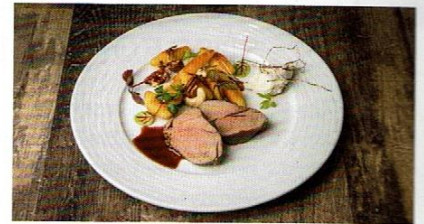




© Handelshaus Wedl



Rosa gebratene Rehschulter von Transgourmet



Wildschinken von Venatio

# IMMER WILDER

Das Thema Regionalität hat in den letzten Monaten einen enormen Boom erfahren. Beste Zeiten also für Wildbret!

Mit Wildfleisch hat man ein Produkt aus der freien Natur – langsam gewachsen und genährt mit den besten Futtermitteln, nämlich mit allem, was die Natur so hergibt“, meint Simona Nemetz von der Fleischerei Nemetz. „Und ganz nebenbei trifft man mit dem sehr mageren Fleisch absolut den Puls der Zeit“, unterstreicht sie. Die Fleischerei Nemetz hat erst seit kurzem ein – hauptsächlich tiefgekühltes – Wildsortiment. Dazu zählt Wildbret vom Wildschwein, Reh, Mufflon oder Hirsch aus den regionalen Jagdgebieten. Ganz neu sind die „Wildschwein-Spare Ribs“ oder die „Reh-Stelze“, die gerade jetzt im Spätsommer wieder Lust auf tolle Gerichte aus dem Ofen machen.

**NICHT NUR.** „Ich lege den Gastronomen Produkte ans Herz, welche auf der Speisekarte gut kalkulierbar und für den Gast leistbar sind“, sagt Andreas Schragl, Fleischexperte im Han-

delshaus Wedl. Er führt weiter aus: „Ich bin kein Freund davon, nur Edelteile wie Filet und Rücken zu verkaufen. Ein Beispiel wäre Hirsch Osobuco – ein schmackhaftes Gericht, das am Teller optisch ansprechend und gleichzeitig preislich interessant ist.“ Das Wild-Sortiment im Handelshaus Wedl – vor allem die Frischware – stammt aus heimischen Regionen. Die Firma Atteneder aus Oberösterreich ist hier ein

„Der Garprozess bei Wildfleisch sollte sanft und schonend durchgeführt werden, so bleibt das Fleisch zart und bekömmlich.“

Andreas Schragl, Handelshaus Wedl

langjähriger Partner. In Österreichs Gastronomie findet man hauptsächlich „traditionelle“ Wildgerichte. Schragl würde sich wünschen, dass die Köche bei der Rezeptauswahl über den Tellerrand blicken: „Das beginnt bei Saucen aus Schokolade, Sauerkirsche oder Orange bis hin zu Pilzen und exotischem Gemüse als Beilage.“

**ANDERS.** Wild „mal anders“ findet man z.B. bei Hink: Feinste Teig-Pasteten, Terrinen und Galantinen, alles täglich frisch, in sorgfältiger Handarbeit in der Wiener Manufaktur zubereitet. Für den Gastronomen bedeutet das: Er muss die Spezialitäten nur noch portionieren und garnieren, um ein optisch wie kulinarisch ansprechendes Wild-Produkt präsentieren zu können. Die „Hink's Hirsch-Galantine“, ein zarter Hirschrücken in 2-Farben-Wildfarce mit Steinpilzen, umhüllt mit Schinkenspeck, könnte z.B. auf einem Sellerie-Creme-Fraiche-Salat angerichtet und mit Orangenfilets und Nüssen garniert werden. Eine Aufwertung für jedes Buffet sind die „Hink's Wild-Pralinen“, eine fein cremige Wildfleischfarce mit einem Kern aus Preiselbeeren, ummantelt von geriebenem Mohn und Nüssen.

**VERSUCHUNG.** Wildwaldwiese präsentiert unter der Marke „Wilde Versuchung“ Wild-



Wildkäsekrainer von Venatio



Hink's Wild-Pralinen



Hink's Hirsch-Galantine

fleisch mit dem „Voralpen – regional veredelt“-Gütesiegel der Österreichischen Genussregionen. Das Wildbret kommt aus österreichischen Revieren, wo die Tiere naturökologisch und stressfrei heranwachsen. Neu im „Wilde Versuchung“-Sortiment ist der „Wildschwein Kochschinken im Ganzen“. GF Thomas Franz Huber empfiehlt den „Hirsch-Leberkäse“, die „Hirsch-Bratwürstel“ oder die „TK Wildschwein Burger Patties“: „Alle Produkte, die wie die konventionellen zu verarbeiten sind, aber im Verkauf eine höhere Wertschöpfung ermöglichen.“ Ohne Zweifel ist ein „Wildschwein Burger“ ein Hingucker auf der Karte, der so manchen Gast in Versuchung führt...

**HEIKEL.** Unter der Nachhaltigkeitsmarke „Vonatur“ von Transgourmet werden Reh-, Hirsch-, Gams- und Wildschweinfleisch von Huber's Wildspezialitäten vertrieben. GF Gerald Huber achtet auf die höchste Fleischqualität. Nach der Jagd werden die Tiere sofort ausgenommen und gekühlt. Dabei gilt die Faustregel, dass vom Schuss bis zur Zerlegung nicht mehr als zehn Tage vergehen sollen. „Wild gehört zu den heikelsten Fleischsorten – es muss durchgehend sehr sauber gearbeitet werden, da Wild zu schnellem Verderb neigt“, betont Leopold Aichinger, Executive Chef Cook bei Transgourmet. Aber nicht nur die Lebensweise der Tiere, auch die Art der Jagd hat deutlichen Einfluss auf die Qualität des Wildbrets. „So liegt der Oberflächenkeimgehalt bei Rehen, die im Zuge von Einzeljagden erlegt werden, deutlich unter jenem Wert, der bei Treibjagden auftritt.“ Aichinger rät Gastronomen daher, gut darauf zu achten, woher das Wildfleisch bezogen wird.

---

*Wild ist unheimlich vielseitig und kann mit vielen Zutaten kombiniert werden.*

*Elena Huber, Venatio*

---

**REGIONAL.** Für die Produkte von Venatio Wildspezialitäten wird nur Wildbret aus freier Wildbahn aus dem Weinviertel verwendet. Auch die übrigen Zutaten der Fleisch- und Wurstspezialitäten, Pasteten und Aufstriche sowie Gerichte im Glas sind überwiegend regionale und saisonale Produkte aus dem Weinviertel. „Damit möchte ich das Bewusstsein der Konsumenten für regionale Produkte stärken“, so Huber. Passend zum Saisonbeginn gibt es neue Kreationen im Glas, wie z.B. „Hirschbolognese“ und „Wildragout“. In Kürze folgen ausgewählte Wurstspezialitäten, wie „Wildleberkäse“, „Wildfrankfurter“ oder „Wildkäsekrauter“ in Bioqualität. Als originelle Vorspeise empfiehlt Huber z.B. die „Wildschweinsalami im Kräutermantel“ oder den „gekochten geräucherten Wildschweinschinken“. Sie betont: „Und bitte vergessen Sie endlich die Wildwochen. Wildbret ist fast das ganze Jahr über erhältlich und sollte auch öfters gegessen werden!“

kp