



Gastkommentar

VON HERBERT SIEGHARTSLEITNER
LANDESJÄGERMEISTER

Wilde Werte

Gesund, nachhaltig, regional – Worte, die heute beim Thema Ernährung in aller Munde sind. Doch wenn diese Umschreibungen mehr als reine Schlagworte sein sollen, kommt man am grünen „Supermarkt“ nicht vorbei.

Oberösterreichs Jägerinnen und Jäger sind nämlich der Garant dafür, dass in Zeiten, in denen Fleisch im Allgemeinen und der Fleischkonsum im Speziellen aus vielerlei Gründen mehr und mehr hinterfragt wird, eine gesunde Alternative auf den heimischen Tellern landet. Regionales Wildfleisch aus der freien Wildbahn gilt heute längst als unverzichtbarer Bestandteil der heimischen Küche. Wildbret ist fettarm, nährstoffreich, reich an Proteinen und wohlschmeckend. Aktuelle Ansprüche wie „natürlich“, „biologisch“, „freiland“, „artgerecht“, „ab Hof“ werden von Natur aus erfüllt.

Nicht zuletzt ist heimisches Wildbret aber auch in starkes Zeichen für die unverzichtbaren Leistungen unserer Jägerinnen und Jäger für die Gesellschaft. Österreichweit versorgen sie die heimische Bevölkerung mit 6.000 Tonnen qualitativ hochwertigem Fleisch und zählen somit mit zu den wichtigsten Lebensmittelproduzenten.

Die Natur sagt Weidmannsdank!

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

Born to be WILD: Oberösterreichs Jägerinnen und Jäger empfehlen

Wildbret ist ein qualitativ hochwertiges Naturprodukt aus der Region –
Vom Wald auf den Teller direkt von der Jägerschaft vor Ort



Wilder Burger von der Gams von „Schlosskoch“ Rupert J. Pferzinger. Rezept aus der Grillbroschüre, die ab Juli 2023 beim OÖ Landesjagdverband erhältlich ist.

Foto: OÖ. Landesjagdverband/Peter Mayr

Weidmannsheil

Natur | Wildtiere | Umwelt

Eine VOLKSBLATT-Serie in Zusammenarbeit mit dem OÖ. Landesjagdverband

„Die Menschen achten bei ihrem Ess- und Ernährungsverhalten mittlerweile genau darauf, woher die Produkte auf ihren Tellern kommen. Regionalität, tiergerechte Haltung und naturnah sollen die Lebensmittel sein. All dies trifft auf Wildbret zu“, erklärt Landesjägermeister Herbert Sieghartsleitner. „Wir jagen so, dass es nachhaltig, völlig stressfrei ist, und damit zeichnet sich unser Wildbret in hoher Fleischqualität aus. Außerdem entspricht es den hygienischen Anforderungen“, so Sieghartsleitner weiter.

Wild als wertvoller Nährstofflieferant

Mag. Christopher Böck, Wildbiologe und Geschäftsführer des Oö Landesjagdverbandes ergänzt: „Heimische Wildtiere bewegen sich das ganze Jahr über frei in der Natur und nehmen frische Gräser und Kräuter zu sich. Wildbret enthält somit 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 gibt's viele Omega-3- und -6-Fettsäuren und der Eiweißgehalt beträgt durchschnittlich 23 Prozent, somit höher als bei Nutztieren wie etwa Geflügel.“

Regionale Wertschöpfung

Je nach Region können Sie

saisonal Reh, Wildschwein, Hirsch, Gämse, Hase, Fasan oder auch Ente bei ausgesuchten Fleischhauern, Wildbrethändlern oder eben direkt bei den OÖ. Jägerinnen und Jägern beziehen. Viele bieten neben dem rohen Fleisch auch weitere Produkte in Kooperationen mit Fleischern an, wie etwa Wildwurst, Wildschinken, Wildsalami, Wildleberpasteten und viele mehr.

„Durch den Kauf leisten Abnehmer auch einen wichtigen Beitrag zur regionalen Wertschöpfung und unterstützen die Jägerschaft indirekt bei ihren vielfältigen Aufgaben für die Gesellschaft in der Natur“, so Landesjägermeister Sieghartsleitner.

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
Besonders hinweisen möchten wir auch auf die neue Grillbroschüre des OÖ Landesjagdverbandes (erhältlich ab Juli 2023)