## Der Wald als Nahversorger: Wildbret erobert den Rost

# Weidmannsheil Natur | Wildtiere | Umwelt

Mit den steigenden Außentemperaturen steigt vielerorts die Lust, dem E-Herd nur mehr ein mildes Lächeln zu schenken und die Zubereitung lukullischer Köstlichkeiten an die Frischluft zu verlegen. Ob direkt über dem Feuer, ob mit Gas oder im High Tech-Smoker - Sommer ist Grillsaison. Wobei das Phänomen der Fleischzubereitung über offenem Feuer längst kein archaisches Relikt aus der Steinzeit mehr ist, sondern vielmehr ein nicht mehr weg zu denkendes Phänomen der Moderne.

#### **Umdenken am Rost**

Fast logisch also, dass auch die Wahl der Zutaten eine wichtige Rolle spielt. Vorbei scheinen die Zeiten, in denen das Fett aus dem Fleisch triefen musste und das Bier nicht nur die Kehle hinunterfloss, sondern auch mit Hingabe über das Gargut gegossen

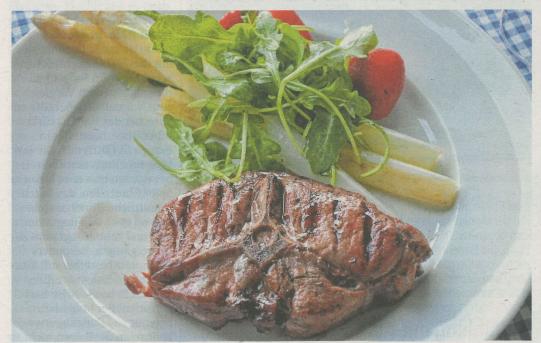
wurde. Heute stehen vielmehr Gesundheit und Qualität im Vordergrund. Und immer mehr Gartenköche entdecken dabei die Früchte des Waldes. Mit intensivem Geschmack und rustikalem Charakter passt Wildfleisch perfekt zu Rost und Flamme. Wenig Cholesterin, das feinfaserige Fleisch und der geringe Fettanteil passen zudem in einen ausgewogenen, gesunden Ernährungsplan. Dass Omega-3-Fettsäuren im Fisch enthalten sind, ist schon länger bekannt. Neben Fischkonsum reichlichem kann aber auch auf anderem Wege das Verhältnis zugunsten des "gesunden" Fettes verschoben werden: Nämlich durch Verzehr von einheimischem Wildbret aus freier Natur, das ebenfalls sehr reich an Omega-3-Fettsäuren ist. Besonders stechen hier der Feldhase und das Reh hervor, also zwei Wildarten,

die in Oberösterreich in sehr guten Beständen vorkommen unbedenklich größerer Menge nachhaltig bejagt werden können.

#### Effektive Fettsäuren

Die Weichheit sowie der Geschmack des Fleisches werden durch einen hohen Anteil an ungesättigten Fettsäuren deutlich verbessert, wie aus lebensmitteltechnischen Untersuchungen hervorgeht. Der zarte und weiche Geschmack von Wildbret rührt daher, dass die Schmelzpunkte der ungesättigten Fettsäuren niedriger sind, als jene der gesättigten. Beim OÖ Landesjagdverband lässt übrigens wildkuli-Vorzeigeküchen narischen regelmäßig entsprechend Ehren zukommen: Mit der Plakette "Ausgezeichnete Wildgerichte aus oberösterreichischen Jagdrevieren" werden Gastronomiebetriebe, hervorragende Wildküche das ganze Jahr hindurch anbieten und dabei von regionalen Jägern beliefert werden, ausgezeichnet.

www.ooeljv.at/tv



Es muss nicht immer Rehrücken sein wie hier. Auch Teile vom Schlögel sind hervorragend zu grillen. Und dies beispielsweise auch vom Hirsch. Foto: J. Nöbauer/OÖ Landesjagdverband





## Gastkommentar

**VON HERBERT SIEGHARTSLEITNER** LANDESJÄGERMEISTER

### **Ganz direkt**

Die letzten Wochen waren auch für die oberösterreichische Jagd herausfordernd. Mit Mai hat in Oberösterreich die Jagdsaison auf Reh-, Gams- und Rotwild begonnen.

Gleichzeitig sind aber durch die notwendigen Corona-Maßnahmen der Bundesregierung die wichtigsten Wildbret-Abnehmer - die gesamte Gastronomie und der Export für die Händler - ausgefallen.

Die Krisenzeit hat uns gelehrt, die Direktvermarktung von Wildbret und die Zusammenarbeit mit lokalen Wildbrethändlern noch weiter zur forcieren. Oberösterreichs Jägerinnen und Jäger liefern mit frischem Wildbret ein hochwertiges Naturprodukt.

Die heimische Jagd ist daher ein unverzichtbarer Bestandteil der Lebensmittelproduktion. Gerade in außergewöhnlichen Lebenssituationen. Wir Jäger schauen darauf, dass es Mensch und Natur gut geht!

In diesem Sinne: Nicht wo du jagst ob Gebirge, Wald nicht was du jagst ob Gams, Hirsch

oder Sau, nicht wer du bist Fürst, Herr oder

nur wie du jagst, macht weidgerecht!

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.