

# Rund ums Wildbret

**Wildgerichte bereichern nicht nur den herbstlichen Tisch - Wild hat immer Saison!**



**D**ass diese „wilden Köstlichkeiten“ obendrein viele gesunde Vorteile bergen, konnte man am „**Tag des Wildbrets**“ am 8. Oktober 2006 in der „Werkstatt Natur“ in Marz erfahren.

Aus Vorträgen von Ernährungswissenschaftlerin Mag. Katharina Krausler-Karonitsch und vom Internisten Primarius Dr. Gerhard Puhr ging ausdrücklich hervor, dass unser Wildbret zu den fettärmsten Fleischsorten zählt, sowie als eiweißreich und cholesterinarm einzustufen ist. Es ist ein Fleisch mit höchster Qualität und einem hochwertigen Aroma. Die im Wildbret enthaltenen wertvollen ungesättigten Fettsäuren haben eindeutig positive Wirkung auf Blutdruck, Blutgefäße und Cholesterinwerte.



Eine Mahlzeit, zubereitet mit Wildbret, ist aber nicht nur ein besonderer Genuss und gesund, sondern unterstützt auch die regionale Wirtschaft. Unsere rund 500 burgenländischen Reviere liefern jährlich 650.000 kg Wildbret für die Konsumenten, wovon allein auf Rehe 200.000 kg und auf Hasen 100.000 kg entfallen, führte dazu Landesjägermeister wHR DI Friedrich Prandl aus.



Strenge gesetzliche Hygienevorschriften und eine ständige Aus- und Weiterbildung der Jägerschaft - im Burgenland sind derzeit rund 1.500 Jäger als Wildfleischuntersuchungsorgane ausgebildet - garantieren eine hohe Sicherheit bei der Qualität und Frische des Wildbrets.

Durch die natürliche Lebensweise des Wildes - der Hase ernährt sich beispielsweise von bis zu 70 verschiedenen Gräser- und Kräuterarten, darunter viele Heilkräuter - wird ein besonderer Geschmack garantiert.

Moderiert von der bekannten Fernsehsprecherin Nicole Aigner konnten sich die rund 600 Veranstaltungsbesucher nicht nur über das richtige Zerwirken von Wildbret, sondern auch über den neuesten Stand der Wildbretthygiene bis hin zur Einhaltung der notwendigen „Kühlkette“ informieren.



Wie die „wilden Gerichte“ zubereitet werden und munden, wurde bei einem „Wildbret-Schaukochen am Grill“ mit Hartwig Draxler von der Berufsschule Eisenstadt demonstriert. Zubereitet mit herbstlichen Produkten und herrlich duftenden Kräutern und Ölen waren sie eine wahre Gaumenfreude.





Ebenso zum Verkosten gab es die verschiedensten Schmanckerln vom Wild, angefangen von Wildwürsten und Wildschinken bis zum Wildragout

