

Pressemitteilung

Linz, 10. Oktober 2024

Herbstzeit ist Wildzeit

Wildfleisch aus bäuerlichem Gehege steht für artgerechte, kontrollierte Haltung

Wildfleisch direkt vom bäuerlichen Direktvermarkter erfreut sich zunehmender Beliebtheit. In Oberösterreich sind mehr als 600 landwirtschaftliche Familienbetriebe mit rund 14.000 Farmwildtieren registriert. Die durchschnittliche Gehegefläche pro Betrieb beträgt etwa drei Hektar. Viele Nebenerwerbsbetriebe, die derzeit noch Milchkühe halten, erwägen einen Wechsel zu weniger arbeitsintensiven Formen der Grünlandnutzung. Eine vielversprechende Option mit guten Marktchancen ist die Haltung von Dam-, Rot-, Sika- oder Muffelwild.

„Die landwirtschaftliche Wildhaltung ist eine gute und interessante Alternative, um hochwertige Lebensmittel zu erzeugen. Die Wildhaltung leistet dadurch einen wichtigen Beitrag zum Natur- und Umweltschutz sowie zum Erhalt der Kulturlandschaft. Zudem können Wildgehege auf Flächen eingerichtet werden, die aufgrund ihrer Geländebeschaffenheit für den Ackerbau oder das Grünland ungeeignet sind. Die Nachfrage nach Wildprodukten ist nach wie vor ungebrochen – einerseits in der Gastronomie, andererseits in der Direktvermarktung“, erläutert Franz Waldenberger, Präsident der Landwirtschaftskammer OÖ.

Aufgrund seines Genusswertes sowie der ernährungsphysiologischen Vorzüge durch ganzjährige Freilandhaltung des Dam-, Rot- und Sikawilds ist ein feiner Geschmack garantiert. Die ganzjährige Lebensweise des Wildes in freier Natur ergibt ein fett- und cholesterinarmes Fleisch, das zudem reich an Eiweißstoffen und speziell an Eisen ist. Dam- und Rotwild ist sehr feinfasrig, leicht verdaulich und hat einen besonders feinen Geschmack.

Das Wildbret aus bäuerlichen Gehegen stammt ausschließlich von jungen Tieren von 14 bis zu maximal 18 Monaten. Die behördlich genehmigten Gehege unterliegen der ständigen

Kontrolle durch den Amtstierarzt. Ebenso wird das Fleisch vor dem Verkauf einer genauen Kontrolle durch den Tierarzt unterzogen.

„Wildfleisch vom heimischen Bauern steht für artgerechte, kontrollierte Haltung und Fütterung, nachvollziehbare Sicherheit in Qualität und Hygiene“, ist Bernadette Watzenböck, Obfrau des Landesverbandes landwirtschaftlicher Wildtierhalter OÖ und Salzburg überzeugt. Der Herbst ist für Watzenböck die Zeit, wo bedingt durch die Vermarktung die meisten Arbeitsstunden anfallen. „Die tägliche Arbeit mit den Tieren beschränkt sich während der Vegetationszeit im Wesentlichen auf einen kurzen Kontrollgang im Gehege“, so die in Prambachkirchen wohnhafte Obfrau.

In Oberösterreich gehaltene Wildarten:

- **Damwild:** Damwild stellt zahlenmäßig die größte Gruppe dar. Es gehört zu den im Körperbau kleineren Hirscharten und ist ideal für Steilflächen im Grünland. Beim ausgewachsenen Hirsch liegt das Lebendgewicht bei ca. 80 Kilogramm, beim weiblichen Tier bei 40 bis 45 Kilogramm.
- **Rotwild:** Rotwild ist etwa doppelt so schwer wie Damwild. Es bevorzugt ein strukturiertes Gelände mit Rückzugsmöglichkeiten oder mit Busch- und Baumgruppen. Im Unterschied zum Damwild braucht das Rotwild unbedingt eine Möglichkeit zum „Suhlen“.
- **Sikawild:** Sikawild ist eine relativ kleine Gruppe beim Farmwild. Es kommt in verschiedenen Varianten und Größen vor und hat seine Ursprünge in China und Japan.

Wildfleisch aus bäuerlichen Gehegen ist vor allem in den Herbstmonaten erhältlich. Die Homepage www.wildhaltung.at gibt einen Überblick. Informationen gibt es auch beim Landesverband der landwirtschaftlichen Wildtierhalter Oberösterreich und Salzburg unter der Telefonnummer 050/6902-1335

Rezepttipp von Bernadette Watzenböck, Obfrau des Landesverbandes landwirtschaftlicher Wildtierhalter OÖ und Salzburg



Obfrau Bernadette Watzenböck, Bildnachweis: privat

Hirschmedaillons

Zutaten:

800g Hirschrücken
200 ml Rotwein
Salz, Pfeffer, Butterschmalz
evtl. etwas Wildfond

Zubereitung:

Butterschmalz erhitzen, Medaillons auf beiden Seiten anbraten, aus der Pfanne heben und warm stellen. Bratenrückstand mit Rotwein aufgießen und etwas einreduzieren, würzen, eventuell Wildfond dazu geben. Medaillons einlegen und noch kurz durchziehen lassen.

Bärlauchrisotto

Zutaten:

250g Risottoreis
100 ml Weißwein
Olivenöl
Zwiebel
1 l heiße Flüssigkeit (Gemüsesud)
etwas kalte Butter
Parmesan
Salz, Pfeffer
2 Handvoll Bärlauch

Zubereitung:

Zwiebel anschwitzen, Reis dazu und glasig werden lassen, mit dem Weißwein ablöschen, köcheln lassen und mit dem Gemüsesud immer wieder aufgießen und umrühren. Bärlauch in nicht zu feine Streifen schneiden und dazu geben. Die kalte Butter und den Parmesan unterheben und nach Geschmack würzen.

Erdäpfel-Gemüseragout

300 g Erdäpfel
300 g Gemüse
Zwiebel, Butter, verschiedene Kräuter

Erdäpfel schälen, vierteln und in Wasser nicht zu weich kochen. Gemüse je nach Sorten schälen und ebenfalls bissfest kochen. Zwiebel in Butter anschwitzen, Gemüsestücke und Erdäpfel dazu geben, würzen und mit den Kräutern bestreuen.



Bildtext: Hirschmedaillons im Natursafterl mit Risotto und Gemüse der Saison sind ein Hochgenuss. Weitere Wildrezepte gibt es auf der Homepage www.wildhaltung.at
Bildnachweis: Watztenböck, Abdruck honorarfrei



Bildtext: Sikawild hat hervorragendes zartes Fleisch.
Bildnachweis: LV Wildhalter OÖ und Salzburg

Kontakt: Mag. Elisabeth Frei-Ollmann,
Tel +43 50 6902-1491, medien@lk-ooe.at