

Wildbret ist gesund:

Jagd ist tierschutzgerechte Fleischgewinnung! Biofaktor Wildbret!

Die Jagd hat nicht nur die Haltung eines artgerechten, gesunden Wildstandes in Feld und Wald zum Ziel, sondern auch die sinnvolle, naturschutzgerechte Nutzung der vielfältigen Wildbestände. Wild nicht für die Fleischgewinnung zu nutzen, wäre verantwortungslose Verschwendung dieses gesunden Nahrungsmittels. Selbst-erhaltungstrieb zwingt Rotwild, sich auch in Notzeiten zu ernähren und ungefütterte Bestände würden Forstschäden verursachen oder auch qualvoll verhungern (z.B. in Graubünden in einem Extremwinter 700 Stück verhungertes Reh-, Rot-, Gams- und Steinwild).

Wildbret ist ein hochwertiges Nahrungsmittel mit „TOP“-Fleischqualität, das sich besonders auszeichnet durch:

- ▶ leicht verdauliches Eiweiß
- ▶ geringen, aber hochwertigen Fettanteil
- ▶ spärliches Vorkommen von Bindegewebe
- ▶ feinfaserige Muskelstruktur
- ▶ angenehmen, artspezifischen Geruch
- ▶ angenehmen, artspezifischen Geschmack

Wildbret ist ein heimisches Naturprodukt, das abhängig von der jeweiligen Jahreszeit direkt beim Jäger bezogen werden kann.

Jäger, als Einzige mit profunder Ausbildung und Prüfung über natürliche Zusammenhänge, wissen

- ▶ dass sich nur erstklassige Wildbret-Qualität am Markt behaupten kann
- ▶ dass nur für erstklassige Qualität gute Preise erzielt werden können
- ▶ dass nur erstklassige Qualität dem Image der Jagd förderlich sein kann.

Für die Qualität von Wildbret aus der Region bürgt der Wildbretanbieter mit seinem guten Ruf (Untersuchung nur durch zertifizierte kundige Personen = Jäger). Damit nur einwandfreies Fleisch an den Verbraucher gelangt, hat der Gesetzgeber eine Reihe von strengen Hygiene- und Rechtsvorschriften zur Wildbretvermarktung erlassen. **Wenn Sie heimisches Wildbret in Top-Qualität beim Jäger, Wildbrehändler, Fleischhauer etc. kaufen, kann man sicher sein, dass hohe Qualitätsstandards eingehalten wurden. ■**

„Die armen Tiere!“

Wildbret wird unter hohen ethischen Vorgaben gewonnen, denn bei weidgerechter Jagd erbeutetes Wildbret garantiert tierschutzgerechte Fleischgewinnung. Wildtiere haben bis zur Erlegung ein stressfreies Leben, was bei der Schlachtung von Nutztieren wie Rind, Schwein oder Huhn nicht immer der Fall ist. Jedwede Leberdientransporte sind für Tiere unnatürlich und verursachen Stress.

Wildbret jeglicher Art ist ein Lebensmittel von sehr hoher, ernährungsphysiologischer Qualität. Es ist wohlschmeckend, mineralstoffreich, fettarm, eiweißreich, leicht verdaulich und im höchsten Maße biologisch. Wildbret ist

heute ganzjährig zu bekommen, wobei es je nach Schusszeiten aktuelle frische Saisonprodukte gibt, wie etwa den jungen Rehbock im Mai, die Wildente ab September, das Rebhuhn im Oktober, Hase und Fasan von Oktober bis Ende Dezember, Reh- und Rotwildfleisch in der zweiten Jahreshälfte. Wildschwein steht ganzjährig zur Verfügung.

Die besonderen Gaumenfreuden, die der Genuss von Wildbret bieten kann, sollte man seiner Familie, seinen Freunden und sich selbst nicht vorenthalten. Jagdgesetze stellen zudem sicher, dass eine Übernutzung ausgeschlossen wird und an den Lebensraum angepasste Bestände erhalten bleiben. ■

Foto: Dr. Erlacher

