

# „Ein Genuss zu jeder Jahreszeit“

Mit Beginn der Jagdsaison können die niederösterreichischen Jäger wieder frisches Wildbret direkt aus dem Revier anbieten. Eröffnet wurde die heutige Wildbretsaison von Landesjägermeister Christian Konrad in der Orangerie im Schloss Hof.

Rund 150 Gäste aus Politik, Wirtschaft und Medien waren Konrads Einladung gefolgt und genossen heimische Wildspezialitäten. Unter den Geladenen waren u. a. Bezirkshauptmann Karl Gruber, Monika Lindner, Wiens Landesjägermeister Günther Sallaberger, Meisterkoch und BÖG-Chef Toni Mörwald, Sicherheitsdirektor Franz Prucher, Landespolizeikommandant Arthur Reis, Militärkommandant Johann Culik, ORF-Landesdirektor Norbert Gollinger, UNIQA-Landesdirektor Manfred Hasenöhr, die Forstdirektoren von Wien und NÖ, Andreas Januskovec und Hubert Schwarzinger, „Wildtierkunde-professor“ Walter Arnold, „Feldhasenspezialist“ Klaus Hackländer, Kurier-Chef Peter Rabl, Trend/Profil-Chef Christian Rainer, Freizeit-Kurier-Chef Michael Horowitz, Toyota-Boss Friedrich Frey und der Präsident des „Grünen Kreuzes“, Johannes Trnka.

Gemeinsam mit Georg Kruder, Küchenchef des Restaurants „Zum grünen Baum“ in Zistersdorf, präsentierte Landesjägermeister Konrad den Gästen kulinarische Genüsse



Präsentierten Köstliches: Landesjägermeister Christian Konrad und Georg Kruder.

aus der heimischen Wildküche: Gestartet wurde mit einem Schmankerlteller als Vorspeise mit luftgetrockneten Hirschwürsteln oder Roastbeef vom Hirschkalb mit Pfefferweichseln. Das reichhaltige Buffet bot jedem Wildbretfan ein verführerisches Angebot: Szegediner Krautfleisch von der Wildsau oder die rosa gebratenen Rehmedaillons mit Morcheln und Spargel verwöhnten die Gaumen der Feinschmecker. Einen süßen Abschluss versprach das reichhaltige Kuchenbuffet.

Dem Thema „Wild“ widmete sich auch die Österreichische Post: Passend zur Eröffnung der Wildbretsaison

wurde von Viktoria Kickinger, Generalsekretärin der Österreichischen Post AG, die neue Sonderbriefmarke „Rehwild“ aus der Briefmarkenserie „Jagd und Umwelt“ präsentiert. Musikalisch umrahmt wurde der genussreiche Abend von Jagdhornbläsern aus dem Bezirk Gänserndorf.

## Qualität aus freier Wildbahn

„Es ist uns Jägern ein großes Anliegen, den Konsumenten Wildbret näherzubringen. Wildbret ist einfach, das Qualitätsprodukt aus der freien Natur. Seine Zartheit und sein Geschmack machen das Wildfleisch zur Delikatesse.

Darüber hinaus ist Wildbret cholesterinarm, nährstoffreich und hat einen sehr geringen Fettanteil. Es passt damit auch ausgezeichnet in den Speiseplan einer ausgewogenen, gesunden Ernährung“, führte Christian Konrad aus.

Die niederösterreichischen Jäger können Produkte mit exzellenter Qualität anbieten. Mittels eines eigenen „Direktvermarktungs-Anhängers“ gelingt die Unterscheidung gegenüber Import-Produkten, z. B. aus Neuseeland, China oder Argentinien. „Damit kann der Konsument sicher sein, dass das gekaufte Wildbret tatsächlich aus freier Wildbahn eines heimischen Reviers stammt“, so Konrad.

Die strategischen Eckpfeiler dieser Initiative sind die Verstärkung der Direktvermarktung von Wildbret auf regionaler Ebene, die Kennzeichnung der Herkunft durch den Jäger und eine breite Aufklärung über den Unterschied zwischen Wildbret aus freier Wildbahn und Wildfleisch aus Gehegen.

Wild zu verkochen, sei im Übrigen, so der Landesjägermeister, „keine Geheimwissenschaft erfahrener Hausfrauen. Auch die junge, moderne Frau sollte vor der Zubereitung von Wildbret nicht zurückschrecken und heimisches Wild in den Speiseplan aufnehmen.“

Rezepte: [www.weidwerk.at](http://www.weidwerk.at) unter der Rubrik „Kulinarium“; [www.wildbret.at](http://www.wildbret.at). □

## Alles über Wildbret „ab Hof“

Um die niederösterreichischen Jäger bei der Direktvermarktung von Wildbret zu unterstützen und dieses Thema einer breiten Öffentlichkeit näherzubringen, hat der NÖ Landesjagdverband die Internetplattform [www.wildbret.at](http://www.wildbret.at) ins Leben gerufen. Sie bietet allen Interessierten Wissenswertes rund um das Thema Jagd und liefert wertvolle kulinarische Tipps zu Wildbret.

Ein besonderes Service der Homepage: Per Mausclick ist der nächstgelegene Wildbret direktvermarkter (NÖ und Wien) einfach und schnell zu finden.

Der berühmte „Maibock“ gibt immer wieder Anlass, die Wildbretsaison schon Anfang Mai – und nicht erst im Herbst – zu eröffnen. Die niederösterreichischen Jäger bieten ab jetzt wieder frisches Wildbret direkt aus den

heimischen Revieren an. Dazu gibt es im ganzen Bundesland zahlreiche Veranstaltungen rund um das heimische Wildbret mit vielen Partnern aus der Gastronomie.

Wildbret ist fettarm, nährstoffreich, reich an Proteinen, feinfaserig und wohlschmeckend. Es passt genau in den Speiseplan einer ausgewogenen Ernährung, erfüllt diätetische Anforderungen und entspricht auch den Parametern unserer Zeit: „natürlich“, „biologisch“, „freiland“, „artgerecht“, „ab Hof“. Durch das Erlegen bei der Jagd – stressfrei, auf natürliche Weise vom Jäger aus dem Revier entnommen – und ohne große Transportwege erfüllt heimisches Wildbret auch alle Anforderungen an die „ethische Qualität“ eines modernen Nahrungsmittels.