

PRESSEAUSSENDUNG

OÖ Medien | 20. November 2018

OÖ Landesjagdverband

Regional und Gesund: So wertvoll ist heimisches Wildbret

Seit Mitte Oktober finden die jährlichen Herbstjagden statt. Somit steht auch frisches Wildbret von Feldhasen und Fasanen am Speiseplan. Das natürliche Produkt wird bei den Oberösterreicherinnen und Oberösterreichern immer beliebter und erobert zunehmend die heimischen Küchen. Der Oberösterreichische Landesjagdverband hat zum Lebensmittel Wildbret kürzlich wieder eine neue Broschüre herausgegeben.

Pünktlich zum 16. Oktober ist der Startschuss für die herbstliche Niederwildjagd gefallen. Die Jagd stellt in Oberösterreich einen erheblichen Wirtschaftsfaktor da: Die rund 19.300 Jägerinnen und Jäger, die aktiv ihr Weidwerk auf einer Fläche von 11.979 km² in über 950 Jagdrevieren ausüben, tragen nicht nur wesentlich zur oberösterreichischen Wirtschaft bei, sondern auch zur Entwicklung des regionalen Fleischhandels. Der Abschusswert an Wildbret betrug 2017 in Oberösterreich den Schätzungen des Landesjagdverbandes zufolge rund 4,8 Mio. Euro und ist damit im Vergleich zu den Vorjahren wieder leicht gestiegen. Begründet sieht man beim OÖ Landesjagdverband diese Entwicklung einerseits in der Erfüllung der Reh- und Rotwildabschusspläne sowie der in Oberösterreich gepflegten nachhaltigen Jagdwirtschaft, als auch in der steigenden Nachfrage nach hochwertigem, regionalem Wildbret. *„Beim Kauf ist es wichtig, zwischen Wildfleisch und Wildbret zu unterscheiden. Während die Bezeichnung Wildfleisch auf Wild aus Farmhaltung hinweist, steht die Bezeichnung Wildbret für Wild aus freier Wildbahn“*, erklärt ÖR Sepp Brandmayr, Landesjägermeister von Oberösterreich.

Wildbret ist ernährungsphysiologisch besonders wertvoll

Wildbret ist ein sehr vielseitiges Naturprodukt und erlebt aktuell eine Renaissance in den Küchen. Dabei können die oberösterreichischen Konsumentinnen und Konsumenten darauf vertrauen, dass das heimische Wild artgerecht aufwächst, weidgerecht erlegt und das qualitativ hochwertige Fleisch fachgerecht verarbeitet wird. Dafür tragen die oberösterreichischen Jäger Verantwortung. *„Aufgrund des steigenden Ernährungsbewusstseins nimmt auch die Nachfrage nach Wildbret zu. Dadurch, dass frei lebende Wildtiere frische Kräuter und saftige Gräser fressen und sich aufgrund ihrer natürlichen Bewegungsfreiheit ständig bewegen, ist das Wildbret zart, bekömmlich und auch ernährungsphysiologisch so wertvoll. Kein anderes Fleisch ist so naturbelassen wie jenes vom Wild“*, weist Mag. Christopher Böck, Wildbiologe und Geschäftsführer des OÖ Landesjagdverbandes, auf die Qualität des Wildbrets hin. Wildbret ist ein wertvoller Nährstofflieferant und bietet viele Vorteile: Fleisch von Wildtierarten wie Reh, Hirsch oder Wildschwein ist nahezu fettfrei,

enthält wertvolle Inhaltsstoffe wie Eisen, Vitamine und Omega-3-Fettsäuren. Zudem weist es besonders viel Eiweiß auf, ist leicht verdaulich, sehr cholesterinarm und überzeugt durch einen hohen Mineralstoffanteil auf. So enthält das Fleisch von beispielsweise Reh-, Rotwild oder Feldhase die wertvollen und für die ausgewogene Ernährung so wichtigen Spurenelemente Selen, Eisen und Zink und außerdem zahlreiche B-Vitamine sowie Omega-3- und -6-Fettsäuren. *„Oftmals wird angenommen, dass Wildbret sehr teuer ist. Dem ist nicht so. Der Preis für Wildbret ist nicht viel höher, als jener von einem saftigen Steak oder Filetstück vom Rind. Der Preis von einem Kilo gutem Wildbret von regionalen Lieferanten liegt zwischen 18 und 32 Euro, je nachdem, welches Edelteil verlangt wird“*, weiß Brandmayr. Hochwertiges Wildbret aus der Region ist bei Partnern der oberösterreichischen Jäger im Wildbrethandel, gut sortierten Fleischhauerbetrieben sowie den örtlichen Jägern erhältlich. Die Jäger sorgen dafür, dass die erlegten Stücke unter strengen, hygienischen Auflagen nach der Reifung küchenfertig aufbereitet und ordnungsgemäß verpackt werden. Dies garantiert beste Qualität, denn die extra ausgebildeten „kundigen Personen“ überprüfen jedes Stück erlegtes Wild.

Nachfrage nach Kochkursen steigt

Neben der steigenden Nachfrage nach Wildbret verzeichnet der Oberösterreichische Landesjagdverband auch vermehrt Anfragen zu Wild-Kochkursen. Dazu Böck: *„Das Zubereiten von Wild hat sich in den letzten Jahren im Vergleich zu früher sehr gewandelt. Die heutige Wildküche ist modern und spricht auch viele junge Menschen an. Allerdings fehlen manchmal die Grundkenntnisse, die sich diese Menschen in den Kursen oder aus unseren Broschüren aneignen können.“* Anna Seyr, selbst aktive Jägerin und leidenschaftliche Wildbret-Köchin, hält beispielsweise regelmäßig Kochkurse ab und weiß um die vielfältigen Möglichkeiten der modernen Wildküche, die mit der klassischen Zubereitung von Wild nur mehr wenig gemeinsam hat: *„Wildbret ist ideal für die zeitgemäße Küche: Mit wenig Aufwand viel Geschmack. Kurzgebraten, geschmort oder roh als Tartar oder Carpaccio schmeckt das zarte Wild hervorragend und ist überdies eine gesunde Abwechslung.“* Auch auf den Grill kommt Wildbret übrigens regelmäßig.

Der oberösterreichische Landesjagdverband hat bereits einige Kochbücher und jüngst eine zweite hochwertige Broschüre zum Thema Wildbret veröffentlicht. In diesen sind sämtliche Informationen über Wildbret sowie zahlreiche Rezepte zu finden. Weiters finden sich auch die Kontaktdaten von Direktvermarktern, bei denen Nichtjäger und Liebhaber von Reh, Hirsch, Hase, Wildschwein und Co. ihr Fleisch küchenfertig zerlegt beziehen können. Unter ooeljv.at stehen die Broschüren in digitaler Form zum Download zur Verfügung. Um zwei Euro Druckkostenbeitrag können diese auch in Printform erworben werden.

Auf der Website www.fragen-zur-jagd.at sowie im Blog „Aus dem Jagdleben“ eröffnet der OÖ Landesjagdverband interessante Einblicke in die Welt der Jägerinnen und Jäger.



Bild: Das Wildbret erobert wieder unsere heimischen Küchen: Gerollter Hasenlauf mit Schupfnudeln.

Bildhinweis: Werner Harrer/OÖ Landesjagdverband (Abdruck bei Nennung honorarfrei)

Rückfragehinweis: Mag. Christopher Böck
Tel.: 07224/20083 | Mobil: 0699/12505895
ch.boeck@ooeljv.at