



PRESSEKONFERENZ

mit

Michaela Langer-Weninger

Genussland-Obfrau und Agrar-Landesrätin

Herbert Sieghartsleitner

Landesjägermeister

Mag. Sepp Nöbauer

ARGE Wildbret

Dr. Markus Scharner

Leiter der Stabstelle Genussland OÖ

zum Thema

Wild in aller Munde

Mit Genussland & Oö. Jägerschaft ist die Herkunft garantiert

am

Montag, 21. Oktober 2024, um 11.30 Uhr

Schwarzer Bär (Bärenstube), Herrenstraße 11, 4020 Linz

Rückfragen-Kontakt

- Elisabeth Hasl | Presse Landesrätin Michaela Langer-Weninger
+43 732 7720 11146 | +43 664 600 72 11146 | elisabeth.hasl@ooe.gv.at

Medieninhaber & Herausgeber

Amt der Oö. Landesregierung
Direktion Präsidium
Abteilung Kommunikation und Medien
Landhausplatz 1 | 4021 Linz
Tel.: (+43 732) 77 20-114 12
landeskorrespondenz@ooe.gv.at
www.land-oberoesterreich.gv.at

„Ein zarter Happen mit fein aromatischem Geschmack, perfekt für ein festliches Mahl. Das alles ist Wildbret. Und noch vieles mehr. Denn Wild überzeugt auch bei der Klimabilanz und im Hinblick auf eine gesunde Ernährung. Vorprogrammiert ist die artgerechte Haltung, leben die Tiere doch in der freien Natur, nach den Jahreszeiten und den naturgegebenen Regeln“, hebt Agrar- und Jagd-Landesrätin Michaela Langer-Weninger die Vorzüge von Wildbret hervor. Als Genussland-Obfrau will sie die Bedeutung von gesicherter regionaler Herkunft in Gastronomie und Handel vor den Vorhang holen. Starke Partner dabei: Der Oberösterreichische Landesjagdverband und die ARGE Wildbret.

Wild in aller Munde

Wild erfreut sich großer Beliebtheit. Gerade jetzt im Herbst zur Hochsaison – Wildessen ist vielerorts Tradition und wird gerne im Familien- und Freundeskreis zelebriert. Meist wird dafür dem Wirten ein Besuch abgestattet. Auch zahlreiche Genussland-Wirte bieten gerade Wild auf ihren Speisekarten an oder veranstalten eigene Wildwochen. Mehr Infos zu den Lokalitäten können unter www.genussland.at/aktuelles/veranstaltungskalender eingesehen werden.

Pro Kopf und Jahr verzehren Herr und Frau Österreicher inzwischen etwa 0,9 Kilogramm Wild. Vormalig waren es noch 0,7 Kilogramm. Zwar nur ein leichter Anstieg, aber immerhin. *„Diese Zunahme des Pro-Kopf-Verbrauchs resultiert vor allem daraus, dass sich immer mehr in ihren Privatküchen an Wild herantrauen“*, erläutert LRⁱⁿ und Genussland-Obfrau Michaela Langer-Weninger. Lange hielt sich die Mär, Wild sei schwer in der Handhabung. Das Gegenteil ist aber der Fall. *„Nichts leichter als Wild zuzubereiten. Wer es nicht glaubt, muss es einfach ausprobieren und findet Inspiration auf www.wilder-genuss.at oder analog in der Wilden Mappe der ARGE Wildbret“*, so LRⁱⁿ Langer-Weninger, die das Projekt aus der Regionalinitiative LEADER gefördert hat.

Bedauernswerter Nebeneffekt der weltweit steigenden Wildnachfrage, vor allem zu den gastronomischen Spitzenzeiten, ist die Kommerzialisierung und damit das Entstehen von Farmanlagen zur Massenproduktion von Wildfleisch. Im Gegensatz zu heimischen Farmwild-Betrieben, die kleinstrukturiert und tiergerecht wirtschaften, wird in Übersee auf Masse statt Klasse gesetzt. Die Hauptproduktionsländer liegen im Überseeraum, z.B. in Neuseeland. *„Von naturnah und klimafreundlich ist dieses Fleisch leider weit entfernt. Am Teller aber, ist der Unterschied schwer zu erkennen. Daher gewinnt im Bereich von Wildbret, die Herkunftskennzeichnung an Bedeutung“*, so LRⁱⁿ Michaela Langer-Weninger und weiter: *„Frühzeitig erkannt hat das die Arbeitsgemeinschaft – kurz ARGE – Wildbret und natürlich unser Landesjägermeister Herbert Sieghartsleitner.“*

Jagd ist tierschutzgerechte Fleischgewinnung

Landesjägermeister Herbert Sieghartsleitner unterstreicht die ethischen und ökologischen Aspekte der Jagd: *„Jagd bedeutet tierschutzgerechte Fleischgewinnung. Das Wild lebt frei und ernährt sich ausschließlich von natürlicher Nahrung. Durch die Bewegungsfreiheit der Tiere wird die Fleischqualität entscheidend geprägt.“*

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. *„Die Menschen achten bei ihrem Ess- und Ernährungsverhalten gerade jetzt sehr genau darauf, woher die Produkte auf ihren Tellern kommen. Regionalität, tiergerechte Haltung und naturnahe Produktion – all dies trifft auf Wildbret zu“*, erklärt Landesjägermeister Sieghartsleitner.

