

Oö - Nachrichten  
14.5.2021

WERBUNG

## Hochsaison für das „Superfood“ aus dem Wald

Wer beim Speisplan auf heimische Qualität setzt, kommt am Wildbret nicht vorbei.

Der grüne Nahversorger hat Hauptsaison: Feinschmecker werfen daher dieser Tage ein besonderes Augenmerk auf den Wald. Der Grund dafür liegt eher weniger am satten Grün als vielmehr an der Fleischeslust. Wahre Gourmets profitieren nämlich mit Anfang Mai vom Ende der Schonzeit.

Regionales Wildbret gilt heute längst nicht mehr als reines Winteressen. Ob als Braten, Fondue, Ragout, Pastete oder gar als Hirschkäsekrainer beim sommerlichen Grillen, Wildbret ist ganzjährig und individuell einsetzbar. Mit feinem Geschmack und rustikalem Charakter passt Wildfleisch vom heimischen Wild perfekt in die Küche. Besonders stechen hier der Hirsch und das Reh hervor, also

zwei Wildarten, die in Oberösterreich in sehr guten Beständen vorkommen und unbedenklich in größerer Menge nachhaltig bejagt werden können.

Vor allem aber gilt Wildbret aus mehreren Gründen als gesunde Alternative zu anderen Fleischsorten. Wildbret ist fettarm, nährstoffreich, reich an Proteinen, feinfaserig und nicht zuletzt wohlschmeckend. Aktuelle menschliche Ansprüche wie „natürlich“, „biologisch“, „Freiland“, „artgerecht“, „ab Hof“, „fettarm“ werden von Natur aus erfüllt.

„Die natürliche Ernährung der Wildtiere und ihre ständige Bewegung in der freien Natur ist der Grund, weshalb Wildbret frei von künstlichen Zusätzen ist und zugleich einen ho-

hen Gehalt an hochwertigem Eiweiß aufweist. Daher ist es ein sehr wertvolles und gesundes Nahrungsmittel“, erläutert Oberösterreichs Landesjägermeister Herbert Sieghartsleitner.

Ein weiterer Vorteil von Wildbret sei, dass es frei von Lebertransporten und ohne Schlachtstress direkt aus seinem natürlichen Lebensraum von Jägerinnen und Jägern respektvoll entnommen wird. Sieghartsleitner: „Eine Fleischgewinnung in dieser Natürlichkeit und mit dem Ziel, den Artenreichtum zu erhalten, ist eine Leistung, die nur die heimische Jagd vollbringen kann, und dies wird von immer mehr Menschen geschätzt.“



Frischer Rehrücken aus heimischen Jagdrevieren mit grünem Spargel am Grill. Herz, was willst du mehr?

Foto: Ch. Böck/OÖ LJV