



#faktencheck – DIE STEIRISCHE JAGD
Natur verpflichtet.

Was ist,
wenn ...

... ein Wildtier
erlegt wurde?



AUFBRECHEN & VERSORGEN

Dem erlegten Schalenwild werden

so schnell wie möglich

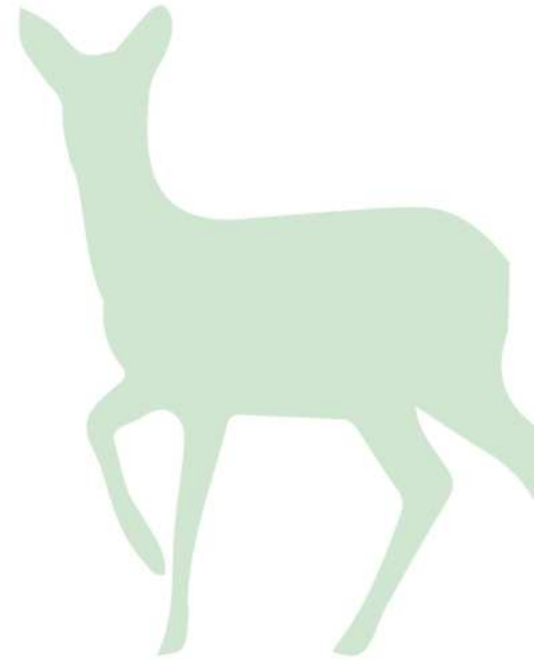
die inneren Organe entnommen.

Danach muss das Wildtier mit

kaltem Trinkwasser

ausgewaschen werden und wird bis zur weiteren Verarbeitung auf maximal

+7°C abgekühlt.



Gleiches gilt für Hase und Federwild. Bei Wildtauben und Hühnervögel muss zusätzlich zu den anderen inneren Organen auch der

Kropf entfernt

werden, um eine Verunreinigung des Wildbrets zu verhindern. Nach dem Versorgen wird das Niederwild möglichst schnell auf maximal

+4°C abgekühlt.





Kurze Transportwege, regionaler Herkunftsnachweis!

Jäger:innen können ihr Wildbret im Rahmen der Direktvermarktung zum Verkauf anbieten. Diese unterliegen jedoch strengen Auflagen, außerdem ist eine intensive Schulung verpflichtend.

- „Nordische Diät bei Herz-Kreislauf-Erkrankungen“ beruht zu einem Gutteil auf Wildbret.
- Während Hausschwein einen intramuskulären Fettanteil bis zu 50% hat, sind das bei Wildbret 2-4%.
- 6x höhere Eisenkonzentration als Rind- oder Schweinefleisch.
- Doppelt so hohen Anteil an mehrfach ungesättigten Fettsäuren als Lachs.

