

Wildbret immer beliebter

Interview | Bezirksjägermeister Manfred Jäger spricht über die Jagdsaison, was passiert, bis das Fleisch auf den Teller kommt, und die veränderte Vermarktung seit Beginn der Pandemie.

Von Karin Pollak

NÖN: Wann beginnt genau die heurige Jagdsaison?

Manfred Jäger: Während das Schwarzwild, sprich die Wildschweine, mit wenigen Einschränkungen das ganze Jahr bejagt werden darf, startete am 16. April die Saison des bekannten Maibockes. Dabei handelt es sich um den männlichen Nachwuchs vom Vorjahr. Auch die weiblichen Nachwuchsstücke dürfen bejagt werden. Diese Jahrlinge sind ein Highlight in der Wildbret-Qualität, das Fleisch ist äußerst zart.



Bezirksjägermeister Manfred Jäger mit dem verpackten Wildfleisch, wie es Kunden auf Wunsch bekommen.

Was passiert mit dem erlegten Wildbret?

Jäger: Vor der Erlegung muss der Jäger sicher stellen, dass es sich bei dem ausgewählten Wild um ein Jahrlingsstück handelt. Er muss auch den Gesundheitszustand am lebendigen Stück beurteilen. Erst dann wird geschossen. Das erlegte Wild wird so rasch wie möglich in die Wildkammer verbracht und unter Einhaltung der hohen Hygienevorschriften aufgebrosen und ausgeweidet. Vom Jäger wird das Stück nach sorgfältiger Reinigung abermals auf Auffälligkeiten untersucht. Zusätzlich muss eine kundige Person (speziell ausgebildeter Jäger), welche bei der Behörde registriert ist, den Zustand der Organe wie Herz, Leber, Milz, Nieren und Lunge, untersuchen und den Zustand bescheinigen. Somit wird sichergestellt, dass das Tier vollkommen gesund ist. Nach einigen Tagen in der Kühlkammer, die das Fleisch zum Abhängen und Reifen benötigt, wird es dann aus der Decke geschlagen und zerteilt.

Wie vermarkten die Jäger das Fleisch? Wie kommt man als Privater zu Wildfleisch?

Jäger: Vermehrt wurde es in der Zeit vor Corona an Wildbret-Händler weitergegeben. Aber

seit der Pandemie ist dieser Markt fast komplett zusammengebrochen, die Gastronomie fehlt. Daher wird jetzt vermehrt auf Direktvermarktung gesetzt, und das funktioniert sehr gut. Am einfachsten ist es, einen Jäger um's Eck' zu fragen, wenn man Interesse an Wildfleisch hat. Die Jäger sind untereinander gut vernetzt und melden sich beim Kunden, wenn das gewünschte Fleisch zur Verfügung steht. Da wir auch Jäger im Bezirk haben, die die Vermarktung gewerblich betreiben, wird die saisonabhängige Verfügbarkeit gesteigert. Es gibt auch die eine oder andere Kooperation mit Fleischhauern. Wir nutzen viele Varianten, damit alle, die Wildbret wollen, auch welches bekommen. Eine direktere Vermarktung gibt es nicht.



Rehfleisch ist gesund, regional, fett- und cholesterinarm und gleichzeitig ein ausgezeichneter Eiweißlieferant. Man kann es wie jedes andere Fleisch auch zubereiten.

Foto: privat

Steigt die Nachfrage an Wild?

Jäger: Ja, das bemerken wir seit einiger Zeit. Wildbret ist ein qualitativ hochwertiges und schmackhaftes Naturprodukt aus der Region. Ernährungsexperten zählen Wildbret zum idealen Lebensmittel für gesunde und natürliche Ernährung. Es ist fett- und cholesterinarm und gleichzeitig ein ausgezeichneter Eiweißlieferant. Außerdem weiß man, woher es kommt.

Viele scheuen das Kochen mit Wild. Ist das schwierig, welche Tipps haben Sie?

