Wildbret als Symbol für Regionalität

Herbstzeit ist Wildzeit: 80.000 Rehe wurden 2023 auf den Markt gebracht, für die Qualität ist ausschließlich die Natur verantwortlich

Fotos: colourbox, Weihbold (2), Land OÖ/Haag

LINZ. „Wildwochen" sind im Herbst von den Speisekarten in Oberösterreichs Restaurants nicht mehr wegzudenken. Ob Rehwild, Hase, Fasan: Wildbret – das Fleisch von freilebendem und nicht auf Farmen gehaltenem Wild – gilt als „gesündestes" Fleisch, nicht zuletzt aufgrund des geringen ökologischen Fußabdrucks. „Wildbret folgt genau den aktuellen Trends in der Kulinarik: regionale Herkunft, artgerechtes Aufwachsen, kurze Transportwege", sagt Agrarlandesrätin Michaela Langer-Weninger (VP). Darauf würden die Konsumenten mittlerweile verstärkt achten, „beim Wildbret handelt es sich wirklich um gelebte Regionalität", hebt Langer-Weninger hervor.

Die Natur gibt die Menge vor

Ein Leben in der freien Natur, keine Behandlung durch Medikamente, sondern Wiese und Wald als Nahrungsquelle: Der Jäger beobachtet das Wild, es wird bei der Entnahme keinem Stress ausgesetzt, der aufgrund von Adrenalinschüben die Fleischqualität beeinträchtigen könnte. „Jagd bedeutet tierschutzgerechte Fleischgewinnung", sagt Landesjägermeister Herbert Sieghartsleitner. Wird doch auch neben der Versorgung des Wildbrets auf die entsprechende Qualität des Fleisches geachtet – beurteilt durch eine sogenannte „Kundige Person".

Etwa 0,9 Kilogramm Wildbret werden pro Kopf im Jahr verzehrt – Tendenz steigend. Vor fünf Jahren lag der Jahreskonsum noch bei 0,7 Kilogramm pro Kopf. „Hier gibt es zwar noch Potenzial nach oben. Wie viel Wild tatsächlich erlegt werden kann und wie viel Fleisch dadurch bereitgestellt wird, geben aber nur die Natur und der Abschussplan vor", sagt Sieghartsleitner.

Wildbret als Genussmittel

Rund 80.000 Rehe wurden im vergangenen Jahr von Oberösterreichs Jägern erlegt. Dazu kommen 4000 Stück Rotwild, das vorwiegend im Süden des Landes beheimatet ist, sowie etwa 1600 Stück Gamswild und 28.000 Hasen, die auf den Markt gebracht wurden. Die meisten der 21.000 Jäger des Landes stellen das Fleisch als Direktvermarkter bereit oder arbeiten mit Fleischern und Gastronomiebetrieben zusammen.

Früher galt die Fleischgewinnung durch die Jagd noch als Mittel zum Überleben. Mittlerweile ist es zum wahren Genussmittel in der Gesellschaft und vor allem in der Gastronomie geworden. „Das Problem ist: Viele trauen sich privat das Kochen mit Wildfleisch gar nicht zu, dabei ist es das Zubereiten wirklich einfach", sagt etwa Sepp Nöbauer von der ARGE Wildbret. Für ihn und auch das Genussland Oberösterreich gilt Wildbret als Symbol für Regionalität, Nachhaltigkeit und kulinarische Spitzenqualität. Bereits seit 2011 arbeiten die beiden Initiativen zusammen, um den nachhaltigen Umgang mit dem Lebensmittel Wildbret umzusetzen und das Bewusstsein für Nachhaltigkeit auszubauen, sagt Markus Scharner vom Genussland OÖ. *(kap)*

NACHGEFRAGT

„Artgerechtes Aufwachsen, kurze Transportwege, geringer ökologischer Fußabdruck: Wildbret ist gelebte Nachhaltigkeit."

Michaela Langer-Weninger, Agrarlandesrätin (VP)

„Das Wild lebt frei und ernährt sich nur von natürlicher Nahrung. Auch die Bewegungsfreiheit prägt die Fleischqualität."

Herbert Sieghartsleitner, Landesjägermeister

„Gemeinsam mit der ARGE Wildbret wollen wir das Bewusstsein für das Wildbret als wertvolles Naturprodukt ausbauen."

Markus Scharner, Genussland Oberösterreich

WILDBRET IN ZAHLEN

0,9 Kilogramm Wild steht pro Jahr und pro Kopf in Österreich auf dem Speiseplan. Vor fünf Jahren lag der Verzehr bei 0,7 Kilogramm. Im Vergleich: Beim Schweinefleisch sind es 35 Kilo pro Person und Jahr, gefolgt von Geflügel (etwa 12,5 Kilo) und Rind (10,9 Kilo).

