

Saisonstart für unser Superfood aus der Natur!

Viele wissen - ab Mai gibt es wieder frisches Wildfleisch.

Für nahezu alle Jäger:innen, ist es die wahre Trophäe und für viele angehende Jäger:innen auch einer der Hauptgründe für die Jagdprüfung.

Verständlich, denn kein Fleisch ist so nachhaltig, regional und gesund.





Jagdstrecke beim Rehwild betrug

50.882 Stück

im Jagdjahr 2022/23 in der Steiermark.



Durchschnittsgewicht

12 kg / Rehwild

ergibt 610.600 kg Wild.



Abzüglich Fell und Knochen ergibt das

310 t Wildfleisch

küchenfertig zum Verarbeiten.

Ein
Rehrücken
reicht aus
für vier
Personen

Gute Tipps
bietet die
Plattform
„Wildes
Österreich“

„Wildbret lässt Herzen besser schlagen!“
attestiert Primar Univ.-Prof. Dr. Gerald Zenker

Wildfleisch steckt voller leicht verdaulichem
Eiweiß, hat einen geringen aber sehr hochwertigen
Fettanteil mit gesunden Omega-3-Fettsäuren,
einen hohen Gehalt an Zink, Selen & Eisen.



Rezeptidee – Tagliata vom Reh

1. Nuss oder Schale vom Reh in 5 mm dicke Scheiben schneiden, leicht flachklopfen, salzen und in heißer Pfanne in wenig Öl kurz, scharf beidseitig anbraten.
2. Kurz vor dem fertigwerden mit frischen Kräutern oder gehackten Maiwipferln würzen.
3. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und kurz rasten lassen. Innen sollte das Fleisch noch rosa sein.
4. Einen frischen Blattsalat mit geschnittenen Jungzwiebeln sowie in Scheiben geschnittenen rohen grünen Spargel mit Essig und Öl marinieren.
5. Den marinierten Salat auf einem großen Teller anrichten, das Fleisch darauflegen und nach Gusto Hartkäse z.B.: Parmesan darüber hobeln.
6. Und fertig ist ein perfektes Gericht für einen warmen und sonnigen Frühlingstag!

Mahlzeit!