



Gastkommentar

VON HERBERT SIEGHARTSLEITNER
LANDESJÄGERMEISTER

Kauf' vom Wald

Regional statt immer nur global – gerade jetzt in der Corona-Zeit ein häufig gehörtes Schlagwort. Jetzt ab Mai besteht gleich die erste Möglichkeit, die guten Vorsätze in die gute Tat umzusetzen!

Es gibt gesundes und schmackhaftes Fleisch von Reh, Hirsch und Gams aus Oberösterreich. Fragen Sie einen Ihnen bekannten Jäger oder erkundigen Sie sich im guten Wildbrethandel sowie sortierten Fleischhauer. Mit dem Kauf von Wildbret aus heimischen Revieren unterstützen Sie die heimische Jägerschaft und erhalten ein hochwertiges Naturprodukt. Eine Win-Win-Situation für alle, vor allem die Genießer von köstlichem Wild.

„Also ‚Kauf' vom Wald', damit es nicht bei leeren Floskeln bleibt. Nachhaltigkeit wird und muss in Zukunft mehr wert sein.“

Also „Kauf' vom Wald“, damit es nicht bei leeren Floskeln bleibt. Nachhaltigkeit wird und muss in Zukunft mehr wert sein. Mit unserer Ernährung kann man sie unterstützen und so auf angenehme Art und Weise ebenfalls etwas für unsere schützenswerte Umwelt tun.

In diesem Sinne einen guten Appetit auf „Maibock“!

Auf der Website www.fragen-zur-jagd.at eröffnet der OÖ. Landesjagdverband interessante Einblicke in die Welt der Jägerinnen und Jäger sowie unsere heimischen Lebensräume und Wildtiere.

Wild: Gut am Teller und auf dem Grill

1. Mai – Startschuss im wahrsten Sinn des Wortes für die neue Jagdsaison. Damit steht auch wieder frisches Rehfleisch auf der abwechslungsreichen Speisekarte.

Weidmannsheil

Natur | Wildtiere | Umwelt

Eine VOLKSBLATT-Serie in Zusammenarbeit mit dem OÖ. Landesjagdverband



Der „Maibock“, eine ganz besondere Spezialität, bringt Geschmacksnerven in Verzückung. Man sollte ihn sich nicht entgehen lassen! Auch die einjährigen Hirsche und Gämsen haben übrigens Saison.

Bei Wildbret schmeckt man förmlich die Gesundheit, vermeldet der OÖ Landesjagdverband. Jetzt im Frühling knabbert das Rehwild und das Rotwild wieder an frischen Kräutern und saftigen Knospen, es ist zeitlebens in Bewegung in freier Natur – gesundes und schmackhaftes Wildbret ist das Ergebnis. Aus freier Wildbahn, das macht Appetit auf mehr. Reh und & Co sind tierisch gute Nahversorger, ihr Fleisch ist

ein unübertroffen klimafreundliches Lebensmittel, wird nicht über tausende Kilometer herangekarrt.

Doch Wildbret ist nicht nur äußerst schmackhaft, es ist auch äußerst gesund. Ein hochwertiges Naturprodukt eben. Reh-, aber auch Hirschfleisch hat sehr wenig Kalorien, ist reich an Vitaminen, hat einen geringen Fettanteil, dafür hohe Werte an wertvollen Omega-3- und Omega-6-Fettsäuren, ist leicht verdaulich und sein Proteingehalt kann sich mehr als sehen lassen. Besser und gesünder geht eigentlich gar nicht. Spärlich vorkommendes Bindegewebe und eine feinfaserige Muskelstruktur lassen dieses Fleisch auf der Zunge zergehen. Ein ange-

nehmer artspezifischer Geschmack und Geruch runden das Ganze ideal ab.

Die Qualitätskontrolle bei Wildbret ist ausgesprochen streng, ein Gütesiegel des OÖ Landesjagdverbandes ist ein weiterer Garant dafür, dass Wildbret aus oberösterreichischen Revieren stammt. Wo Wildbret aus Oberösterreich drauf steht, ist Wildbret aus Oberösterreich drin.

Wildbret vom Reh und Hirsch kennt zahlreiche Rezepte und Zubereitungsarten: Reh/Hirschgulasch, Reh/Hirschschlößl, Reh- oder Hirschrücken, gebackene Rehleber oder Rippchen. Und weil jetzt auch Startschuss für die Grillsaison ist, Wildbret macht sich auf dem Rost sehr gut, oft genügt schon einfaches Marinieren mit Olivenöl, Kräutern und Zitrone. Und auf aufwändiges und langes Einlegen kann man gerne verzichten!

Spezialrezepte für Rehfleischhochgenuss:

<https://www.oeljv.at/home/rund-um-die-jagd/wildbret-rezepte/>

Grillrezepte:

<https://www.oeljv.at/home/rund-um-die-jagd/wildbret-rezepte/rezepte-vom-rehwild/gegrillter-rehschloegl-vom-maibock/>



Reh-Wildbret gegrillt. Was gibt es nachhaltigeres, natürlicheres und regionaleres?

Foto: Ch. Böck