



## Gastkommentar

VON HERBERT SIEGHARTSLEITNER  
LANDESJÄGERMEISTER

## Jagd auf schwarze Schafe

Die Tötung geschützter Tiere ist kein Kavaliersdelikt, sondern ganz klar ein Rechtsbruch. Das Faktum, dass heuer bereits fünf vergiftete Rotmilane und ein wahrscheinlich abgeschossener Kaiseradler zu beklagen sind, stimmt mich nachdenklich. Und ich bin mit dieser Haltung nicht allein. Die oberösterreichischen Jäger und Jägerinnen stellen sich entschieden gegen diese illegalen Machenschaften und sehen darin einen schweren Schlag gegen den Artenschutz.

Bedrohte Tierarten brauchen unseren Schutz und unsere Unterstützung. Es muss unser gemeinsames Anliegen sein, sowohl die Prävention zu stärken, als auch die Sanktionen zu verschärfen. Ich begrüße daher auch ausdrücklich die gemeinsame Initiative eines Runden Tisches mit OÖ Landesjagdverband, amtlichem Naturschutz und Naturschutzorganisationen, um eine gemeinsame Strategie zu entwerfen. Artenvielfalt muss auf der Fläche gelebt und dort auch Lebensraum erhalten bzw. zurückgegeben werden. Ebenfalls kann und muss manch nicht bedrohte Tierart durchaus reguliert werden, um einer anderen Tierart zu helfen. Der mittlerweile 20 Jahre offiziell geltende Leitsatz „Schutz durch nutzen“ ist dabei wesentlich. Genauso wesentlich ist es aber auch, schwarze Schafe entsprechend ins „Visier“ zu nehmen.

Auf den Websites  
[www.fragen-zur-jagd.at](http://www.fragen-zur-jagd.at) und  
[www.oeljv.at/tv](http://www.oeljv.at/tv) eröffnet  
der OÖ. Landesjagdverband  
interessante Einblicke in die Welt der  
Jägerinnen und Jäger sowie unsere heimi-  
schen Lebensräume und Wildtiere.

# Vernetztes Waldbuffet

Online-Plattform für Wildbret lässt Anbieter und Konsumenten zusammenrücken



Für Oberösterreich sind unter [www.wild-oberoesterreich.at](http://www.wild-oberoesterreich.at) Informationen aus unserem Bundesland und Bezugsquellen von heimischem Wildbret zu finden.

Foto: Screenshot

## Weidmannsheil

### Natur | Wildtiere | Umwelt

Eine VOLKSBLATT-Serie in Zusammenarbeit mit dem OÖ. Landesjagdverband

Gerade in Zeiten, in denen die Fleischindustrie durch Klimawandel und Corona in Misskredit geraten ist, wollen die heimischen Landesjagdverbände mit ihrem Dachverband Jagd Österreich auf die Vorteile von heimischem Wildbret hinweisen und Anbieter und Konsumenten zusammenbringen. Gelingen soll dies vor allem auch durch die neue Online-Plattform "Wildes Österreich" samt dazugehöriger App.

Für Oberösterreich sind unter [www.wild-oberoesterreich.at](http://www.wild-oberoesterreich.at) Informationen aus unserem Bundesland und Bezugsquellen von heimischem Wildbret zu finden. Eine Interaktivkarte macht alle Anbieter, wie jagdliche Direktvermarkter, Manufakturen und ausgewählte Gastronomiebetriebe sichtbar. Alle Anbieter der Online-Plattform haben sich dazu verpflichtet, ausschließlich regionales Wildbret aus heimi-

schen Revieren anzubieten. Die Plattform bietet neben dem Vernetzungstool und der Karte auch weitere Informationen wie Ernährungstipps und Tricks zur Zubereitung von Experten der wilden Küche. So wird beispielsweise genau erklärt, welches Teilstück sich für die einzelnen Rezepte und Zubereitungsarten eignen. Mit kurzen Videos will Wildes Österreich den Einstieg erleichtern. Mit intensivem Geschmack und rustikalem Charakter passt Wildfleisch perfekt in die Küche. 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 reichlichem Fischkonsum kann aber auch auf anderem Wege das Verhältnis zugunsten des „gesunden“ Fettes verschoben werden: Nämlich durch Ver-

zehr 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 guten Beständen vorkommen und unbedenklich 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. Ein weiterer Vorteil von Wildbret ist, dass es frei von Lebendtiertransporten und ohne Schlachtstress direkt aus seinem natürlichen Lebensraum von Jägerinnen und Jägern respektvoll entnommen wird.