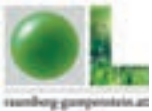


Hohe Qualität: Wildfleisch aus freier Natur

Wildfleisch ist aufgrund seiner Inhaltsstoffe und seines hohen Anteils an mehrfach ungesättigten Fettsäuren sehr gesund und zeichnet sich auch durch Feinfasrigkeit, Zartheit und sein würziges Aroma aus. Wissenschaftliche Untersuchungen bestätigen dies einmal mehr.

ROLAND KITZER



WILDFLEISCHQUALITÄT.

Aufgrund seines Aufbaus und seiner Zusammensetzung zählt Wildfleisch zu den wertvollsten Lebensmitteln; sein feiner Geschmack und seine Zartheit machen es zur Delikatesse!



FOTO AUS „WILDBRET-DIREKTVERMARKTUNG“

Durch breit gestreute Informationen in den Print- und Online-Medien wird der Konsument hinsichtlich der Art und Weise, wie ein Lebensmittel produziert wird (Prozessqualität), zunehmend kritischer und sensibler. Lebensmittel mit regionaler Herkunft gewinnen immer mehr an Bedeutung, gefordert werden artgerechte Tierhaltung, kurze Transportwege zur Schlachtung, stressfreie Tötung sowie die lückenlose Rückverfolgbarkeit. Wildbret aus der freien Natur kann diesen Voraussetzungen besonders gerecht werden. Wildtiere können sich in der Natur frei bewegen und selektiv Nahrung aufnehmen, wann immer es ihnen ein Bedürfnis ist. Die uneingeschränkte Bewegungsfreiheit in der freien Natur und die abwechslungsreiche Nahrung aus Kräutern und Gräsern sind unmittelbar für den Geschmack des Wildfleisches verantwortlich. In diesem Zusammenhang hat regional gewonnenes Wildfleisch als hochwertiges Lebensmittel beim Konsumenten einen hohen Stellenwert. Es ist besonders feinfasrig, fett- und cholesterinarm, sein Eiweißgehalt ist im Vergleich zu landwirtschaftlichen Nutztieren relativ hoch. Aufgrund seines Aufbaus und seiner Zusammensetzung zählt Wildfleisch zu den wertvollsten Lebensmitteln, sein feiner Geschmack und seine Zartheit machen es zur Delikatesse. Wildbret ist außerdem ein tierschutzgerecht gewonnenes Lebensmittel, das heißt, es ist von höchster ethischer Qualität.

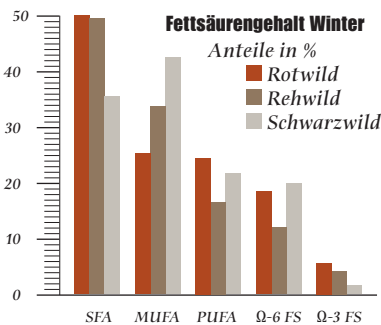
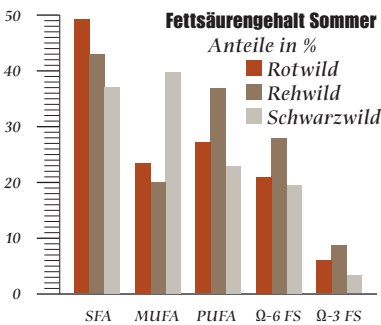
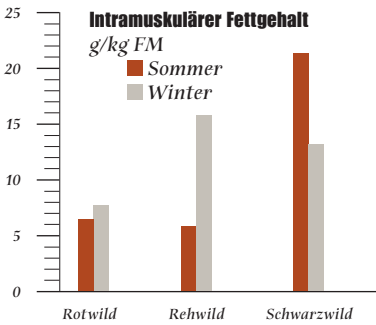
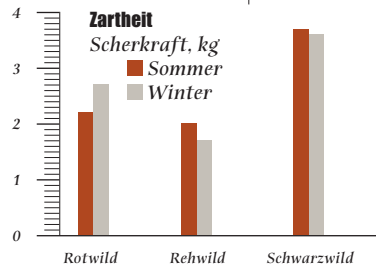
Um genaue Informationen über die Fleischqualität von Rot-, Reh- und Schwarzwild zu erhalten, wurden an der HBLFA Raumberg-Gumpenstein Fleischqualitätsuntersuchungen durchgeführt. Dabei wurde auch zwischen im Sommer und im Winter erlegten Tieren unterschieden.

Das Fleisch aller drei Wildarten wies im Sommer eine intensivere Rottfärbung auf als im Winter, was auf eine bessere Eisenversorgung im Sommer hindeutet (vielfältigere Nahrung). Auch die hellere Farbe des Rehfleisches im Winter, verglichen mit dem im Sommer, deutet darauf hin. Die Farbe des Schwarzwildfleisches war sowohl im Sommer als auch im Winter deutlich heller als bei den anderen Wildarten. Beim Rehwild wurde sowohl im Sommer als auch im Winter ein besseres Wasserbindungsvermögen (vor allem geringerer Koch- und Grillsaftverlust) als beim Rot- und Schwarzwild festgestellt. Das bedeutet, dass bei der Zubereitung





THEMATISIERT
Wildfleischqualität



weniger Wasser verloren ging. Dies ist ein Indikator dafür, dass das Fleisch saftiger bleibt.

