

Pressekonferenz

Die Einladung des Burgenländischen Landesjagdverbandes zur Pressekonferenz am 23. September 2011 in Klingenbach wurde sowohl von den Printmedien als auch von der lokalen Presse gut angenommen.



Unser Wild ist gesund! Keine giftigen Substanzen im Wildbret im Burgenland!

Leider hatte die Meldung auf Grund der Tests in einem nicht lizenzierten Heereslabor über stark überhöhte Schwermetallwerte im Fleisch von Rehen, die am Truppenübungsplatz Bruckneudorf erlegt worden waren, im August für Aufregung und Verunsicherung der Konsumenten gesorgt. „Die Vorgehensweise der Heeresforstverwaltung war hier unprofessionell und marktschreierisch“, so Landesjägermeister Dipl.-Ing. Peter Prieler. Man hat weder ein unabhängiges Labor für die Untersuchung bzw. Kontrolluntersuchung herangezogen, noch hat man die Behörden und die Landesjagdverbände informiert. Hier wurde nichts zum eventuell notwendigen Schutz der Konsumenten getan.

Entwarnung kam nun von der Agentur für Lebensmittelsicherheit, die die Ergebnisse des Heereslabors nicht nachvollziehen kann.

Der Burgenländische Landesjagdverband hatte nach Bekanntwerden der hohen Schwermetallwerte selbst Wildbret aus dem Raum um den Truppenübungsplatz untersuchen lassen. Nunmehr liegt das Testergebnis vor und alle Proben sind negativ.

In der Jägerschaft ist man einerseits froh, dass keine überhöhten Werte festgestellt wurden, andererseits ist man über die Vorgangsweise des Bundesheeres verärgert, 'weil uns das massiv geschadet hat', so Landesjägermeister Dipl.-Ing. Prieler.

„Seitens der burgenländischen Jägerschaft bemühen wir uns, qualitativ hochwertiges Wildfleisch aus heimischen Revieren anzubieten.

Stichprobenartig werden die erlegten Wildtiere untersucht und es kam nie zu erhöhten Werten. Daher haben wir derartig hohe Schwermetallwerte von Beginn an nicht für möglich gehalten.“ Eine so hohe Quecksilberkonzentration, wie vom Heereslabor behauptet, zeige bei Wild nämlich rasch Wirkung, die zu einem auffälligen Verhalten des Tieres führe und so bereits vom Jäger erkannt werden kann.

Alle erlegten Wildtiere werden von „kundigen Personen“, die eine Prüfung über Wildbrethygiene und Wildkrankheiten abgelegt haben, untersucht.

Eine Wildfleischuntersuchung der Veterinärmedizinischen Universität Wien zeigt, dass die Fleischqualität des heimischen Wildes im Frühling gleichwertig ist wie im Herbst!

Wild ist also während des ganzen Jahres ein wertvoller Beitrag zu gesunder und ausgewogener Ernährung.

Österreich ist wild auf Wild!

„Wild hat immer Saison“,
so Landesjägermeister
Dipl.-Ing. Peter Prieler



Jetzt im Herbst, mit dem Aufgang der Niederwildjagden, stehen wieder Hase, Fasan, Rebhuhn und Wildente auf der Speisekarte vieler Gourmet-Lokale.

„Für alle, die auf eine gesunde Ernährung achten, sollte Wild ein fixer Bestandteil ihres Speiseplans sein“, so der Landesjägermeister.

► *Gesunde Ernährung leicht gemacht* – Wildfleisch ist aufgrund seines hohen Anteils an mehrfach ungesättigten Fettsäuren sehr bekömmlich. Eine Untersuchung der Veterinärmedizinischen Universität Wien zeigt, dass diese Fettsäuren das Herz-Kreislauf-System, das Sehvermögen und auch die Gedächtnisleistung unterstützen. Menschen müssen ungesättigte Fettsäuren über die Nahrung aufnehmen. Das Fleisch von Rot- und Damwild, Reh, Feldhase oder Wildschwein eignet sich dafür besonders, denn es enthält 60 bis 70 % ungesättigte Fettsäuren.

► *Nachhaltige Jagdwirtschaft* – Bei der Jagd achten die österreichischen Jäger und Jägerinnen auf eine nachhaltige Sicherung des Wildbestandes. Es werden nur so viele Tiere erlegt, dass ein ausgewogener Wildbestand gewährleistet ist. „So sichern wir den Wildbestand nachhaltig und bieten den Konsumenten bestes Wildbret. Denn in der intakten Umwelt des Burgenlandes findet das Wild die optimalen Lebensbedingungen“, so Landesjägermeister Dipl.-Ing. Prieler.