



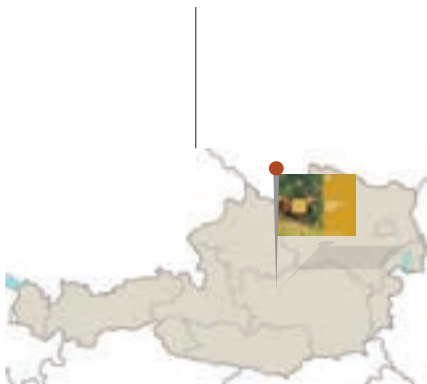
GenussRegionen: Bedeutung & Potenzial ³

„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. –
3. Teil: GenussRegion Gesäuse Wild.

MAG. SUSANNE
REDER, MA GASTROSOPHIE,
ASS.-PROF.
DR. PETER PAULSEN¹⁾
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.



FOTOS ERNST KREN (L.),
HEIMO KRANZER (R.)

Die GenussRegion Gesäuse Wild liegt als Teil der nordöstlichen Ennstaler Alpen im Norden der Obersteiermark an der Grenze zu Oberösterreich. Als Gesäuse, das mundartlich auch „Gseis“ oder „Xeis“ genannt wird (vom „Sausen und Brausen“ in den engen Schluchstrecken der Enns), wird das 16 km lange Durchbruchtal der Enns zwischen Admont im Westen und Hieflau im Osten samt dem Seitental von Johnsbach bezeichnet.

Das Wild des Gesäuses lebt auf einer Seehöhe zwischen 700 und 1.600 m im Natur- und Geopark Steirische Eisenwurz – dem größten Naturpark Österreichs –, im Nationalpark Gesäuse – dem jüngsten Nationalpark Österreichs – sowie in den Wäldern der Steiermärkischen Landesforste und des Stiftes Admont.

Durch die spezifischen Boden- und Klimaverhältnisse im Gebiet Gesäuse samt seiner reichhaltigen, lokalen, alpinen Flora ist das Habitat besonders für Schalenwild geeignet. Die Reviere des Gesäuse-Wildes umfassen eine Fläche von insgesamt 1.000 km² und präsentieren sich zum Teil als zerklüftetes, vielgestaltiges Hochgebirge mit steilen Felswänden und Graten.

Bei der Herstellung von Wildbretprodukten wird in dieser Region besonders auf das traditionelle Wissen sowie auf die Erfahrung der Produzenten und der Gastronomie gebaut. Aus dem Wildbret von Reh-, Rot- und Gamswild werden traditionelle Spezialitäten her-

gestellt, die im Register für „Traditionelle Lebensmittel in Österreich“ eingetragen sind.

Wildarten

Die Strecke der GenussRegion Gesäuse Wild mit den Orten Admont, Johnsbach, Weng, Hieflau, Landl und St. Gallen beträgt etwa 80 Stück Reh-, 70 Stück Rot- sowie 40 Stück Gamswild. – Daran erkennt man eindeutig das Potenzial dieser Region als Lieferant von Markenwildbret. Speziell verarbeitete Wildköstlichkeiten aus frei lebendem Wild der GenussRegion werden etwa unter der Marke „Xeis Edelmilch“ vermarktet.

In der Region gibt es rund zehn eingetragene Lebensmittelunternehmer, die Wildbret oder Wildbretprodukte anbieten, sowie zwei zugelassene Wildbearbeitungsbetriebe. Die GenussRegion Gesäuse Wild wurde im Jahr 2008 gegründet. Ihre Produkte werden in zehn Gastronomiebetrieben in der Region verarbeitet sowie im Regionalshop der Steiermärkischen Landesforste und in Spar Landmarkt-Filialen angeboten.



REGIONAL EINKAUFEN.

Alle Produkte der GenussRegion Gesäuse Wild kann man im Regionalshop der Steiermärkischen Landesforste erwerben.



GenussRezept

„Xeis“-Burger

(4 Personen)

Zutaten

- ◉ 800 g Wildfleisch
- ◉ 1 Karotte
- ◉ ½ Sellerie
- ◉ ½ Stange Lauch
- ◉ 2 Eier
- ◉ Salz, Pfeffer, Wildgewürz
- ◉ 80 g Brösel
- ◉ 4 Burgerbuns bzw. Semmeln
- ◉ Zwiebelsenf
- ◉ Salatblätter
- ◉ Tomaten, in Scheiben geschnitten

Zubereitung

◉ Wildlaibchen:

Wildfleisch gemeinsam mit dem Gemüse faschieren. Danach Eier, Salz, Pfeffer und Wildgewürz gut untermischen, alles mit den Bröseln binden, abschmecken, zu Laibchen formen und in der Pfanne braten oder auf dem Grill garen.