Die Scherkraft war beim Rotwild im Winter deutlich höher als im Sommer, was eine geringere Zartheit bedeutet. Allerdings waren die Ergebnisse der Zartheitsmessung – über alle Tierarten gesehen – sehr unterschiedlich. Daraus kann abgeleitet werden, dass neben der Jahreszeit auch andere Faktoren einen wichtigen Einfluss auf die Zartheit von Wildfleisch nehmen. Das Fleisch des Rehwildes war sowohl im Sommer als auch im Winter das zarteste, während das Schwarzwild jeweils die ungünstigeren Werte aufwies.

Beim Rehwild war der intramuskuläre Fettgehalt (IMF) im Winter deutlich höher als im Sommer. Dies ist darauf zurückzuführen, dass die Rehe vor dem Winter ein Depotfett als Energiereserve anlegen. Beim Rotwild war der IMF-Gehalt im Sommer und im Winter ähnlich hoch, während er beim Schwarzwild im Sommer deutlich höher war als im Winter. Bei anderen Tierarten führt in der Regel ein höherer IMF-Gehalt zu einer verbesserten Zartheit des Fleisches. Beim Wild hat er aber anscheinend keine nennenswerte Auswirkung auf die Zartheit. Im Allgemeinen lässt sich sagen, dass das Wildfleisch eine ausgezeichnete Zartheit aufwies.

Bei Rot- und Schwarzwild wurden keine Unterschiede im Fettsäuremuster zwischen Sommer und Winter festgestellt. Beim Rehwild waren der Gehalt an günstigen mehrfach ungesättigten Fettsäuren (PUFA) im Sommer deutlich höher und die Gehalte an gesättigten (SFA) und einfach ungesättigten Fettsäuren (MUFA) signifikant niedriger als im Winter. Besteht das Nahrungsspektrum fast ausschließlich aus Grünlandpflanzen, wie es im Sommer zu erwarten ist, so kann

mit hohen PUFA-Gehalten gerechnet werden. Innerhalb der PUFAs sind vor allem die Omega-3-Fettsäuren von besonderer Bedeutung, da ihnen gesundheitsfördernde Wirkungen zugeschrieben werden. Fleisch von Rot- und Rehwild ist reich an Omega-3-Fettsäuren und PUFAs und kann daher als sehr gesund bezeichnet werden. Im Sommer wies das Rehfleisch mit 37% den höchsten Gehalt auf. Der PUFA-Gehalt von Rindfleisch schwankt in Abhängigkeit von verschiedenen Einflussfaktoren in der Regel zwischen 5 und 20%. Eine wichtige Kennzahl für das Fettsäuremuster ist das Verhältnis Omega 6 zu Omega 3. Dieses Verhältnis sollte möglichst unter 5:1 liegen, was sowohl im Sommer als auch im Winter bei Rot- und Rehwild erreicht wurde. Im Gegensatz zu den PUFAs sind die gesättigten Fettsäuren (SFA) unerwünscht, da ihnen negative gesundheitliche Wirkungen zugeschrieben werden. Der SFA-Gehalt war im Fleisch des Schwarzwildes deutlich geringer als im Fleisch der anderen Wildarten.

Der Gehalt an Mengen- und Spurenelementen unterschied sich deutlich. Das Rotwildfleisch war vor allem reich an Phosphor und Calcium, dafür enthielt es aber den geringsten Selen-Gehalt. Rehfleisch wies den höchsten Natrium-Gehalt auf, das Schwarzwildfleisch hohe Natrium- und Kalium-Gehalte sowie einen geringen Kupfer-Gehalt.

Fazit

Zusammenfassend ist festzuhalten: Wildbret aus der freien Natur ist ein hochwertiges, gesundes, ethisch gewonnenes Lebensmittel, und die Qualität (Farbe, Wasserbindung, Zartheit, Fettsäuregehalt, Mengen- und Spurenelemente) ist höher als bei landwirtschaftlichen Nutztieren. Zwischen den einzelnen Tierarten bestehen teilweise deutliche Unterschiede in der Fleischqualität (vor allem Farbe, Zartheit, Fettsäuremuster). Ob das Wild im Sommer oder Winter erlegt wird, hat dagegen meist eher einen geringen Einfluss. Wildfleisch ist aufgrund seiner Zusammensetzung (Inhaltsstoffe, Mengen- und Spurenelemente, Fettsäuren) ein attraktives Nahrungsmittel und auch aus ethischer Sicht (Prozessablauf) von höchster Qualität. Alles zusammen stellt sehr gute Gründe dar, weiterhin alles zu unternehmen, um die gesellschaftliche Akzeptanz von heimischem Wildbret zu steigern und mit gutem Gewissen verstärkt für mehr Wildfleischkonsum zu werben!

	Rotwild	Rehwild	Schwarzwild
Natrium	613	716	705
Magnesium	231	227	231
Phosphor	2.111	1.916	1.991
Schwefel	2.081	2.000	2.086
Kalium	3.477	3.512	3.754
Calcium	126	120	123
Eisen	29,30	29,00	17,20
Zink	31,40	27,90	27,00
Kupfer	1,49	1,53	0,81
Selen	0,05	0,08	0,16

MENGEN- UND SPURENELEMENTE.

Der Gehalt an Mengen- und Spurenelementen unterschied sich deutlich bei den Wildarten. Mengenangaben in mg/kg Muskelfleisch.