



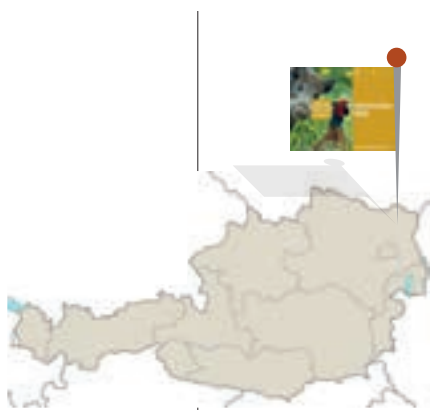
GenussRegionen: Bedeutung & Potenzial ⁴

„Genussregionen“ ermöglichen die Vermarktung traditioneller und regionaler Lebensmittel von hoher Qualität. Welches Potenzial gibt es hier für die Wildbretvermarktung? Wir holen einige dieser GenussRegionen vor den Vorhang. –
4. Teil: GenussRegion Weinviertler Wild.

ASS.-PROF.
DR. PETER PAULSEN ¹⁾,
MAG. SUSANNE
REDER, MA GASTROSOPHIE,
¹⁾ Institut für Fleischhygiene
der Vet.-Med. Universität Wien



Die Grundidee aller GenussRegionen ist es, einen angemessenen Preis für ein hochwertiges Lebensmittel für den Lieferanten zu erzielen.



Die GenussRegion Weinviertler Wild liegt im nordöstlichen Niederösterreich und zeichnet sich durch die Vielfalt an Wildarten aus, deren jagdliche Nutzung eine mehr als 500-jährige Tradition hat. Anders als früher, ist Wildbret aber nicht auf herrschaftlichen Tafeln zu finden, sondern kann den Speisezettel eines jeden Haushaltes bereichern.

Die Strecke der Bezirke Gänserndorf, Mistelbach, Hollabrunn, Korneuburg und Teilen von Tulln beträgt ungefähr 15.000 Stück Reh-, 950 Stück Rot- und 9.800 Stück Schwarzwild sowie 7.900 Fasane, 2.000 Wildenten und 12.100 Hasen – was das Potenzial dieser Region als Lieferant von Markenwildbret eindrucksvoll zeigt. Die GenussRegion wurde 2013 gegründet; Weinviertler Wild wird in 15 Gastronomiebetrieben der Region verarbeitet. Für Verdienste um den Aufbau dieser GenussRegion erhielt DI J. Wolf die Ehrung „GenussPionier“, die seit 2013 erst siebzehnmals vergeben wurde.

Im Interview

Was sind nun die Besonderheiten dieser GenussRegion? Der Obmann, LAbg. Ing. Manfred Schulz, und sein Stellvertreter, BJM Ing. Gottfried Klinghofer, geben im WEIDWERK-Interview Auskunft darüber.

WEIDWERK: *Wie viele Mitglieder hat die GenussRegion Weinviertler Wild, und in welche Richtung geht die Tendenz?*

Manfred Schulz & Gottfried Klinghofer: Die GenussRegion verfügt derzeit über elf Mitglieder, davon bieten sieben frisches Fleisch an und drei auch veredelte Produkte. Es handelt sich großteils um direktvermarktende Jäger, unter den Mitgliedern sind aber auch sieben gewerbliche Fleischhauer und Gastwirte vertreten.

WEIDWERK: *Ist das Wildbret in der Region ganzjährig verfügbar oder eher saisonal?*

Schulz & Klinghofer: Die Vielfalt der Wildarten in der Region stellt sicher, dass immer frisches Wildbret zur Verfügung steht – natürlich gibt es saisonale Schwankungen, die durch Schonzeiten der Wildarten bedingt sind.

WEIDWERK: *Worauf wird in Ihrer GenussRegion besonderer Wert gelegt?*

Schulz & Klinghofer: Die teilnehmenden Reviere und Betriebe unterliegen einem Kontrollprogramm, damit die regionale Herkunft und die Wildbretqualität auch von einer unabhängigen Stelle sichergestellt werden können. Bei Kleinwild sind Maximalschrotgrößen und Höchstentfernungen vorgegeben, um zu gewährleisten, dass das Wild nicht nur sachgerecht erlegt wird, sondern auch, dass es zu keiner Entwertung des Wildbrets durch die Schusswunden kommt – so wird zum Beispiel für Fasan- und Entenbrust maximal ein Schusskanal je Brusthälfte für Premiumware toleriert. Das Aus-