80.000 Stück Rehwild wurden im vergangenen Jahr in Oberösterreich auf den Markt gebracht. Dazu kommen 4000 Stück Rotwild, 1600 Stück Gamswild und 28.000 Hasen.

21.000 Jäger sind derzeit in Oberösterreich aktiv – viele von ihnen bieten das erlegte Fleisch als Direktvermarkter an oder arbeiten mit Fleischern und der Gastronomie zusammen. Aktuell haben vor allem Hase und Fasan sowie Reh-, Gams- und Rotwild Saison, obwohl Wildbret mittlerweile das ganze Jahr über verfügbar ist.

Kulinarisch regionaler Abend

Milch oder Karpfen, Kraut oder Safran, Apfel oder Wildbret: Wie vielfältig Oberösterreich ist, spiegelt sich vor allem in der heimischen Kulinarik wider. Im Rahmen der Herbstserie laden die OÖN zu einer Reise zum kulinarischen Lebensmittelpunkt des Bundeslandes ein. In genau einer Woche, am **29. Oktober**, steht der Abend ganz im Zeichen des guten, gesunden und regionalen Essens. Am **Biohof Achleitner** in Eferding diskutieren als Podiumsgäste **Andreas Achleitner**, Geschäftsführer des Biohofs, Mediziner **Herbert Bronnenmayer**, der an der Idee der Biokiste mitwirkte, und Köchin **Petra Reingruber** aus Hellmonsödt über Spezialitäten, gesundheitliche Aspekte von Lebensmitteln und über die Zukunft der regionalen Ernährung. Biogärtner **Karl Ploberger** führt durch den Abend. Die Teilnahme an der Veranstaltung ist kostenlos, um Anmeldung wird gebeten unter **nachrichten.at/aktionen/sogutisstooe**.

In der Serie **„So gut isst Oberösterreich"** wird das heimische Superfood direkt aus dem Bundesland präsentiert. Im Serienteil morgen, Mittwoch, geht's um die **Birne**.

PETRI HEIL
VON KLAUS **BUTTINGER**

Neuer Landesfischermeister heißt Sandmayr

k.buttinger@nachrichten.at

Es dürfte eine spannende Wahl gewesen sein, am vergangenen Samstag im Volkshaus Linz-Dornach. Landesfischermeister Siegfried Pilgerstorfer hatte zur Neuwahl seiner Position den Fischereirat zusammengerufen. Bekanntlich war Pilgerstorfer über ein juristisches Detail gestolpert: Wenn jemand nicht Revierobmann ist, kann er nicht im Fischereirat sein und auch nicht Landesfischermeister. Nachdem der Hinterstoderer in seinem bisherigen Revier an der oberen Steyr nicht mehr als Revierobmann angetreten war, schickte ihm das Land einen Feststellungsbescheid, der ihn aus dem Ehrenamt warf und seinen Stellvertreter bis zur Neuwahl einsetzte. Diese fand nun statt, und das Ergebnis überraschte nicht wenige. Angetreten waren der Obmann des Fischereireviers Rohrbach, Thomas Koller (36), und der Obmann des Reviers Traun-Linz, Gerhard Sandmayr (53), zudem Kassier des Landesfischereivereins. Sandmayr gewann die Wahl mit 24:15 Stimmen und ist nun Landesfischermeister (LFM), der höchste Vertreter der Fischer im Land.

Die Zeit vor der Wahl war nicht konfliktfrei. Koller, der frischen Wind in den Verband bringen wollte, hatte durchaus Sympathien gesammelt, Sandmayr, der erst fünf Tage vor der Wahl in den Ring gestiegen war, scharte die Weiter-wie-bisher-Fraktion um sich. Pilgerstorfer sprach sich gegen Koller aus und trat während der Versammlung „freiwillig zurück".

Abgeschlossen hat der alte LFM mit dem unüblichen und verletzenden Prozedere seiner Ablöse noch nicht. Vor dem Landesverwaltungsgericht läuft seine Beschwerde gegen den erwähnten Bescheid des Landes. Allerdings dürfte der Ausgang des Verfahrens keine Auswirkung mehr auf den Verband haben. „Das ist seine Privatsache", sagte gestern Sandmayr dezidiert.

Der neue Landesfischermeister ist Land- und Forstwirt sowie Fischereifacharbeiter. In seiner Heimatgemeinde Ansfelden hatte er sich bis 2019 politisch engagiert und war Stadtrat für Bau und Planung auf einem ÖVP-Ticket.

Die Funktion als Kassier musste Sandmayr mit der Wahl zurücklegen. Die Position ist vakant bis zu einer Neuwahl, die er bis Jahresende verspricht. Das Land als Aufsichtsbehörde beobachtet den Prozess genau.

Vorrangiges Ziel Sandmayrs ist nun, wieder Ruhe in den Fischereiverband zu bringen. Sein Motto: Gemeinsam sind wir stark.

Der Neue: Gerhard Sandmayr. Foto: privat