



Gastkommentar

VON HERBERT SIEGHARTSLEITNER
LANDESJÄGERMEISTER

Wildes (Ober)Österreich

Wildbret aus heimischen Revieren ist ein ausgezeichnetes, regionales Naturprodukt, dem eine besondere Bedeutung im Hinblick auf gesunde und regionale Ernährung zukommt. Es ist ein hervorragendes und natürliches Lebensmittel – direkt aus der Natur.

Durch die oberösterreichischen Jägerinnen und Jäger ist sichergestellt, dass dieses hochwertige Fleisch und andere Wildprodukte mit Berücksichtigung auf Nachhaltigkeit und weidgerecht gewonnen werden.

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. Um die Herkunft noch stärker zu unterstreichen, wurden daher für jedes Bundesland eigene Marken geschaffen. Das erlaubt es den öö. 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 und Experten 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.

Auf den Websites www.fragen-zur-jagd.at und www.oeljv.at/tv eröffnet der ÖÖ. Landesjagdverband interessante Einblicke in die Welt der Jägerinnen und Jäger sowie unsere heimischen Lebensräume und Wildtiere.

Wild auf Wild

Wildbret ist ein qualitativ hochwertiges Naturprodukt aus der Region

Weidmannsheil

Natur | Wildtiere | Umwelt

Eine VOLKSBLATT-Serie in Zusammenarbeit mit dem ÖÖ. Landesjagdverband



Wildbret aus heimischen Jagdrevieren ist ein natürliches Lebensmittel und bietet viele Vorteile für eine gesunde und umweltbewusste Ernährung. Als regionales Produkt ist es frei von Transport- oder Schlachtstress und zudem eine umweltschonende Alternative zu anderen Fleischsorten, da der ökologische Fußabdruck geringgehalten wird.

Wissen, woher es kommt

Die Menschen achten bei ihrem Ess- und Ernährungsverhalten mittlerweile sehr genau darauf, woher die Produkte auf ihren Tellern kommen. Regionalität, tiergerechte Haltung und naturnah sollen die Lebensmittel sein. All dies trifft auf Wildbret zu. Auch die sogenannte Entnahme bei der Jagd ist nachhaltig und rasch, damit die Tiere nicht zu viel Adrenalin ausschütten, das sich auf die Fleischqualität auswirkt. Die schnelle und hygienische

Versorgung ist durch zwei Komponenten, dem Jäger selbst und der sogenannten Kundigen Person, abgesichert und bis ins Jagdrevier rückverfolgbar.

Wild als wertvoller Nährstofflieferant

„Unsere Wildtiere bewegen sich das ganze Jahr über frei in der Natur und äsen, also fressen, frische Gräser und Kräuter. Auch aus diesem Grund enthält Wildbret mehr Muskelgewebe, dafür aber weniger Fett und Bindegewebe als das Fleisch von Nutztieren. Im Unterschied zu Rind- und Schweinefleisch ist in den Teilstücken kaum Fett enthalten, weshalb selbst kalorienbewusste Menschen Wild ohne Reue genießen können. Zudem ist Wildbret sehr eiweißreich und liegt durchschnittlich 23 Prozent höher als bei landwirtschaftlichen Nutztieren, etwa Geflügel“, weiß Mag. Christo-

pher Böck, Wildbiologe und Geschäftsführer des Öö Landesjagdverbandes. Wildbret enthält außerdem Omega-3- und Omega-6-Fettsäuren sowie Vitamine der B-Gruppe und die Spurenelemente Zink, Eisen und Selen.

Regionale Wertschöpfung

Je nach Region können saisonal Reh, Wildschwein, Hirsch, Gämse, Hase, Fasan oder auch Ente bei ausgesetzten Fleischbauern, Wildbrethändlern oder bei der lokalen Jägerschaft bezogen werden. Fragen Sie doch einfach bei den Jägern nach oder nutzen Sie die Online-Plattform Wildes Österreich samt eigener App, um Wildbret zu erwerben.

Köstliche Rezeptideen und Informationen rund ums Thema Wildbret finden Sie unter
www.oeljv.at/jagd-in-ooe/wildbret-rezepte/
oder auf
www.wild-oesterreich.at
und auf
www.fragen-zur-jagd.at



Foto: ÖÖ Landesjagdverband/ Werner Harrer

Das Fleisch vom Feldhasen ist besonders reich an immunstärkenden Spurenelementen wie Eisen, Zink und Selen sowie ungesättigten Fettsäuren. Hier übrigens als Hasensuppe zubereitet.