Auch die Entnahme bei der Jagd erfolgt nachhaltig und zügig, um zu verhindern, dass die Tiere durch Stress Adrenalinschübe erhalten, die die Fleischqualität beeinträchtigen könnten. Die schnelle und hygienische Versorgung des Wildbrets ist durch die Zusammenarbeit von Jägern und den sogenannten „Kundigen Personen“ gewährleistet und bis ins Jagdrevier rückverfolgbar.

„Durch den Kauf von regionalem Wildbret leisten Konsumentinnen und Konsumenten einen wichtigen Beitrag zur regionalen Wertschöpfung und unterstützen die Jägerschaft bei der Ausübung ihres Handwerks“, so Landesjägermeister Herbert Sieghartsleitner.

Zahlen, Daten, Fakten: Wildbret aus Oberösterreich

„Im vergangenen Jahr wurden in Oberösterreich über 82.000 Stück Rehwild, 4.000 Stück Rotwild, etwa 1.600 Stück Gamswild und 28.000 Hasen auf den Markt gebracht“, so Sieghartsleitner: *„Diese Zahlen unterstreichen die Bedeutung der Jagd für die regionale Versorgung mit hochwertigem Fleisch.“*

Wildbret ist heute das ganze Jahr über zu bekommen, wobei es zeitliche frische Saisonprodukte gibt, wie etwa den jungen Rehbock im Mai, die Wildente ab Mitte September, Hase und Fasan von Mitte Oktober bis Mitte Dezember, Reh-, Gams- und Rotwildfleisch in der zweiten Jahreshälfte.

„Garantiert echt“ mit Genussland OÖ-Branding

„Wer sich im Lokal fragt, woher das Wild am Teller kommt, kann sich auf ein Branding wirklich verlassen: Genussland OÖ. Denn unsere knapp 150 Genussland-Wirte zeichnen die Herkunft ihrer Zutaten freiwillig auf der Speisekarte und im Lokal aus. Obendrein gibt es mit Hofkirchen im Traunkreis, Neuhofen an der Krems und Sipbachzell österreichweit die ersten drei Jagdgebiete, die sich einer strengen Zertifizierung durch die AMA-Genuss-Region unterzogen haben und seither als Genussland-Partner das Logo der Marke auf allen Produkten tragen dürfen“, so Genussland-Obfrau Michaela Langer-Weninger. „Für den Privatverzehr bietet sich natürlich auch der direkte Kauf beim Jäger oder der Jägerin des Vertrauens an. Auch hier ist die Herkunft absolut sicher!“

Genussland & ARGE – setzen dem Essen „die Krone“ auf

Wildbret ist nicht nur ein wertvolles Naturprodukt, sondern auch ein Symbol für Regionalität, Nachhaltigkeit und kulinarische Spitzenqualität. Mit der Kooperation zwischen Genussland Oberösterreich und der ARGE Wildbret wird dieser hohe Anspruch auf den Punkt gebracht – oder besser gesagt: Dem Wildbret wird die Krone aufgesetzt!

„Die ARGE WILDBRET ist eine Initiative von Jägerinnen und Jägern, Fleischereien, Gasthäusern, Bildungseinrichtungen und Menschen, die gerne kochen. Allen ist das hochwertige Lebensmittel Wildbret gemeinsam“, so Obmann Sepp Nöbauer. „Die engagierte Zusammenarbeit mit dem Genussland OÖ ist somit die ideale Partnerschaft, um dieses Bewusstsein auszubauen und nachhaltig umzusetzen, damit Genuss, Qualität, sorgfältiger und nachhaltiger Umgang mit dem Lebensmittel Wildbret in einer zeitgemäßen Jagdausübung gelebt wird.“

Auch Markus Scharner vom Genussland Oberösterreich unterstreicht den hohen Stellenwert dieser Kooperation: *„Wildbret ist ein wertvolles Naturprodukt, das in Oberösterreich für Regionalität und Nachhaltigkeit steht. Die ARGE Wildbret leistet gemeinsam mit dem Genussland Oberösterreich einen entscheidenden Beitrag, dass dieses hochwertige Lebensmittel die Wertschätzung erhält, die es verdient.“*

Genussland-Obfrau und Jägerin Michaela Langer-Weninger ergänzt abschließend: *„Wir wollen Regionalität und Nachhaltigkeit für die Konsumentinnen und Konsumenten erkenn- und erlebbar machen. 'Regionales Wild in aller Munde' ist daher unser Ziel.“*