

JAGDSAISON AB MAI

„Wild“ auf den Maibock

17. April 2020, 09:31 Uhr ▪ 575× gelesen ▪ 0 ▪ 0 ▪

Die Arbeitsgemeinschaft Wildbret Linz-Land hat es sich zur Aufgabe gemacht, dem Konsumenten frisch erlegtes und gereiftes Wildbret aus der Natur anzubieten. ▪ Foto: C. Neunteufel ▪ hochgeladen von [Marlene Mitterbauer](#)

Autor: [Marlene Mitterbauer](#) aus Enns

Kräftiger Geschmack, geringer Fettanteil und reich an Zink und Eisen: Heimisches Wild ist ein gesundes Nahrungsmittel.

REGION. Ab 1. Mai geht wieder die Jagd auf das einjährige Rehwild los. „Die Menschen achten bei ihrem Ess- und Ernährungsverhalten gerade jetzt sehr genau darauf, woher die Produkte auf ihren Tellern kommen. Regionalität, tiergerechte Haltung und naturnah sollen die Lebensmittel sein. All dies trifft auf Wildbret zu“, erklärt Landesjägermeister Herbert Sieghartsleitner. Auch die Entnahme bei der Jagd ist nachhaltig und rasch, damit die Tiere keinen Adrenalinstoß erhalten und sich dieser auf die Fleischqualität auswirkt. Die schnelle und hygienische Versorgung ist durch den Jäger selbst abgesichert und bis ins Jagdrevier rückverfolgbar.

Regionale Wertschöpfung

Außerdem ist heimisches Wild äußerst gesund: „Wildbret enthält mehr Muskelgewebe, dafür aber weniger Fett und Bindegewebe als das Fleisch von Nutztieren. Im Unterschied zu Rind- und Schweinefleisch ist in den Teilstücken kaum Fett enthalten, weshalb selbst kalorienbewusste Menschen Wild ohne Reue genießen können“, weiß Christopher Böck, Wildbiologe und Geschäftsführer des oberösterreichischen Landesjagdverbandes. Zudem enthält Wildfleisch durchschnittlich 23 Prozent mehr Eiweiß als landwirtschaftliche Nutztiere. „Durch den Kauf leisten Abnehmer auch einen wichtigen Beitrag zur regionalen Wertschöpfung und unterstützen die Jägerschaft in der Folge bei ihrer Ausübung des Handwerks Jagd“, so Landesjägermeister Sieghartsleitner abschließend.

Frisches einheimisches Wild

Die Arbeitsgemeinschaft Wildbret Linz-Land (ARGE LL) hat es sich zur Aufgabe gemacht, dem Konsumenten frisch erlegtes und gereiftes Wildbret aus der Natur anzubieten. Die „neu gewonnene Zeit“ durch die Ausgangssperre kann zum Beispiel auch für das Ausprobieren neuer Rezepte genutzt werden (siehe unten). Folgende Kontakte garantieren frisches einheimisches Wild aus der Region, gut gereift und in einer gemeldeten Betriebsstätte zerlegt:

Enns

Fleischerei Th. Reisinger

Tel.: **07223/823 46**

Hofkirchen

•S. Nöbauer, Tel.: **0664/5804 576**

•C. Ömer, Tel.: **0660/7373 544**

•Das Hofkirchner Stüberl bietet am 9. und 10. Mai Edelragout vom Maireh mit regionalem Spargel zum Abholen an. Vorbestellungen unbedingt erforderlich unter 0699/1040 2770.

Kronstorf

•J. Forstner, Tel.: **0650/2231 798**

Neuhofen

•K. Gundendorfer, Tel.: **0676/4710 000**

•K.Rogl, Tel.: **0650/3307 898**

Oftering

•Th. Reckendorfer, Tel.: **0676/8147 1444 2**

•Fleischerei M. Führer, Tel.: **07221/634 07**

Sipbachzell

•A. Weinbergmair, Tel.: **0699/1141 0902**

Tillysburg

•N.Spiegelfeld, Tel.: **0669/1926 1780**

•J. Penz, Tel.: **0676/8366 7596**

Wild schmeckt auch vom Grill vorzüglich. ▪ Foto: ARGE LL ▪ hochgeladen von [Marlene Mitterbauer](#)

Rehschulter mit Knochen am Grill

Zutaten:

- Rehschulter mit Knochen, aber auch ausgelöst möglich (kürzere Garzeit)
- Wurzelgemüse nach Belieben (Karotten, Pastinaken, Petersilienwurzel, Sellerie, Zwiebel, Knoblauch)
- Wildgewürz
- Rotwein
- Gekochte Kartoffeln,
- Grüner Spargel
- Speck
- Rosmarin, Thymian, Salz, Pfeffer
- Olivenöl

Zubereitung:

Den Griller aufheizen. Die Rehschulter mit Wildgewürz und Pfeffer einreiben. Danach die Schulter auf allen Seiten scharf angrillen. Das Fleisch beiseite stellen. Das mittlerweile geschnittene Gemüse in einer großen Grillschale auf den Griller stellen und scharf angrillen. Anschließend das Gemüse mit einem großen Schuss Rotwein ablöschen und die Rehschulter auf das Gemüse legen, mit Alufolie abdecken und indirekt bei ca. 170 °C grillen. Das Fleisch ist gar, wenn es sich leicht vom Knochen lösen lässt. Dauert ca. 2 Stunden, dazwischen eventuell Flüssigkeit (Rotwein) hinzufügen. Den Spargel paarweise mit Speck umwickeln bei nicht zu großer Hitze von allen Seiten grillen. Die Kartoffeln in Stücke schneiden und auf den Griller legen bis sich eine schöne Kruste beziehungsweise Farbe bildet. Anschließend die Kartoffel mit Rosmarin, Thymian und Salz bestreuen. Einen Schuss Olivenöl dazugeben und vermischen. Das Fleisch vom Knochen lösen und mit Wurzelgemüse, Kartoffeln und Spargel anrichten. Dazu eignet sich hervorragend eine Preiselbeersauce. Dafür Preiselbeermarmelade mit Creme fraiche, Joghurt, Salz, Pfeffer und Zitronensaft vermischen. Guten Appetit wünscht Christoph Ömer, ARGE Wildbret Linz-Land.

Gefällt **0** mal

Autor:

Marlene Mitterbauer aus Enns[Folgen](#)**4** folgen diesem Profil**Du willst eigene Beiträge veröffentlichen?**

Werde Regionaut!

**Jetzt registrieren**

KOMMENTARE

CORONA-KRISE GEMEINSAM MEISTERN

**Hilfe vor Ort mit dem österreichweiten Netzwerk
#schautaufeinander**

In Ausnahmesituationen wie diesen stehen die Menschen zusammen und helfen sich gegenseitig. Die Regionalmedien unterstützen dies in allen Bundesländern und Bezirken Österreichs mit dem Netzwerk #schautaufeinander. Hier könnt Ihr Dienste suchen oder anbieten, die uns gemeinsam durch diese Krisenzeiten helfen. Du suchst...

[Maria Jelenko-Benedikt](#)