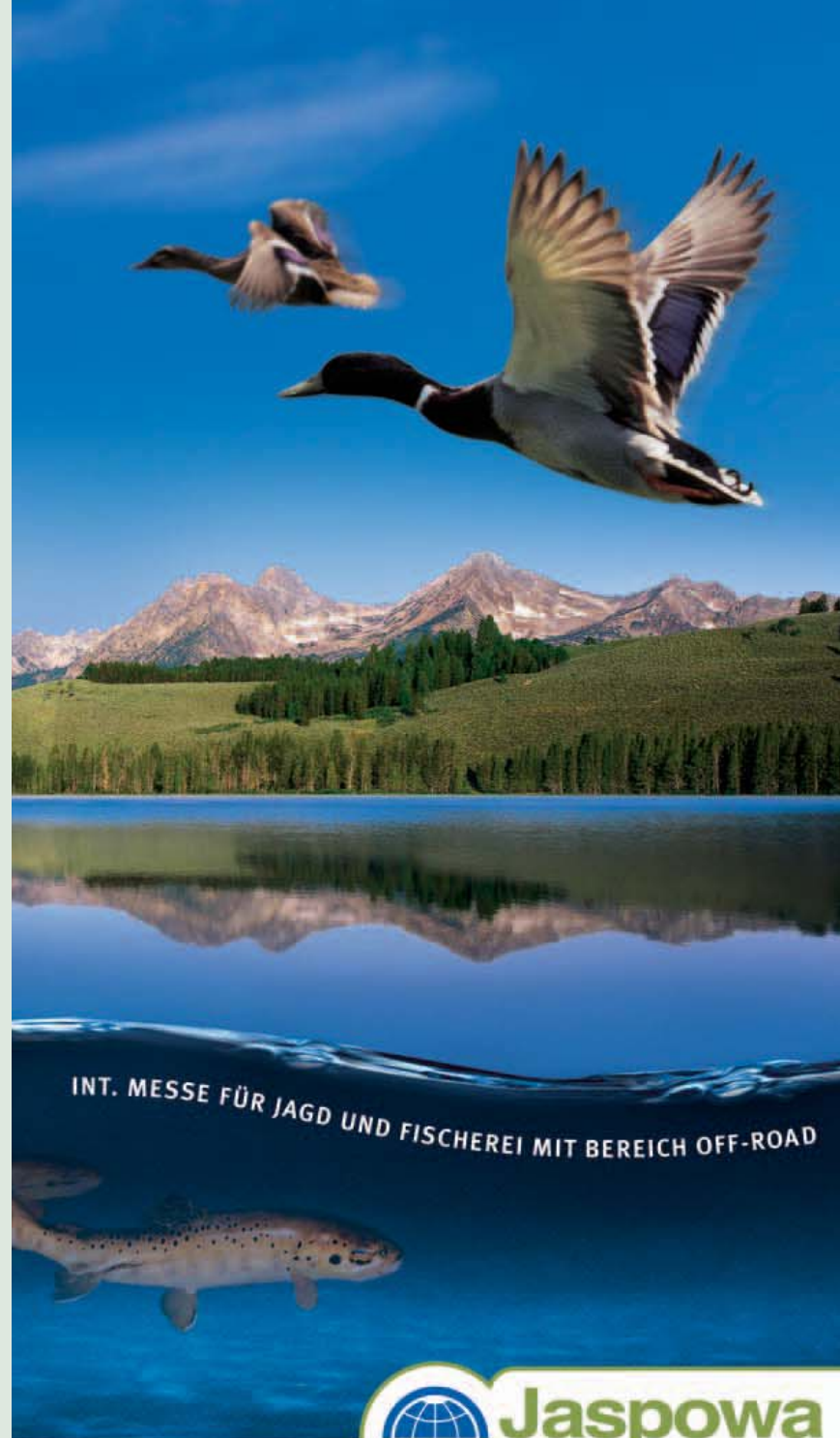
und allerlei gegrillten Spezialitäten; dazu hervorragende Weine aus der Region.

Nachdem sich manche Menschen mit den gesunden Gaumenfreuden aus Wald und Feld nur schwer anfreunden können, wurden zum „Nachkochen von Wildspezialitäten“ Wildrezepte mit allerlei Wissenswertem in Form einer Broschüre aufgelegt, die in der Verbandskanzlei kostenlos erhältlich ist. Bei Zusage wird eine Aufwandsentschädigung in der Höhe von EUR 3,- zuzüglich Porto in Rechnung gestellt. Weitere Wildrezepte gibt es auf der Homepage des Burgenländischen Landesjagdverbandes [www.bljv.at](http://www.bljv.at) und in den Info-Blättern.

Eine Tombola mit Preisen „alles vom Wild“ sorgte ebenso für gute Stimmung wie die musikalischen Beiträge der beiden Jagdhornbläsergruppen Mattersburg-Rosalia und Blaufränkischland.



Für Kinder und Jugendliche gab es ein reichhaltiges Erlebnis- und Unterhaltungsprogramm, bei dem sie unter Führung von Wald- und Wildpädagogen die Natur in ihrer ganzen Schönheit mit allen Sinnen erleben konnten.



Mehr Infos unter  
[www.jaspowa.at](http://www.jaspowa.at)



**Jaspowa  
& Fischerei**

mit  
Bereich  
**Off-Road**  
Allrad und Geländefahrzeuge

**22. – 25.02.2007**  
MESSEZENTRUM WIEN NEU

Eine Veranstaltung der  
**Reed Exhibitions**  
Messe Wien

Ihr Kontakt:  
Tel. +43 (0) 662 4477-0  
[jaspowa@messe.at](mailto:jaspowa@messe.at)