
PRESSEAUSSENDUNG

OÖ Medien | 22. Oktober 2020

Wildes Oberösterreich im Herbst

Wenn der Herbst ins Land zieht, steuert auch die heimische Jagd auf ihren Höhepunkt zu – und in den Küchen des Landes wird es richtig wild. Wenn die Tage kürzer werden, startet nämlich auch die Wildbret-Saison. Wenig Cholesterin, feinfaseriges Fleisch und ein geringer Fettanteil – Wildbret fügt sich harmonisch in einen ausgewogenen, gesunden Ernährungsplan ein. 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 Verzehr von einheimischem Wildbret aus freier Natur, das ebenfalls sehr reich an Omega-3- und Omega-6-Fettsäuren ist.

Besonders stechen hier der Feldhase und das Reh hervor, also zwei Wildarten, die in Oberösterreichs Jagdrevieren in guten Beständen vorkommen und unbedenklich in größerer Menge nachhaltig bejagt werden können.

Jagd ist auch Kultur

Bei der gemeinsam mit der Wirtschaftskammer Oberösterreich ausgerichteten Veranstaltung wurde nach einer – trotz Corona-Regeln – feierlichen, kurzen Streckenlegung dem erlegten Wild die letzte Ehre erwiesen.

Bezirksjägermeister Engelbert Zeilinger, zuständig für Linz und Linz-Land, vermeldete die Strecke von zwei Rehen, fünf Hasen, drei Fasanhahnen und fünf Stockenten an Landesjägermeister Herbert Sieghartsleitner. Die Jagdhornbläsergruppe Schaumburg verblies die Strecke mit den Signalen „Reh tot“, „Hase tot“ und „Flugwild tot“ von der Loggia des Jagdschlusses Hohenbrunn.

Die anschließende Verkostung der Wildspezialitäten, wie Wildpüreesuppe, sous vide gegartem Hasenrücken und Feldhasen-Ragout auf Kohlsprossengemüse und Erdäpfel-Maroni-Soufflé der Cateringgroup, genossen im Festsaal des Schlosses bei gebührendem Corona-Abstand unter anderem Landesjägermeister Herbert Sieghartsleitner, sein Stellvertreter Andreas Gasselsberger sowie Geschäftsführer Christopher Böck, Jagd- und Genuss-Landesrat Max Hiegelsberger mit Büroleiter Peter Schmidt, Gastronomie-Obmann der WKO OÖ Thomas Mayr-Stockinger, Mirko Meyer von der Grieskirchner Brauerei, der bestes Bier zum Wildbret beisteuerte, LWK-Direktor Karl Dietachmair, Condeli Geschäftsführer Heinz Kaltenbäck, Jagd Österreich Generalsekretär Klaus Schachenhofer und Werbegrafiker Christof Neunteufel sowie einige hochrangige Funktionäre des OÖ Landesjagdverbandes.

Bei der zuvor stattfindenden Pressekonferenz wurde natürlich Wildbret thematisiert:

Landesjägermeister Herbert Sieghartsleitner

Der Wald als Nahversorger

„Wild auf Wild“ ist schon lange Motto des OÖ Landesjagdverbandes

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 man übrigens wildkulinarischen Vorzeigeküchen regelmäßig entsprechend Ehren zukommen. Landesjägermeister Herbert Sieghartsleitner: *„Mit der Plakette ‚Ausgezeichnete Wildgerichte aus oberösterreichischen Jagdrevieren‘ werden Gastronomiebetriebe, die hervorragende Wildküche das ganze Jahr hindurch anbieten und dabei von regionalen Jägern beliefert werden, ausgezeichnet.“*

Insgesamt blickt man beim Oberösterreichischen Landesjagdverband auf eine erfolgreiche Saison des letzten Jahres zurück. Alljährlich werden die von der Jägerschaft gemeldeten Abschüsse des Jagdjahres, das von 1. April bis 31. März des Folgejahres dauert, vom Land Oberösterreich ausgewertet und in einer Jagdstatistik veröffentlicht. Hier unterstreicht Oberösterreich einmal mehr seine Position als „Rehwildbundesland“.

Im abgelaufenen Jagdjahr wurden insgesamt 86.274 Stück Schalenwild (+ 1,03 % im Vergleich zu den Abschüssen vom Vorjahr) erlegt, darunter 78.384 Stück Rehwild (2018/19: 78.735), 3.870 Stück Rotwild (3.804), 2.230 Stück Schwarzwild (906) und 1.665 Stück Gamswild (1804). Auffallend ist hier der Anstieg der Abschusszahlen beim Schwarzwild.

Beim Feldhasen mit 46.515 Stück (35.967) und beim Fasan mit 24.888 Stück (21.371) hält der positive Trend an! Die Hegemaßnahmen, die u.a. Lebensraumverbesserungen und ein konsequentes Beutegreifermanagement beinhalten, haben dazu geführt, dass sich die Bestände in vielen Teilen des Landes gut entwickelt haben.

In Form von Treibjagden werden in Relation gesehen störungsarme Eingriffe vorgenommen und so diese Anzahl an Hasen und Fasanhahnen weidgerecht erlegt.

