



ES WIRD WILD

Vorurteile wie „Wildfleisch hat so einen strengen Geschmack“ oder „es ist so schwierig zuzubereiten“ führten dazu, dass Wildgerichte lange Zeit ein Schatten-dasein in der Gastronomie fristeten. Dies scheint sich nun zu ändern.

Man kann Wildschwein genauso wie Hausschwein und Reh oder Hirsch wie Rindfleisch zubereiten“, erklärt Elena Huber, Geschäftsführerin von Venatio. Das Weinviertler Familienunternehmen hat sich auf die Veredelung von heimischem Schwarzwild, Rotwild und Rehwild spezialisiert. „Wildeln“ müssen Wildgerichte keineswegs, ist Huber überzeugt: „Das kommt leider aus alten Zeiten, als man noch nicht über entsprechende Kühntechniken verfügte. Man muss gut gereiftes Wildbret auch nicht mehr stundenlang in Beize einlegen. Kurz gebraten, gegrillt oder geschmort lassen sich schmackhafte Gerichte zubereiten“, so Huber.

ZUBEREITUNG. „Das zarte, aromatische, heimische Wildfleisch gewinnt immer mehr an Beliebtheit: Hirsch, Reh und Wildschwein gelten zu Recht als Delikatesse“, findet auch Christina Scheiflinger-Ehrenwerth von Kärntner. Speziell zur Jagdsaison (Juni bis Dezember) finden sich im Sortiment von Kärntner frische und tiefgekühlte Wildprodukte, wie Hirschfilet, Rehulasch oder Gamsrücken. „Ein hochwertiges Wildprodukt, ein Bräter und einige feine Kräuter wie Lorbeer, Thymian oder Wacholderbeeren – dann kann nichts mehr

schief gehen“, empfiehlt Scheiflinger-Ehrenwerth. Zusätzlich punktet Wildfleisch mit seinen Nährwerten: Es ist reich an Mineralstoffen, wie Calcium, Phosphor, Eisen und Zink. Zudem ist es leicht verdaulich und fettarm. Kärntner bezieht die Wildprodukte von der Firma Strohmeier, wo die Tiere in verschiedenen Regionen Österreichs langsam heranwachsen können. „Mehr Bio geht nicht“, sagt Scheiflinger-Ehrenwerth.

UNTERSCHIED. „Der Unterschied von Wildfleisch im Vergleich zu anderen Fleischarten ist das signifikante Gaumenerlebnis – es ist zart, aber mit Biss“, erklärt Thomas Franz Huber von Wild. Wald. Wiese. Ein großer Vorteil bei Wild sei auch, dass die Tiere keinem Transport- bzw. Schlachtstress ausgesetzt seien – den man sonst im Fleisch immer mitschmecke. „In der Aufzucht werden keine Antibiotika verwendet und die Tiere werden langsam aufgezogen – ein Wildschwein hat auch nach drei Jahren nicht das Gewicht wie ein Hausschwein nach acht Monaten“, so Huber weiter. Skeptischen Gästen könne der Gastronom mit rasch zubereiteten „Einstiegsspeisen“ Lust auf Wild machen: „beispielsweise mit vor-marierten Grillsteaks vom Reh, einer Schnitte

vom Hirschbraten, einem Reh-Burger, Hirschbratwürstlein oder Wild-Bernerwürstlein.“

KREATIVITÄT. „Für unsere hausgemachten Delikatessen im Glas (Pasteten, Aufstriche, Fertiggerichte, Saucen) verarbeiten wir nur regionale und saisonale Zutaten aus dem Weinviertel, das Wildbret beziehe ich direkt bei den Jägern aus der Umgebung. Weinviertel im Glas“, erklärt Elena Huber. Sie betont, dass jeder Teil des Tieres etwas Besonderes sei und man bei Wild aus jedem Teilstück tolle Gerichte zaubern könne. Ein Beispiel: Abschnitte, die beim Zerteilen anfallen, könne man faszieren und zu Sugo verarbeiten. „Die Gastronomen sollten sich trauen mehr kreative Wildgerichte auf die Karte zu setzen. Wie wäre es z.B. mit einem Wildschweinschnitzel oder einem asiatisch angehauchten Rehgeschnetzelten mit saisonalem Gemüse?“ kp

ERGÄNZEND

Josef Pröll, Landesjägermeister NÖ über die Qualität von Wild.

„Wer kompromisslose Fleischqualität sucht, wird sie beim heimischen Wildbret finden. Es ist bio, nachhaltig und von einem tierethischen Standpunkt aus betrachtet einmalig. Wir Jäger sehen mit Freude eine ständig wachsende Nachfrage durch junge, sehr ernährungsbewusste Konsumenten, die hohe Qualität und Regionalität schätzen.“

Ein Tipp fürs Grillen: Wild braucht weniger Hitze und weil es so mager ist, neigt es bei zu langer Garzeit dazu trocken zu werden. Filetstücke stelle ich nach dem Anbraten nur ein paar Minuten gut warm. Größere Stücke wie z.B. ein Schulterstück werden perfekt, wenn sie noch ca. zwei Stunden am Rande des Grillrostes bei kleinerer Temperatur durchgaren.

Mehr Infos auf: www.wildbret.at

