



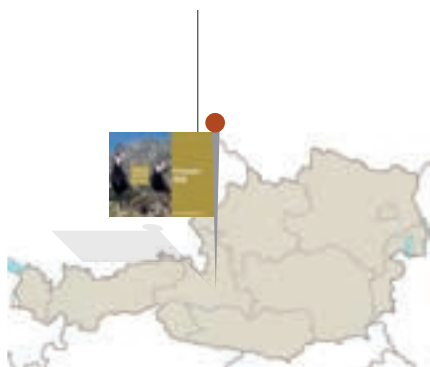
GenussRegionen: Bedeutung & Potenzial ⁵

„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. –
5. Teil: GenussRegion Pongauer Wild.

MAG. SUSANNE
REDER, MA GASTROSOPHIE,
ASS.-PROF.
DR. PETER PAULSEN¹⁾,
OBM. EDUARD WINKLER
¹⁾ Institut für Fleischhygiene
der Vet.-Med. Universität Wien



In der GenussRegion geht Qualität vor Quantität, und die Nachfrage nach hochwertigem Wildbret der GenussRegion Pongauer Wild kann in einem Satz zusammengefasst werden: „Wild auf Wild“!



Die GenussRegion Pongauer Wild liegt im Süden des Bundeslandes Salzburg und wird umrahmt von den Nördlichen Kalkalpen, wie dem Tennental und dem Hagengebirge, dem Hochkönig-Massiv und den Gipfeln der Hohen Tauern. Die GenussRegion ist durch einen hohen Wald- und Almantel gekennzeichnet, welche dem Rot-, Reh- und Gamswild einen idealen Lebensraum bietet. In der GenussRegion Pongau wird bei der Herstellung insbesondere auf neue innovative Wildbretprodukte geachtet – entsprechend dem Motto „Der Pongau is(s)t wild“. Bei den „Wilden Wirten“, die als Gastronomiepartner der GenussRegion Pongauer Wild zur Verfügung stehen und Regionalität, Saisonalität sowie die österreichische Gastfreundschaft leben, können auch Wildgenussgutscheine für den Kauf von Pongauer Wild-Produkten erworben werden.

Das Pongauer Wild stammt aus den Gemeinden Bischofshofen, Radstadt, St. Johann/Pongau, Altenmarkt/Pongau, Bad Hofgastein, Großarl, Schwarzach/Pongau, St. Veit/Pongau, Wagrain, Werfen, Bad Gastein, Dorfgastein, Eben/Pongau, Filzmoos, Flachau, Forstau, Goldegg, Hüttau, Hüttschlag, Kleinarl, Mühlbach/Hochkönig, Pfarrwerfen, St. Martin/Tennengebirge, Untertauern, Werfenweng, Lend, Dienten und Rauris.

Der Verein GenussRegion Pongauer Wild wurde 2010 gegründet. In der Region finden sich drei Verkaufsstellen

sowie das „GenussMobil“, das regelmäßig in den genannten Orten Station macht und in dem Wildbret, Wildprodukte, das „Wildgericht der Woche“ oder auch nur ein Imbiss gekauft werden kann. Pongauer Wild wird zudem in 15 Gastronomiebetrieben der Region („Wilde Wirte“) verarbeitet.

Für Verdienste um den Aufbau dieser GenussRegion erhielt Obmann Eduard Winkler im Jahr 2015 die Ehrung „GenussPionier“, die seit 2013 erst siebzehnmals vergeben wurde, sowie 2018 einen Eintrag ins Goldene Buch der GenussRegion Österreich.

Im Interview

Was sind nun die Besonderheiten dieser GenussRegion? Obmann Eduard Winkler und Koordinator Stephan Maurer geben im WEIDWERK-Interview Auskunft darüber.

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

Winkler & Maurer: Je nach Jagdsaison kann frisches Wildbret angeboten werden. Verarbeitete oder tiefgekühlte Produkte sind das ganze Jahr über lieferbar. Einer unserer wichtigen Partner ist die Metzgerei Rettensteiner-Scharfetter, die im Jahr 2011 mit dem „Lukullus“ (Austrian Meat Award) und im Jahr 2015 bei der Steirischen Spezialitätenprämierung mit dem Pongauer Wild mit vier goldenen und einer silbernen Medaille ausgezeichnet wurde.



PONGAU.
Die GenussRegion Pongauer Wild ist durch einen hohen Wald- und Almanteil gekennzeichnet, welche dem Rot-, Reh- und Gamswild einen idealen Lebensraum bietet.
 FOTO MARTIN GRASBERGER

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

Winkler & Maurer: In der GenussRegion geht Qualität vor Quantität, und die Nachfrage nach hochwertigem Wildbret der GenussRegion Pongauer Wild kann in einem Satz zusammengefasst werden: „Wild auf Wild“. Durch eigene Schulungsschwerpunkte bezüglich der Wahrung unserer Qualitätsstandards vor dem Schuss sowie für das erlegte Wild und der Wildbrethygiene (einzige GenussRegion in Österreich mit einem einzigartigen Hygienepaket), aber auch dem eigenen vereinsinternen Plombierungssystem, das die Herkunft des Wildes aus der Region sichert, tragen die vereinsinternen Jäger im Umgang mit dem Tier und dem Wildbret zur hohen Qualität entscheidend bei. Der Mehraufwand und die intensive Zusammenarbeit mit der GenussRegion bringen den beteiligten Jägern einen etwas höheren Ertrag, das heißt einen höheren Preis pro Kilo Wildbret.

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

Winkler & Maurer: Die zahlreichen Partner der GenussRegion Pongauer Wild sind einerseits für die Veredelung und das Kreieren neuer einzigartiger Spezialitäten unseres Rohprodukts „Pongauer Wild“ verantwortlich und sorgen andererseits für den Vertrieb der genussvollen Spezialitäten. Neben der Ausgabe von Genuss-Gutscheinen (im Wert von €10,- pro Stück) ist das Pongauer Wild auch mobil geworden – mit dem GenussMobil werden die regionalen Spezialitäten direkt in den Orten der GenussRegion, beispielsweise bei Märkten und Festen, aber auch bei Caterings verkauft. Die hohe Qualität und die besonderen Kreationen unserer „Wilden Wirte“ – abseits vom normalen Hirschragout – werden auch von unseren Gästen honoriert.

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

Winkler & Maurer: Das Schwarzwildvorkommen im Bundesland Salzburg ist aktuell gering und beschränkt sich auf den nördlichen Flachgau sowie zuletzt auf einzelne Gebiete im Lungau. Die Abschüsse sind in den letzten Jahren von 5 auf 35 Stück angestiegen.

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

Winkler & Maurer: Es sind vor allem die vielen „einfachen“ Spezialitäten, die in unseren „kulinarischen Labors“ gemeinsam von Gastronomie, verarbeitenden Betrieben und den Jägern der GenussRegion entstehen und sich besonderer Beliebtheit erfreuen. Etwa der Wildleberkäse, die Wildbratwurst oder die Wild-Weißwurst. Besonders spannend ist aber letztlich, was die vielen kreativen Köchinnen und Köche der „Wilden Wirte“ aus dem Wildbret und den Wildbretprodukten zaubern. Dies sind zum Beispiel Hirschsalami, Wildleberpastete mit Preiselbeeren, Wildstreichwurst oder schmackhafte Wildkäsekrauter. Einige Rezepte findet man auf der Internetseite www.pongauerwild.at unter dem Punkt „Genießen“.

Wildgenussgutscheine können unter <http://www.mobilito.at/kundenzentrum.htm> erworben werden.

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