Jäger: Überhaupt nicht. Man kann Wild genauso zubereiten wie jedes andere Fleisch auch. Ich esse mittlerweile nur mehr Schnitzel vom Wild und nicht mehr vom Schwein. Das ist viel zarter, hat keine groben Fasern

oder Flachsen und kein Fett. Klassische Gerichte wie schmackhafte Rücken, köstliche Braten, Schnitzel, Ragouts, Fasciertes usw. sind einfach zuzubereiten. Außerdem eignet sich Wild hervorragend zum Grillen und gewinnt auch hier immer mehr an Beliebtheit.

Wie schaut es preismäßig mit dem Wildbret aus?

Jäger: Regionalität und hochwertige Qualität haben natürlich ihren Preis. Man kann es, wie auch Bio-Produkte, nicht mit Massenproduktion vergleichen. Dafür esse ich etwas Gesünderes mit vielen ungesättigten Fettsäuren und auch etwas Regionales. Und jetzt ist genau die richtige Zeit, um sich diese echte Gaumenfreude, sprich den Maibock, zu gönnen.

Ein Rezept: Rückenmedaillons mit Steinpilzsauce

Eines der Lieblings-Wildrezepte von Bezirksjägermeister Manfred Jäger sind **Rückenmedaillons auf Bandnudeln mit Steinpilzsauce**, dieses Gericht ist einfach zubereitet: Rücken ausgelöst (Reh, Wildschwein Hirsch), Medaillons ca. zwei Zentimeter dick schneiden Scharf anbraten oder grillen (me-

dium oder durch). Auf Bandnudeln mit Pilzsauce (Steinpilze, Eierschwammerl, ...) anrichten nach Belieben mit gehobeltem Parmesan garnieren. Dazu schmeckt vorzüglich ein gutes Glas Rotwein

Guten Appetit und Weidmannsheil!



Einfach und köstlich.

Fashion Gallery im Bühl Center

Der längste Laufsteg der Wachau | Begebe dich von 21. bis 29. Mai auf eine spannende Entdeckungstour in Sachen Lifestyle und Mode. Im Bühl Center findest du über 60 Markenshops unter einem Dach!

Bei der Fashion Gallery im Bühl Center, von 21. bis 29. Mai, kannst du dich am längsten Laufsteg der Wachau auf eine spannende Entdeckungstour in Sachen Lifestyle und Mode begeben, die coolsten, neuesten Trends entdecken und das, was dir besonders gut gefällt, auch gleich nachshoppen.

Die größte Auswahl der ganzen Region

Lass dich einfach von den tollen Styling-Tipps unserer Modepartner inspirieren, denn im Bühl Center warten zahlreiche Fashion- und Lifestyle-Shops auf dich, von Young Fashion bis Trachten, von großen Marken bis hin zur brandneuen Boutique Segreto Moda Italiana. Die größte Auswahl der Region!

Neben tollen Angeboten für alle Sparfüchse gibt es auch ein



Gewinnspiel, bei dem man eine coole Vespa Primavera 50 gewinnen kann. Die Vespa steht während der Fashion Gallery bei uns im Bühl Center – mach einfach ein Selfie mit ihr und lade das Foto auf unserer Facebookseite hoch oder auf deinem Instagram Account mit dem Hashtag #buehlcenter und mit etwas Glück düst du schon bald mit deinem neuen Roller ab in den Sommer!

Gewinne eine Vespa Primavera!

Teilnahmebedingungen und alle Infos zur Fashion Gallery im Bühl Center findest du auf www.buehlcenter.at. Werbung

Komm zur Fashion Gallery und hol dir deine Bühl Center Stofftasche gratis! Solange der Vorrat reicht.
Foto: Bühl Center

Fashion Gallery

21. BIS 29. MAI 2021

Komm zum längsten Catwalk der Wachau, entdecke die neuesten Sommer-Kollektionen und profitiere von sensationellen Angeboten.



Mitmachen
und eine Vespa
gewinnen!

