



# GenussRegionen: Bedeutung & Potenzial <sup>2</sup>

„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. –  
2. Teil: GenussRegion Kleinwalsertaler Wild und Rind.

ASS.-PROF.  
DR. PETER PAULSEN <sup>1)</sup>,  
MAG. SUSANNE  
REDER, MA GASTROSOPHIE  
<sup>1)</sup> 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.



FOTOS ANDRE TAPPE (L.),  
HANS WIESENHOFER (R.)

Die GenussRegion Kleinwalsertaler Wild und Rind ist eine österreichische Enklave, die mit von bis zu 2.500 m hohen Bergen, welche an Bayern, Tirol und Vorarlberg angrenzen, zu drei Seiten eingekesselt wird. Die Region ist mit 1,6 Mio. Gästenächtigungen pro Jahr stark touristisch geprägt. Die Seitentäler Mahdental, Schwarzwassertal, Wildental, Gemstetal, Bärgunttal, Turatal und Derratal gehören ebenfalls zu dieser abgegrenzten Region. Durch die abgeschlossenen Jagdreviere ist der Abschuss in den Gebieten lückenlos nachvollziehbar. Die natürlichen Lebensbedingungen und die Kräutervielfalt haben auf den vielfältigen Wildbestand sowie auf die Fleischqualität (hoher Gehalt an Omega-3-Fettsäuren) einen maßgeblichen Einfluss.

## Wildarten

Die Strecke der GenussRegion mit den Orten Riezlern, Hirschegg, Mittelberg und Baad, welche politisch zur Gemeinde Mittelberg in Vorarlberg zusammengefasst sind, umfasst etwa 160 Stück Reh-, 100 Stück Rot-, 57 Stück Stein- und 40 Stück Gamswild – es kann daher Marken-Wildbret von vier verschiedenen Wildwiederkäufer-Arten angeboten werden. In der Region gibt es einen zentralen Wildbretverarbeiter. Wildfleisch oder Wildbretprodukte werden aber auch von den Jägern

direkt an die Gastronomiebetriebe vermarktet. Kleinwalsertaler Wild wird von den insgesamt zwölf „GenussWirten“ und anderen Gastronomiebetrieben in der Region verarbeitet.

## Auszeichnungen

Das Kleinwalsertaler Wild und Rind wurde 2013 als GenussRegion ausgezeichnet. Im Rahmen der Bundestagung der Österreichischen GenussRegionen 2014 wurde dem Bürgermeister des Kleinwalsertals, Andi Haid, die Ehren-

## KLEINWALSERTAL.

Die GenussRegion Kleinwalsertaler Wild und Rind umfasst 28 Jagdgebiete.





## GenussRezept Gamskotelett mit Steinpilzbutter

### Zutaten

- ◉ 150 g Steinpilze, frisch oder gefroren
  - ◉ 200 g Butter
  - ◉ 3 Eidotter
- ◉ 80 g Weißbrotbrösel
  - ◉ Salz, Pfeffer
- ◉ 8 Gamskoteletts à 70 g
  - ◉ Salz, Thymian
  - ◉ Thymianzweig

### Zubereitung

#### ◉ Steinpilzbutter:

Steinpilze in kleine Würfel schneiden, kurz anschwitzen und auskühlen lassen. Die Butter schaumig schlagen. Danach Eidotter, Weißbrotbrösel sowie gewürfelte Steinpilze dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und kalt stellen.

#### ◉ Gamskoteletts:

Die Koteletts mit Salz und Thymian würzen. Nun das Fleisch gemeinsam mit einem Thymianzweig in Butterschmalz kurz anbraten, danach mit der Steinpilzbutter belegen und im Ofen bei mittlerer Oberhitze kurz gratinieren.

#### ◉ Beilagen-Empfehlung:

Rahmwirsing mit Kartoffelspätzle und Preiselbeeren.

### MARKEN-WILDBRET.

Neben Wildbret von Reh-, Rot- und Gamswild wird auch jenes von Steinwild zu Marken-Wildprodukten der GenussRegion Kleinwalsertaler Wild und Rind verarbeitet.

urkunde für besondere Verdienste und die geleistete Arbeit beim Aufbau der GenussRegion Kleinwalsertaler Wild und Rind verliehen. Bei der Bundestagung im Jahr 2018 erhielt Marco Heim aus der GenussRegion Kleinwalsertaler Wild und Rind, der bereits 2017 mit dem Titel „GenussPionier“ gewürdigt wurde, die Auszeichnung „Genuss-Specht“ für sein überdurchschnittliches Engagement in den verschiedenen Vorarlberger GenussRegionen und sein Bemühen, die GenussRegion unabhängig von Förderungen zu machen.

### Im Interview

Was sind nun die Besonderheiten dieser GenussRegion? Günther Graf, Jägervertreter im Vereinsvorstand der GenussRegion, und Katrin Berchtold, BA, Koordinatorin der GenussRegion, geben im WEIDWERK-Interview Auskunft darüber.

**WEIDWERK:** *Wie viele Mitglieder hat die GenussRegion Kleinwalsertaler Wild und Rind, und wie ist die Tendenz?*

**Günther Graf & Katrin Berchtold:** Die GenussRegion umfasst 28 Jagdgebiete (Reviere) von 180–1.000 ha Größe. Die Kleinwalsertaler Jägerschaft zählt derzeit rund 60 Mitglieder mit gleichbleibender Tendenz.

**WEIDWERK:** *Ist Wildbret in der Region ganzjährig verfügbar?*

**Graf & Berchtold:** Ja, aber zukünftig wird das Wildbretangebot aufgrund der Reduzierung des Wildbestandes wohl sinken.

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

**Graf & Berchtold:** Nur einwandfreie Wildbret-Qualität kommt in den Verkehr! Es wird versucht, das erlegte Stück Wild so schnell wie möglich der Kühlung zuzuführen. Weiters wird jedes erlegte Stück durch eine kundige Person beschaut. Der Erlegungsort, das Datum, die Uhrzeit sowie der Name des Erlegers und des Verarbeiters sind dadurch bei jedem Stück nachweisbar.

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

**Graf & Berchtold:** Derzeit übersteigt die Nachfrage bei Weitem das Angebot an Wildbret. Deshalb liegt der Fokus auf Information und Bewusstseinsbildung. Die GenussRegion informiert in Zusammenarbeit mit der Tourismusgenossenschaft über das Jagdwesen und die Wildprodukte im Kleinwalsertal. Damit soll sowohl bei den Gästen als auch bei den Einheimischen die Wertschätzung – letztlich auch die Wertschöpfung – für Wildprodukte gesteigert werden.

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

**Graf & Berchtold:** Empfehlenswert ist immer der Hirschschinken: magerer Schinken vom Hirsch mit Wacholder, Lorbeer, grobem Pfeffer, Thymian und Rosmarin gewürzt, gebeizt, angeräuchert und in der Höhenluft getrocknet. – Dieser ist immer ein Genuss! Aber auch Wurstprodukte, wie Hirschpfefferbeißer, Gamssalami, Hirschwurzen usw., finden guten Absatz.

*In den nächsten Ausgaben werden weitere GenussRegionen im Detail vorgestellt.*

Den 1. Teil dieser Serie finden Sie auf unserer Website: [www.weidwerk.at](http://www.weidwerk.at)