weiden des Kleinwildes hat noch am Jagdtag zu erfolgen. Mit diesen über die gesetzlichen Vorgaben hinausgehenden Anforderungen wird ein besonderes Qualitätsniveau erreicht. Beim Schalenwild bestehen die besonderen Vorgaben in erster Linie darin, dass Wild aus Bewegungsjagden (Möglichkeit von stressbedingten Fleischmängeln) und „weich geschossenes“ Wild (Verschmutzung des Fleisches mit Darmkeimen) nicht als „Weinviertel Wild“ vermarktet werden darf. Die GenussRegion hat auch Pasteten, Schinken und Würste spezifiziert, wobei das Wildbret aus der Region stammt und der Wildfleischanteil im Produkt bei Schinken 100% und bei Würsten und Pasteten mit Zusatz von Käse, Speck oder Ähnlichem bis 60% beträgt.

WEIDWERK: *Gibt es in Ihrer Region besondere Maßnahmen zur Förderung des Wildbretabsatzes oder sind solche geplant?*

Schulz & Klinghofer: Die Direktvermarktung von Wildbret hat in den letzten Jahren sehr stark zugenommen. Vor allem frisches Wildbret wird bereits von vielen Jagdgesellschaften angeboten. Um den geforderten Qualitätsansprüchen hinsichtlich Hygienestandard gerecht zu werden, mussten hohe Summen für Kühlung und Wildbretzerwirkung investiert werden. Das Angebot an Wildspezialitäten bei allen jagdlichen Veranstaltungen wird zunehmend größer. Selbstverständlich ist hier noch einiges an Aufklärungsarbeit sowohl für die Jägerinnen und Jäger als auch für die

Konsumentinnen und Konsumenten zu leisten.

Das Ziel muss so aussehen, dass wir Jäger frisches Wildbret in bester Qualität sowohl der Gastronomie als auch dem Endverbraucher ganzjährig zur Verfügung stellen und nicht nur für die zwei Wildbretwochen im Herbst.

WEIDWERK: *Ist die Vermarktung von Schwarzwild in Ihrer GenussRegion eine Herausforderung?*

Schulz & Klinghofer: Schwarzwild ist sowohl bei der Bejagung als auch bei der Vermarktung zur großen Herausforderung der letzten Jahre avanciert. Bedingt durch die immer größer werdenden Wildschweinbestände und die Angst vor der in den Nachbarstaaten auftretenden Afrikanischen Schweinepest (ASP) ist der Preisverfall für Schwarzwildfleisch nicht verwunderlich. Hier liegt die große Herausforderung der nächsten Jahre darin, Wildbret vom Wildschwein allen Bevölkerungsschichten bekannt und schmackhaft zu machen. Ideen sind hier gefragt. Die Vermarktung über die GenussRegionen gilt sicherlich als eine davon.

WEIDWERK: *Welche Produkte muss man in Ihrer GenussRegion unbedingt probiert haben?*

Schulz & Klinghofer: Weinviertel Wild ist vielseitig zu verarbeiten. Ein Klassiker ist natürlich Wildragout.

Weitere Informationen über die Region sind unter www.weinviertel-wild.at zu finden.

GenussRezept Ragout vom Weinviertel Wild

Zutaten

- ◉ 1 kg Wildfleisch
- ◉ Salz, Pfeffer
- ◉ 5 EL Speiseöl
- ◉ Wildgewürz
(Fertigmischung oder selbst gemacht)
- ◉ ¼ l Rotwein
- ◉ Wildfond/Wildjus zum Aufgießen
- ◉ Maisstärke oder Kartoffelstärke zum Eindicken
- ◉ 1 Bund Suppengrün
(Karotten, Gelbe Rüben)
- ◉ Preiselbeeren
- ◉ 50 g dunkle Schokolade

Zubereitung

Fleisch würfelig schneiden (etwa 3x3 cm groß), mit Wildgewürz würzen, anschließend in einer Pfanne scharf anbraten und mit Rotwein ablöschen. In einen Topf geben und mit Wildjus auffüllen. Karottengemüse dazugeben und weich dünsten. Anschließend Fleisch und Saft trennen. Den Saft mit Preiselbeeren und Schokolade verfeinern und mixen, danach abbinden und nochmals aufkochen. Anschließend passieren, fertig abschmecken und Fleisch wieder dazugeben.
– Guten Appetit!

In den nächsten Ausgaben werden weitere GenussRegionen im Detail vorgestellt.

Weitere Teile dieser Serie finden Sie auf unserer Website: www.weidwerk.at



WEINVIERTLER WILD.

Weinviertel Wild wird in 15 Gastronomiebetrieben der Region verarbeitet.

FOTO ADOLF SCHILLING

