

Vom Wald in die Küche – frisches Wildbret vom Feldhasen und Fasan



Thomas Lettner, Tips Redaktion, 18.11.2019 18:00 Uhr

<https://www.tips.at/nachrichten/st-florian/land-leute/488777-vom-wald-in-die-kueche-frisches-wildbret-vom-feldhasen-und-fasan>



ST.FLORIAN/LINZ-LAND. Herbstzeit ist Jagdzeit. Die OÖ Jagdgesellschaften und Eigenjagden halten daher noch bis Mitte Dezember Treibjagden ab. Über die Vorzüge des Wildbrets konnte sich Tips bei einem Interview im Jagdmuseum Schloss Hohenbrunn in St. Florian ein Bild machen.

Im Bezirk Linz-Land werden jährlich rund 4.500 Rehe, 2.000 Feldhasen, 1.200 Fasane und 1.300 Wildenten erlegt. Da das Frühjahr trocken war und es folglich weniger Krankheiten gab, rechnet man damit, dass heuer mehr Feldhasen erlegt werden als 2018/19.

Schutz des Lebensraums

„Die Jägerinnen und Jäger sorgen dafür, dass der Bestand der Wildtiere reguliert und somit die Forst- und Landwirtschaft unterstützt, Brutplätze gesichert und der Lebensraum der Tiere geschützt wird“, berichtet Sepp Nöbauer, der Leiter der Arbeitsgruppe Wildbret Linz-Land. Bei der Bejagung wird auf ein passendes Verhältnis des Nutzwilds und des Raubwilds (z.B. Fuchs, Marder, Krähe, Elster) geachtet.

Frisches Wildbret vom Jäger

„Das Niederwild ist ein sehr geschmackvolles und äußerst fettarmes Fleisch, welches in der Küche mit seinen vielseitigen Zubereitungen gerne Platz findet“, empfiehlt Diätologin Monika Sohneg, Mitglied im Unterausschuss Lebensmittel Wildbret des OÖ Landesjagdverbands.

Export ins Ausland

Feldhasen und Fasane werden von der jeweiligen Jagdgesellschaft oder Eigenjagd immer häufiger küchenfertig und frisch angeboten und können von den Kunden beim Jagdleiter oder Wildmeister ihres Vertrauens abgeholt werden. „Wird das Wildbret nicht vor Ort verkauft, wird es nach Frankreich, Belgien oder Holland exportiert, was schade ist“, sagt Bezirksjägermeister Engelbert Zeilinger.

Copyrights © 2019 Tips Zeitungs GmbH & Co KG