

## PRESSEAUSSENDUNG

OÖ Medien | 21. April 2020

### OÖ. Jägerinnen und Jäger als verlässliche Lebensmittel-Lieferanten

Wildbret ist ein qualitativ hochwertiges Naturprodukt aus der Region

Auch in Krisenzeiten sind die OÖ. Jägerinnen und Jäger zuverlässige Lieferanten für frisches und hochwertiges Wildbret aus den heimischen Wäldern, Wiesen und Feldern. Am 1. Mai beginnt die Jagdsaison auf Reh-, Rot- und Gamswild. Die Versorgung der Bevölkerung mit gesundem Wildbret ist im Rahmen der Direktvermarktung gewährleistet, denn in vielen Regionen Oberösterreichs bietet die Jägerschaft das nachhaltige Naturprodukt bereits zerlegt, portioniert und verpackt zum Kauf an.

Außerdem gibt es unsere Wildbrethändler und Fleischhauer, die auch in diesen Zeiten und trotz des Wegfalls der Gastronomie ihr bestmögliches versuchen, um die Jägerschaft bei der Abnahme von Wildbret zu unterstützen.

#### Wissen woher es kommt

*„Die Menschen achten bei ihrem Ess- und Ernährungsverhalten gerade jetzt 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“,* erklärt Landesjägermeister Herbert Sieghartsleitner.

Auch die Entnahme bei der Jagd ist nachhaltig und rasch, damit die Tiere keinen Adrenalinstoß erhalten und sich dieser 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

*„Heimische Wildtiere bewegen sich das ganze Jahr über frei in der Natur und äsen frische Gräser und Kräuter. 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: Sein Eiweißgehalt von durchschnittlich 23 Prozent liegt höher als bei landwirtschaftlichen Nutztieren wie etwa Geflügel“,* weiß Mag. Christopher Böck, Wildbiologe und Geschäftsführer des Oö Landesjagdverbandes.

Wildbret enthält außerdem viele weitere gesunde Nährstoffe wie Vitamine der B-Gruppe sowie die Spurenelemente Zink, Eisen und Selen. Sein hoher Gehalt an wertvollen Omega-3- und Omega-6-Fettsäuren ist wichtig für den Sehapparat und das Herz-Kreislaufsystem. Der Gehalt an Omega-3-Fettsäuren im Wild ist übrigens fast so hoch wie in Lachs, selbst nach dem Kochen oder Braten!

#### Regionale Wertschöpfung

Je nach Region können Sie saisonal Reh, Wildschwein, Hirsch, Gämse, Hase, Fasan oder auch Ente bei ausgesuchten Fleischhauern, Wildbrethändlern oder eben bei den OÖ. Jägerinnen und Jägern beziehen. Viele bieten neben dem rohen Fleisch auch weitere Produkte an, wie z.B. Wildwurst, Wildschinken, Wildsalami, Wildleberpasteten u. v. m.

*„Durch den Kauf leisten Abnehmer auch einen wichtigen Beitrag zur regionalen Wertschöpfung und unterstützen die Jägerschaft in der Folge bei ihrer Ausübung des Handwerks Jagd“, so Landesjägermeister Sieghartsleitner.*

Die „neu gewonnene Zeit“, die wir jetzt zu Hause verbringen, kann ja zum Beispiel auch für das Ausprobieren neuer Rezepte genutzt werden. Wir dürfen Ihnen hier ein tolles Rezept vom Maibock vorstellen:



### **Rezeptvorschlag Rosa Rehrücken vom Maibock an Wildjus Erdäpfel-Bärlauchsoufflé & Spargel**

#### **Rehrücken für 4 Personen (ca. 1 Kilogramm)**

Rehrücken mit Salz, Pfeffer würzen und mit frischen Kräutern (Thymian, Rosmarin) kurz anbraten. Bei 160 Grad Heißluft 8-10 Min. im Rohr braten, dabei den Rehrücken auf den Rost legen, in die untere Schiene ein Backblech als Tropfschutz geben. Rehrücken mit Gitterrost und Tropfschutz herausnehmen, gut mit Tüchern abdecken und mind. 10 Min. ziehen lassen. Vor dem Anrichten den Rehrücken nochmals für 2 Min. bei 160 Grad Heißluft ins Rohr geben, in heißer Butter schwenken.

#### **Erdäpfel-Bärlauchsoufflé**

70 g gekochte Kartoffel

30 g Butter

3 Eigelb

3 Eiweiß - Schnee schlagen

70 g Topfen

1 EL Maizena

Salz, Pfeffer, Muskat und 4 TL gehackten Bärlauch (oder 1 EL Bärlauchpaste)

Eigelb & Butter schaumig schlagen, Topfen, Kartoffel und Bärlauch dazu geben, Schnee unterheben. Maizena dazu geben und würzen. Die Masse in Formen füllen und im Wasserbad bei 180 Grad Heißluft ca. 15 Min. backen.

### **Spargel**

500 g junger grüner Spargel, Enden ca. 1 cm abschneiden, sehr kleiner Spargel direkt in der Pfanne in Butter anbraten, etwas Gemüsesuppe dazu, so lange braten bis der Spargel bissfest ist. Sollte der Spargel größer sein, diesen in Salzwasser oder im Dampfgarer einige Minuten kochen und dann in Butter schwenken. Mit Salz würzen nach Geschmack.

### **Wildjus**

500 ml Wildfond, 2 EL Kristallzucker, 1/8 l guter Rotwein, etwas frisch gepresster Orangensaft, 3 kleine kalte Butterstücke

Kristallzucker in trockenen Topf geben, schmelzen und bräunen, die Hälfte vom Rotwein vorsichtig eingießen und einreduzieren lassen, dann einen Schöpfer Wildfond dazu und wiederum reduzieren. Diesen Vorgang wiederholen, zum Schluss den ganzen restlichen Wildfond dazu gießen und weiter köcheln lassen. Mit Maizena binden, mit Orangensaft fruchtig abschmecken und kalte Butterstücke in die heiße Sauce einmontieren. Nun sollte die Sauce nicht mehr aufkochen.

### **Tipp**

Den Rehrücken können sie auf diese Weise auch schon 2 Stunden vorher vorbereiten, bis zum Rastvorgang. Je länger die Rastzeit desto besser kann das Fleisch den Fleischsaft wieder aufnehmen.

Bärlauchpastepaste auf Vorrat:

Bärlauchblätter grob schneiden, in ein hohes Gefäß geben, etwas Olivenöl darüber gießen und ca. ½ TL grobes Meer- oder Bergsalz dazu geben. Mit dem Stabmixer fein pürieren, immer wieder geschnittene Bärlauchblätter und Öl dazugeben bis eine cremige Paste entsteht, in Schraubgläser füllen und kühl und dunkel aufbewahren. So haben sie lange frischen Bärlauch parat.

Weitere köstliche Rezeptideen und Informationen über Wildbret finden Sie unter

[www.oeljv.at/jagd-in-ooe/wildbret-rezepte](http://www.oeljv.at/jagd-in-ooe/wildbret-rezepte) oder auf [www.fragen-zur-jagd.at](http://www.fragen-zur-jagd.at)

---

**Bildtext:** Rosa Rehrücken vom Maibock mit Wildjus, Erdäpfel-Bärlauchsouffle und Spargel

**Bildhinweis:** Werner Harrer | OÖ Landesjagdverband (Abdruck bei Nennung honorarfrei)

**Rückfragehinweis:** Mag. Christopher Böck

07224/20083 | 0699/12505895 | [ch.boeck@oeljv.at](mailto:ch.boeck@oeljv.at)