**Wildes (Ober)Österreich**

Wildbret ist ein qualitativ hochwertiges Naturprodukt aus der Region

„*Wildbret aus den heimischen Jagdrevieren ist ein natürliches Lebensmittel und bietet viele Vorteile für eine gesunde und umweltbewusste Ernährung. Als regionales Produkt ist Wildbret frei von Transport- oder Schlachtstress und zudem eine umweltschonende Alternative zu anderen Fleischsorten, da kurze Transportwege den ökologischen Fußabdruck gering halten. Wildbret enthält gesundheitsfördernde Omega-3-Fettsäuren und wertvolle Spurenelemente*“, sagt Wildbiologe Mag. Christopher Böck. Die feinfaserige Struktur sowie der geringe Fett- und Bindegewebeanteil sind charakteristisch für Wildfleisch, wodurch ihm große Beliebtheit in der Hauben- und Diätküche zukommt. Zugleich ist Wildfleisch einfach in der Zubereitung und gelingt auch Anfängern.

**WILDES ÖSTERREICH**

Landesjägermeister Herbert Sieghartsleitner freut sich über die neue Plattform, die mit Jagd Österreich gemeinsam entwickelt wurde. „*Mit der neuen Online-Plattform WILDES ÖSTERREICH samt eigener Handy-APP werden Anbieter von heimischem Wildbret und naturbewusste Genießer zusammengeführt. Alle Anbieter verpflichten sich dabei, ausschließlich regionales Wildfleisch aus den heimischen Revieren anzubieten*“, so Sieghartsleitner. Um die Herkunft noch stärker zu unterstreichen, wurden daher für jedes Bundesland eigene Marken geschaffen. Das erlaubt es den OÖ. Jägerinnen und Jägern, ihr Wildbret künftig über das Label „Wildes Oberösterreich“ zu vermarkten.

Die Online-Plattform bietet neben dem Vernetzungstool und der Interaktivkarte auch zahlreiche Informationen, Ernährungstipps und Tricks zur Zubereitung von Expertinnen der wilden Küche. So wird beispielsweise genau erklärt, welches Teilstück sich für die einzelnen Rezepte und Zubereitungsarten eignen. Mit kurzen Videos soll die Lust auf Wildbret gesteigert und der Einstieg in die Kunst der wilden Küche erleichtert werden.

**Regionale Wertschöpfung**

Je nach Region können saisonal Reh, Wildschwein, Hirsch, Gämse, Hase, Fasan oder auch Ente bei ausgesuchten Fleischhauern, Wildbrethändlern oder eben bei den regionalen Jägerinnen und Jägern bezogen werden.

Fragen Sie doch einfach bei der Jägerschaft in Ihrer Gemeinde oder nutzen Sie die Online Plattform Wildes Österreich um Wildbret zu erwerben.

„*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.

**Linkbox**

Neugierig? Hier finden Sie viele Informationen rund um die Jagd und zum Thema Wildbret:

<https://www.wild-oesterreich.at/>

[http://wild-oberoesterreich.at/](http://wild-oberoesterreich.at/%20)

<https://www.fragen-zur-jagd.at/>

<https://www.ooeljv.at/tv/> (OÖ Jagd TV)

https://www.ooeljv.at/

<https://www.jagd-oesterreich.at/>

*Bildtext: Die neue Online Plattform WILDES ÖSTERREICH führt Anbieter von heimischem Wildbret und naturbewusste Genießer zusammen.*

*Bildhinweis: OÖ Landesjagdverband (Abdruck bei Nennung honorarfrei)*

*Rückfragehinweis: Mag. Christopher Böck*

*07224/20083 | 0699/12505895 | ch.boeck@ooeljv.at*