

Hochwertiges Wildbret: Ein kulinarischer Schatz aus heimischen Revieren

Österreichisches Wildbret ist ein erstklassiges und hochwertiges Lebensmittel aus heimischen Jagdrevieren, mit vielen Vorteilen für eine gesunde Ernährung. „Jagd Österreich“ und der Verein Grünes Kreuz machen sich stark für mehr Wildbret in unseren Küchen.

Passend zur Grillsaison präsentierten der Verein Grünes Kreuz und „Jagd Österreich“ gemeinsam mit dem 2-fachen Grillweltmeister Leo Gradl die Vorteile von Wildbret für die Ernährung. Besonders anschaulich wurde gezeigt, wie leicht dieses hochwertige und regionale Lebensmittel zubereitet werden kann. Das „wilde Grillen“ fand am Dienstag dem 2. Juli im Gastgarten der Stiegl Ambulanz am Campus des alten AKH in Wien statt.

Norbert Walter, MAS, Präsident von „Jagd Österreich“: „Unser heimisches Wildbret ist ein köstliches und hochwertiges Naturprodukt, was nur durch die regionale Jagd gewonnen wird. Neben der Erhaltung und der Pflege unserer heimischen Wildarten und deren Lebensräume, dem Handwerk des nachhaltigen Jagens und der Vermittlung von Wissen über Jagd, Wild und Natur, stellt die nachhaltige Gewinnung von hochwertigem Wildbret, eine der vier wichtigen Säulen dar, auf denen die Jagd in Österreich aufbaut“.

„Angesichts des großen Trends zur bewussteren Ernährung und den vielen Vorteilen von Wildbret für die Gesundheit, Wirtschaft und Umwelt, möchten wir Wildbret stärker in den Focus der Öffentlichkeit als echtes Premiumprodukt aus heimischer Natur rücken. Dazu haben wir auf unserer Website „Jagdfakten.at“ gemeinsam mit dem Verein Grünes Kreuz eine Informationskampagne gestartet, die die Vorteile von Wildbret mit wissenschaftlichen Erkenntnissen veranschaulicht. Darüber hinaus stellt Jagdfakten.at wissenswerte Zahlen, Daten und Fakten zur Jagd in Österreich zusammen und möchte so einen sachlichen Umgang mit dem Thema „Jagd“ fördern, erklärt Präsident Walter, Wiens Landesjägermeister, weiter.

Unterstützung durch den Verein Grünes Kreuz

„Als Veranstalter des berühmten Jägerballs in der Wiener Hofburg haben wir schon länger neue Akzente bezüglich unserer heimischen Wildspezialitäten gesetzt. Die Unterstützung des Projektes von „Jagd Österreich“ war und ist uns daher eine Herzensangelegenheit“, so KR Leo Nagy, Präsident des Vereines Grünes Kreuz.

„Wildbret ist definitiv das hochwertigste, gesündeste und nachhaltigste Fleisch und wird von uns daher intensiv beworben. Wir möchten besonders die Regionalität hervorheben und die Tatsache, dass für die Qualität von Wildbret der einzelne Jäger mit seinem guten Ruf bürgt. Bei der Vermarktung von Wildbret werden natürlich strenge Hygiene- und Rechtsvorschriften eingehalten. Es freut uns daher besonders, dass immer mehr Konsumenten Wildbret als hochwertiges Lebensmittel schätzen und auch das ganze Jahr über verarbeiten“, so KR Nagy abschließend.

Presseinformation

Wildbret: ökologisch, nachhaltig & hochwertig

„Unser heimisches Wildbret stammt von freilebenden Wildtieren. Es gibt keine Haltung und es gibt keine Tiertransporte. Die Wildtiere leben unter natürlichen Umständen und Lebensbedingungen bis sie dort von qualifizierter Jägerhand nach strengen Regeln und unter Einhaltung der ethischen Grundwerte der Weidgerechtigkeit erlegt werden. Ohne Stress, ohne Lebendtransport und ohne Schlachthof. Wir Jägerinnen und Jäger legen großen Wert auf eine nachhaltige Jagd, welche die Artenvielfalt in unserer Kulturlandschaft für nachfolgende Generationen bewahrt und das Gleichgewicht zwischen dem Wild, der Forst- und Landwirtschaft erhält“, so der Vizepräsident von „Jagd Österreich“, Ing. Roman Leitner, burgenländischer Landesjägermeister.

Reich an wertvollen Omega-3 Fettsäuren und kaum Umweltbelastung

Ein hoher Gehalt an Omega-3 Fettsäuren gilt als Qualitätsmerkmal gesunder Ernährung. Wildbret besitzt eine für den Menschen sehr hochwertige und gesunde Fettsäuren-Zusammensetzung und ist daher ein ausgezeichnetes Nahrungsmittel. „Wildbret ist besonders reich an wertvollen Omega-3 Fettsäuren. Gleichzeitig ist, im Vergleich zu anderen Fleischsorten, der gesamte Fettanteil im Wildbret durchschnittlich geringer, weshalb es auch weniger Cholesterin und Kalorien hat“, führt Leitner weiter aus.

„Wir Jägerinnen und Jäger sind zudem sehr stolz auf unseren kulinarischen Schatz aus den heimischen Revieren, weil Wildbret ein regionales Lebensmittel ist und die Umweltbelastung durch die geringen Transportwege kaum nennenswert ist - das ist unser Beitrag zum Klimaschutz“, so Roman Leitner abschließend.

Wildbret-grillen leichtgemacht

Der 4-fache Grillweltmeister Leo Gradl zeigte wie Hirsch, Reh, Wildschwein & Co. auf dem Grill zu einem unvergesslichen Gaumenschmaus zubereitet werden können. „Die Zubereitung von Wildbret ist sehr leicht. Dazu braucht es keine Haubenküche, Wildbret gelingt auch in den eigenen vier Wänden. Heute haben wir verschiedene Varianten auf unterschiedlichen Geräten vorgeführt, von normalem Gas. bzw. Elektrogrill, bis hin zum Smoker. Wichtig ist die richtige Kerntemperatur, die man am besten mit einem Thermometer misst. Bei ca. 55 Grad im Kern ist der Hirschrücken zartrosa“, so Leo Gradl.