



Jäger können bald wieder das Mai-Reh anbieten

Tips Gertrude Paltinger, BSc, Tips Redaktion, 22.04.2020 09:01 Uhr

<https://www.tips.at/nachrichten/sipbachzell/land-leute/505426-jaeger-koennen-bald-wieder-das-mai-reh-anbieten>



SIPBACHZELL/WELS-LAND/WELS. Qualitätsvolle Lebensmittel aus der Region werden den Menschen immer wichtiger. Und das können die heimischen Jäger mit Wildbret bereitstellen. Bezirksjägermeister-Stellvertreter Alfred Weinbergmair erklärt die einzigartigen Vorzüge von Wildfleisch.

Der 1. Mai ist für die Jägerschaft ein bedeutendes Datum. An diesem Tag beginnt die Jagd auf das einjährige Rehwild. Dabei muss gleich mit einem verbreiteten Irrtum aufgeräumt werden: Jagd gefährdet nicht den Fortbestand des Wildes, sondern hält die Bestände gesund. Denn eine gewissenhafte Jagd entnimmt vor allem den Überschuss aber auch die alten und kranken Tiere eines Bestandes. Nachhaltige Jagd und die Hege und Fütterung halten das Gleichgewicht zwischen Wild und Wald sowie Wild und Landwirtschaft aufrecht.

Rehfleisch hat Saison

Mit jungem Rehfleisch steht somit jedes Jahr ein frisches, hochwertiges und geschmackvolles Lebensmittel aus der Region zur Verfügung. Als Bezirksjägermeister-Stellvertreter kennt Alfred Weinbergmair aus Sipbachzell die Vorzüge von heimischem Wildbret genau: „Wild ernährt sich vielseitig und ist ausgiebig in Bewegung. Das macht das Fleisch besonders nährstoffreich, zugleich ist es mager und kalorienarm. Außerdem belastet sein Transport die Umwelt kaum, da es ein regionales Lebensmittel ist“, erklärt der Landwirt und passionierte Jäger.

Wertvolles Fleisch

Wild ernährt sich ausschließlich vom Angebot der Natur, in der Notzeit wird es nur mit naturbelassenem Futter gefüttert. Das fettarme Fleisch hat einen hohen Anteil an ungesättigten Fettsäuren (Omega-3 und Omega-6). Das Wildbret gehört (neben dem Fisch) zu den eiweißreichsten Fleischarten. Sein Proteingehalt übertrifft in der Regel den des Fleisches der Schlachttiere. Außerdem wird Wild in der Regel stressfrei erlegt. Diese Faktoren machen Wildbret zu einem besonders hochwertigen Lebensmittel.

Mai-Reh ist beliebt

Dieses heimische Wildfleisch, besonders das bald zu bekommende Mai-Reh, wird nicht nur in der Gastronomie verwendet, es steht auch in der privaten Küche immer öfter auf dem Speiseplan. „Wild bekommt man immer über die örtlichen Jagdgesellschaften“, erklärt Weinbergmair. Man bekommt entweder ein Reh im Ganzen oder, wenn man sich

an einen zertifizierten Zerlegebetrieb wendet, auch einzelne Rehteile. Hier weiß der Sipbachzeller genau Bescheid. Er informiert gerne und stellt Kontakt zu den Jägern in den anderen Gemeinden her.

Unkomplizierte Rezepte

Und auch vor der Zubereitung braucht man keine Scheu haben. Rehfleisch ist sogar für leichte Sommergerichte gut zu verwenden und eignet sich auch sehr gut zum Grillen. Viele moderne und unkomplizierte Rezepte gibt es online, fügt Weinbergmair hinzu.

Copyrights © 2020 Tips Zeitungs GmbH & Co KG