZIRK VÖCKLABRUCK

KARL GATTERMAIER
Mühlengasse 8, 4860 Lenzing
TEL.: 0664 9162373
E-MAIL: k.gattermaier@aon.at, WEB: www.wildbret.co.at
WILDART: Reh, Hirsch, Gams und Schwarzwild

JG Rüstorf

JOSEF IMLINGER
Glatzing 6, 4690 Schwanenstadt
TEL.: 0699 19023419, E-MAIL: b.implinger@gmx.at
WILDART: Reh, Hase und Fasan

JG Aurach

ROBERT SIX
Looh 18, 4861 Aurach
TEL.: 0664 3517610 oder 07662 8624
E-MAIL: stelzenwirt@aon.at, WILDART: Reh

BEZIRKE WELS & WELS-LAND

JG Sipbachzell

ALFRED WEINBERGMAIR
Leombach 1, 4621 Sipbachzell
TEL.: 0699 11410902
E-MAIL: weinbergmair@aon.at
WILDART: Reh

JG Thalheim bei Wels

HANNES PÜHRINGER
Ottsdorferstraße 22, 4600 Wels
TEL.: 0680 2105901, WILDART: Reh, Fasan, Hase und Ente





Wilder Genuss!

Die Arbeitsgemeinschaft Wildbret Linz Land garantiert dem Kunden,

- dass er freilebendes Wild aus der Region kauft
- dass das Wild hinsichtlich Genusstauglichkeit von geschulten Personen kontrolliert wird
- dass das Wild sachgemäß und gesetzeskonform erlegt, versorgt und gekühlt wird
- dass das Wild fachgerecht und mit gleichbleibendem Zuschnitt zerlegt und
- nach der Reifung ordnungsgemäß verpackt wird
- die Preise nachvollziehbar, fair und einheitlich sind.

Bei der Entwicklung feinsten Wildprodukte werden wir von der BS 10 in Linz und von der HLBLA St. Florian professionell begleitet. Mit dem Florianer Bildungszentrum bieten wir Reh-Zerwirkurse an. Wir organisieren Wildkochkurse mit Expertinnen und Experten. Anfragen richten Sie bitte an Josef Nöbauer unter j-noebauer@aon.at.

Sechs Jagdgesellschaften und eine Eigenjagd bilden eine Arbeitsgemeinschaft (ARGE) und vermarkten ihr Wild unter der Marke Wildbret Linz Land.

Wir sind Partner von



Ihre Bestellung richten Sie bitte an:

JAGDGESELLSCHAFT ENNS

Ing. Harald Wartlik, TEL.: 0650 3457337
E-MAIL: eva.wartlik@eglseergut.at
Franz Brunner, TEL.: 07223 82063

JAGDGESELLSCHAFT HOFKIRCHEN

Mag. Josef Nöbauer, TEL.: 0664 5804576
E-MAIL: j-noebauer@aon.at
Ing. Christoph Ömer, TEL.: 0660 7373544
E-MAIL: christophoe@gmx.at
WEB: www.wilder-genuss.at

JAGDGESELLSCHAFT KRONSTORF

Ing. Johannes Forstner, TEL.: 0650 2231798
E-MAIL: forstner.johannes@aon.at

JAGDGESELLSCHAFT NEUHOFEN

Karl Gundendorfer, TEL.: 0676 4710000
Karl Rogl, TEL.: 0650 3307898

JAGDGESELLSCHAFT OFTERING

Anton Hainzl, TEL.: 0664 73662681
Thomas Reckendorfer, TEL.: 0676 814714442
E-MAIL: reckendorfer@lagerhaus-ooemitte.at

EIGENJAGD TILLYSBURG

Nikolaus Spiegelfeld, TEL.: 0669 19261780
E-MAIL: nikolaus.spiegelfeld@gmx.at
Sepp Penz, TEL.: 0676 8366759

JAGDGES. SIPBACHZELL (Partner)

Alfred Weinbergmair, TEL.: 0669 11410902
E-MAIL: weinbergmair@aon.at

REH-BURGER

Mahl-
ZEIT

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

50 dag Rehschulter (faschiert), etwas Öl
½ Bund Petersilie, 1 EL Dijon-Senf, 1 TL Majoran
5 EL Semmelbrösel, 2 EL geschmolzene Butter
1 TL fein gehackter Ingwer, 2 Eier, 1 kleine Zwiebel
2 EL Preiselbeerkompott oder Dirndlmarmelade
4 zerstoßene Wacholderbeeren, Salz, Pfeffer

Zwiebel fein hacken, Petersilie fein schneiden. Fleisch mit Zwiebel, Petersilie, Eiern, Semmelbröseln, Butter, Preiselbeerkompott oder



Dirndlmarmelade, Senf, Majoran, Ingwer und Wacholderbeeren vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Aus der Masse kleine Laibchen formen. In einer Pfanne 1 EL Butter und 1 EL Öl erhitzen. Laibchen darin knusprig braun braten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Laibchen mit Püree (z. B. Kartoffel-, Kartoffel/Maroni-, Selleriepüree) anrichten. Die Rehbürger können natürlich auch klassisch in ein Burgerbrot (Roggenweckerl,...) gegeben werden, fein garniert mit Salaten der Saison.



Ausgezeichnete Gastronomie

Die Wildbretplakette des OÖ. Landesjagdverbandes „Ausgezeichnete Wildgerichte aus OÖ. Revieren“ wird nur an ausgewählte Restaurants und Gasthäuser mit hervorragender, regionaler Wildbretküche verliehen.

Grundvoraussetzung ist, dass Wildgerichte nicht nur zu Wildbretwochen im Herbst auf der Speisekarte stehen, sondern das ganze Jahr über angeboten und Wildbret nur aus heimischen Jagdgebieten bezogen wird.

Gastronomie ist ein wichtiger Partner!

Mit dieser Auszeichnung wird das genussvolle Veredeln von hochwertigem Wildbret aus der Region gewürdigt und die gute Zusammenarbeit zwischen der Jägerschaft und den Wirten

hervorgehoben. Die Gastronomie ist ein wichtiger Partner für die heimische Jägerschaft und garantiert, dass oberösterreichisches Wild in erstklassiger Verarbeitung und Qualität auf die Teller der Gäste kommt.

Heimisches Wild wie Reh, Hasen oder Fasane werden auf die unterschiedlichste Weise und je nach Wirtshaus und Restaurant traditionell oder auch modern interpretiert zubereitet. Lassen Sie sich mit leckeren Wildspezialitäten verwöhnen!

Alle ausgezeichneten Gastronomiebetriebe finden Sie auf unserer Website unter:

www.oeljv.at/jagd-in-ooe/wildbret-rezepte/ausgezeichnete-gastronomie/



OÖ LANDESJAGDVERBAND

Schloss Hohenbrunn

Hohenbrunn 1 | AT-4490 St. Florian

TEL: + 43 (0)7224 20083

FAX: + 43 (0)7224 20083-15

E-MAIL: office@oeljv.at

WEB: www.oeljv.at