In den rund 950 Oberösterreichischen Jagdgebieten gibt es mehr als 19.750 Jägerinnen und Jäger mit gültiger Jagdkarte. Sieghartsleitner: *„Interessant und zugleich erfreulich ist, dass der Trend der letzten Jahre bezüglich Frauenanteil in der Jagd weiter anhält und mittlerweile schon bei 10% liegt.“*

Wirteobmann Thomas Mayr-Stockinger

**Wenn es auch in den Gaststuben wieder „wildelt“,
ist Hochsaison für Hochgenuss**

Mit dem Start der Wildbretwochen wird jetzt das Kulinarik-Dorado Oberösterreich um noch eine Facette reicher, freut sich Gastronomie-Obmann Thomas Mayr-Stockinger auf die kommenden Tage und Wochen, an denen die Oö. Wirte ihre Gäste mit geschmackigen Schmankerln aus Wald und Flur besonders verwöhnen werden. Rund ein Drittel der Gastronomen unseres Bundeslandes wird die Speisekarten „wild“ bereichern.

Stolz ist Mayr-Stockinger vor allem auch darauf, den Gästen unverfälschte Natur auf die Teller legen zu können, denn die „Rohstoffe“ kommen in erstklassiger Qualität von den heimischen Jägern aus der unmittelbaren Umgebung. Wildbret ist fett- und cholesterinarm, reich an Mineralstoffen und Vitaminen. Und weil es zudem kalorienarm und gesund ist, kann man getrost auch die Waage im Eck stehen lassen.

Für die abwechslungsreiche Zubereitung hervorragender Herbstgerichte können die Köche in den heimischen Gastronomiebetrieben natürlich auch bei den passenden saisonalen Beilagen aus dem Vollen schöpfen, setzt Mayr-Stockinger auch auf deren Kreativität beim Einsatz von Schwarzwurzeln, Kraut, Wirsing, Maroni, Preiselbeeren etc., um Köstlichkeiten auf den Tisch zu zaubern, die wahrlich „wild auf Wild“ machen. Umso mehr hofft der Wirteobmann, dass die diesjährigen Wildbretwochen auch einen wertvollen Beitrag dazu leisten, der corona-gebeutelten Gastronomie wieder „auf die Sprünge“ zu helfen.

Agrar-Landesrat Max Hiegelsberger

Natürlicher Genuss am Teller

Höchste Wildbret-Qualität ist Resultat verantwortungsbewusster Jagd

Die Jägerschaft Oberösterreichs ist ein wichtiger Träger volkscultureller Traditionen, starker Akteur im Naturschutz und wichtiger Partner für die Land- und Forstwirtschaft. Vor allem lebt sie einen in unserer Zeit immer mehr gesuchten Trend vor: den direkten Kontakt zur Natur.

„Die gegenseitigen Wechselwirkungen zwischen der Land- und Forstwirtschaft und der Jagd sind zahlreich und intensiv. Ob die gezielte Bejagung in Wiederaufforstungsgebieten oder die bewusste Gestaltung von Felldrändern oder Streuobstwiesen seitens der Landwirtschaft – es braucht ein Miteinander, welches in Oberösterreich aktiv gelebt wird. Die steigenden Abschusszahlen beim Schalenwild zeugen vom Bemühen der Jägerinnen und Jäger, die notwendige Waldverjüngung zu unterstützen. Die zunehmenden Niederwildbestände sind auch Resultat der Lebensraumverbesserungen durch die Landwirtschaft“, zeigt sich Agrar-Landesrat Max Hiegelsberger erfreut über die Abschusszahlen des letzten Jagdjahres.

„Mit den in ganz Oberösterreich populären Wildwochen tritt die Jagd im Herbst stärker ins Bewusstsein der Menschen. Über den kulinarischen Genuss am Teller wird deutlich, dass die Jagd nachhaltig und verantwortungsbewusst für beste Lebensmittel sorgt. Mein Dank gilt dabei auch den Gastronomen, die während der Wildwochen eine perfekte Bühne für die Lebensmittel aus der Region bieten“, so Hiegelsberger.

Bildnachweis:

Peter Mayr/OÖ. Landesjagdverband (Abdruck bei Nennung honorarfrei)

2020_10_22_Wildes OÖ_PA_PK: Gastronomie-Obmann Thomas Mayr-Stockinger, LJM Herbert Sieghartsleitner und LR Max Hiegelsberger.

2020_10_22_Wildes OÖ_PA_Strecke: Die symbolische Strecke mit Gastronomie-Obmann Thomas Mayr-Stockinger, LJM Herbert Sieghartsleitner und LR Max Hiegelsberger.

2020_10_22_Wildes OÖ_PA_Essen im Festsaal: Die Hauptspeise vom Feldhasen – sous vide gegarter Hasenrücken und Ragout fin auf Kohlsprossengemüse und Erdäpfel-Maroni-Soufflé.

Rückfragehinweis:

Pressesprecher GF Mag. Christopher Böck

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