



Sauber erlegter und mit Brüchen (Fichtenzweigen) versehener junger Rehbock.



Nach dem Aufbrechen (Entfernen aller Innereien) wird das Wild innen und auch außen sauber gewaschen.

Im Kühlhaus hängt das Wild einige Tage zur Fleischreifung, dann wird es verarbeitet.



Ein sauberer Arbeitsplatz und größtmögliche Hygiene sind die Grundvoraussetzungen beim Verarbeiten von Wild.



In „Zerwirkkursen“ lernen die Jäger/innen das fachgerechte Zerteilen des Wildes.

Vom Wald auf den Tisch Teil 1

In Österreich essen wir ziemlich viel Fleisch: über 86 Kilo pro Kopf und Jahr. Zwar wird es in den letzten Jahren ein bisschen weniger, aber im Vergleich zu anderen Ländern liegen wir immer noch deutlich über dem Durchschnitt. Am liebsten haben wir Schweinefleisch (46 Kilo), danach Geflügel (22 Kilo) und Rindfleisch (15 Kilo). Wildfleisch hingegen kommt nur selten auf den Teller – im Durchschnitt essen wir nicht einmal ein Kilo pro Person im Jahr! Dabei steckt gerade in Wildbret (Wildfleisch) so einiges Gutes: Es ist natürlich und eine tolle Alternative zu anderen Fleischsorten.

Warum Wildfleisch etwas ganz Besonderes ist:

- Wildtiere **leben frei** in der Natur und können **fressen**, was sie dort finden und was ihnen gut **schmeckt**.
- Sie **wachsen langsam** und **ganz natürlich** auf – ohne Zäune oder Ställe.
- Wildtiere brauchen **keine Medikamente**.
- Wildfleisch hat nur **wenig Fett**.
- Das Fleisch ist **zart und fein**, weil Wildtiere viel Bewegung haben.
- Es **riecht angenehm** und **schmeckt sehr gut**.
- Wild aus unserer Region muss nicht weit transportiert werden – das **schont die Umwelt**.

Mehr Infos zum Thema Jagd und über Führungen im Schloss Mageregg erhaltet ihr bei der Kärntner Jägerschaft, Gerald Eberl, Telefon: 0463/ 51 14 69 - 12

www.kaerntner-jaegerschaft.at



Nachhaltige Jagd

Wenn Jägerinnen und Jäger in den Wald gehen, achten sie genau darauf, wie viele Tiere dort leben. Sie entnehmen nur so viele, wie auch wieder nachwachsen – das nennt man „**nachhaltige Jagd**“. So bleibt das **Gleichgewicht** im Wald erhalten. Denn es ist auch wichtig, dass es nicht zu viele Tiere gibt. Sonst gäbe es einige Probleme: mehr Wildunfälle auf den Straßen (**Fallwild**), größere Schäden an Bäumen oder auf Feldern und auch mehr Krankheiten unter den Tieren.

Damit das alles gut geregelt ist, gibt es klare **Gesetze**. Außerdem legen Jäger großen Wert darauf, dass die **Tiere respektvoll behandelt** werden und **keinen Stress** haben.

Vom Wald ins Kühlhaus

Wenn ein Tier erlegt wurde, kümmern sich die Jägerinnen und Jäger sofort darum, damit das Fleisch frisch und sauber bleibt: Zuerst werden die **Organe entfernt**, die man nicht weiterverwenden kann. Danach kommt das Fleisch schnell ins **Kühlhaus**. Dort bleibt es ein paar Tage, damit es „**abhängen**“ kann (so nennt man die Zeit, in der es reift und schön zart wird).

Anschließend wird das Fleisch weiterverarbeitet: Es wird „**aus der Decke geschlagen**“ (Haut abgezogen), in Stücke **zerteilt** und „**zerwirkt**“ (Knochen entfernt), damit man es später gut kochen oder braten kann.

Die Jägerinnen und Jäger lernen in speziellen **Kursen** ganz genau, wie man ein Stück richtig verarbeitet, damit das Fleisch lange haltbar bleibt und gut schmeckt. Und weil wir in Kärnten viele Wälder haben, werden hier jedes Jahr rund 40.000 Stück Schalenwild erlegt, vor allem Rehe, aber auch Hirsche, Gämsen und Wildschweine.

Das ergibt **jährlich fast eine Million Kilo Wildbret**!

Fotos: Gerald Eberl



Mit der richtigen Schnitttechnik geht es viel einfacher.



Fertig zerwirktes und in die Einzelteile zerlegtes Reh.



Nach dem Vakuumieren werden die Einzelteile beschriftet und können so verarbeitet, weitergegeben oder eingefroren werden.