

## Wild auf Wild

Wildbret ist ein qualitativ hochwertiges Naturprodukt aus der Region

Wildbret aus den heimischen Jagdrevieren ist ein natürliches Lebensmittel und bietet viele Vorteile für eine gesunde und umweltbewusste Ernährung. Als regionales Produkt ist es frei von Transport- oder Schlachtstress und zudem eine umweltschonende Alternative zu anderen Fleischsorten, da kurze Transportwege den ökologischen Fußabdruck geringhalten.

### Wissen woher es kommt

Die Menschen achten bei ihrem Ess- und Ernährungsverhalten mittlerweile 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. 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.

### Regionale Wertschöpfung

Je nach Region können saisonal Reh, Wildschwein, Hirsch, Gämse, Hase, Fasan oder auch Ente bei ausgesuchten Fleischhauern, Wildbrethändlern oder bei den regionalen Jägerinnen und Jägern bezogen werden.

Fragen Sie doch einfach bei der Jägerschaft in Ihrer Gemeinde oder nutzen Sie die Online Plattform Wildes Österreich samt eigener APP um Wildbret zu erwerben.

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.

Viele köstliche Rezeptideen und Informationen über Wildbret finden Sie hier:

[www.wild-oberoesterreich.at](http://www.wild-oberoesterreich.at)

[www.wild-oesterreich.at](http://www.wild-oesterreich.at)

[www.fragen-zur-jagd.at](http://www.fragen-zur-jagd.at)

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



**Bildtext:** Das Fleisch vom Hasen ist besonders reich an immunstärkenden Spurenelementen wie Eisen, Zink und Selen.

**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)