◉ Xeis-Burger:

Die Burgerbuns aufschneiden und kurz im Ofen erwärmen oder auf dem Grill anrösten. Den Unterteil mit Zwiebelsenf bestreichen, ein Salatblatt und ein Wildlaibchen darauflegen, dieses mit Tomatenscheiben belegen, noch einmal etwas Zwiebelsenf daraufgeben und mit der Oberseite des Burgerbuns abschließen.

– Guten Appetit!

Holzinger & Kranzer: Die Produktpalette reicht von Hirsch-Rohschinken über Hirsch-Würstel, Hirsch-Punkerl, Hirsch-Salami, Hubertus-Krainer bis hin zu Wildfleisch-Pasteten. Das Frischfleisch ist unter anderem in Form von Braten, Rücken ohne Knochen oder Gulaschfleisch sowie als Filet vom Hirsch, Reh oder Gams erhältlich.

In den nächsten Ausgaben werden weitere GenussRegionen im Detail vorgestellt.

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



Im Interview

Wo nun die Besonderheiten dieser GenussRegion zu finden sind, erklären Obm. DI Andreas Holzinger und Koordinator Rj. Heimo Kranzer der GenussRegion Gesäuse Wild im WEIDWERK-Interview.

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

Holzinger & Kranzer: Die meisten regionalen Gastronomiebetriebe, ein Fleischverarbeitungs- sowie ein Forstbetrieb sind Mitglieder im Verein. Tendenziell ist kein Anstieg der Mitgliederanzahl zu erwarten, sehr wohl aber ein deutlicher Trend der Konsumenten zum Kauf regionaler Produkte, deren Herkunft nachvollziehbar ist.

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

Holzinger & Kranzer: Frisches Wildbret ist von Anfang Mai bis Ende Dezember erhältlich, veredelte Produkte können das ganze Jahr über genossen werden. Wildbret und Wildprodukte aus dem Gesäuse werden direkt „ab Hof“ im Nationalpark Gesäuse, über die heimische Gastronomie, den Lebensmittel Einzelhandel und über das Internet als „Gesäuse Wild“ sowie unter der eingetragenen Wort-Bild-Marke „Xeis Edelwild“ regional vermarktet.

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

Holzinger & Kranzer: Für die Produktion von Gesäuse Wild wird ausschließlich Schalenwild verwendet, das in einer geografisch abgegrenzten Region (definiertes Herkunftsgebiet) erlegt worden ist. Die zuständige Jägerschaft

versucht zudem, das Wildmanagement basierend auf einer wildökologischen Raumplanung durchzuführen. Jeder Betrieb, der seine Produkte unter dem Namen „Gesäuse Wild“ vermarktet, muss außerdem deren lückenlose Rückverfolgbarkeit – von der Erlegung bis zum Verkauf – gewährleisten können!

In Bezug auf unsere Qualitätskriterien darf ausschließlich frei lebendes und unter ökologischen Gesichtspunkten bewirtschaftetes Wild in die Produktpalette aufgenommen werden. Farmwild darf nicht verwendet werden! Unter ökologischer Bewirtschaftung versteht man folgende Punkte: eine adäquate, wiederkäuergerechte Winterfütterung, mit dem Jagdgesetz konforme Erlegungszeiten, eine sachgerechte und hygienisch einwandfreie Versorgung, eine ehestmögliche Kühlung der Schlachtkörper ohne Unterbrechung der Kühlkette sowie die Erstuntersuchung des Schlachtkörpers und der Eingeweide durch eine sachkundige Person gemäß §27 Abs. 3 des Lebensmittel-sicherheits- und Verbraucherschutzgesetzes (LMSVG).

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

Holzinger & Kranzer: Ein Top-Produkt mit bester Qualität auf den Markt zu bringen, bedeutet für uns die beste Werbung. Durch unsere Kooperation mit allen Spar Landmarkt-Filialen im gesamten Ennstal steigert sich der Bekanntheitsgrad unseres „Xeis Wildes“ zusätzlich von Jahr zu Jahr.

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