

Lust machen auf Reh und Gams

Wildbret ist ein regionales Naturprodukt. Der Absatz aber ist konstant niedrig – noch.

Von Eva Brutmann

Blitzlichtgewitter im Grazer Restaurant Schlossberg – an sich nichts Ungewöhnliches, das Objekt der Begierde liegt bei diesem Shooting auf dem Teller und will gekonnt in Szene gesetzt werden. Fotografiert wird für ein neues Wildfleisch-Rezeptheft der „Steirischen Jägerschaft“. Teamarbeit ist gefragt, Spitzenkoch und Schlossberg-Restaurant-Chef Christof Widakovich legt gemeinsam mit Fotograf Werner Krug Hand an. Durchaus eine Herausforderung, dass das, was für kulinarische Genussmomente sorgen soll, auch dementprechend im Bild „überkommt“.

Österreich ist und bleibt ein Land der Fleischesser, nicht aber der Wildbret-Konsumenten. Der Pro-Kopf-Fleischkonsum liegt im Schnitt bei über 50 Kilogramm, mit Abstand am meisten wird Schweinefleisch gegessen. Wildbret ist und bleibt konstantes Fleisch-Schlusslicht mit „nur“ 0,7 Kilogramm.

Dabei wäre in Österreich mehr als genug Wildbret vorhanden. Laut steirischer Berufsjägervereinigung fallen jährlich 1,4 Millionen Kilogramm Wildfleisch an, jeder/jede könnte also mehr als ein Kilo essen und es müsste kein Fleisch importiert werden.

Michael Goldgruber von der steirischen Jägerschaft macht mehrere Gründe für den schlep-



Direktvermarkter Andreas Mosbacher und Hannes Gerstbrein

penden Wildbret-Absatz verantwortlich: „Da geistern noch viele Vorurteile herum im Hinblick auf Hygiene und Geschmack. Außerdem herrscht immer noch eine große Unsicherheit bei der Zubereitung – dabei gibt es absolut keinen Unterschied, Rehulasch und Rindgulasch werden genau gleich gekocht. Und es geht nicht regionaler, wir haben es vor der Haustüre, lange Transportwege gibt es nicht.“

Ähnlich sieht das Andreas Mosbacher. Der Jäger betreibt mit seinem Geschäftspartner Hannes Gerstbrein die Wildbretvermarktung „Ötscherhirsch“ in Mariazell, seit zwei Jahren mit eigenem Geschäft. „Auslöser dafür war vor Jahren der Wildbret-

Großhändler, der unser Wildfleisch mit dem LKW abholt und in die Schweiz gefahren hat. Das wollte ich nicht mehr. Das ist genauso ein Irrsinn wie die Wildfleisch-Importe mit dem Flugzeug aus Neuseeland in unsere Supermärkte.“

Seitdem veredelt Andreas Mosbacher mit seinem Team die Wildfleisch-Produkte selbst, von Wild-Leberkäse über Hirschschinken bis zu Wild-Käsekrautern. Sein Credo: persönliche Kontakte pflegen und viel reden mit den Kunden: „Das Wildfleisch weitaus gesünder ist als jedes andere Fleisch, das wissen die meisten mittlerweile. Das Vorurteil, dass es sündteuer ist, hält sich aber hartnäckig. Ich



Christof Widakovich und Werner Krug beim Shooting KRUG, LINDMOSE

rechne ihnen dann vor, dass das Kilo Hirschlungenbraten günstiger kommt als der Rindlungenbraten im Supermarkt. Das können sie nicht glauben. Da herrscht noch sehr viel Unwissenheit. Wenn die Leute erst einmal Bescheid wissen, dann erzählen sie es weiter und die Mundpropaganda hilft wiederum mir.“

Zurück zur Heftproduktion auf dem Schloßberg. Die Bilder sind im Kasten, die Produzenten zufrieden. Erscheinen soll das neue Wildbret-Rezeptheft Anfang Dezember. Aufliegen wird es unter anderem beim Wildbret-Markt der Jägerschaft am 14. und am 21. Dezember am Kaiser-Josef-Platz in Graz.

GRAZ

Preisgekrönt

Die Preisträger für den Menschenrechtspreis des Landes Steiermark 2024 stehen fest: Doris Peitler (Bild), Direktorin von WIST Steiermark und Vize-Obfrau des Vereins „Soziale Projekte Steiermark“ sowie das Afro-Asiatische Institut. Beide teilen sich 7500 Euro.



ALEXANDER DÄMMER

LEOBEN

Batterieforschung

Ein Forscherteam des Materials Center Leoben, der Montanuniversität Leoben und andren Partnern hat neue Erkenntnisse bei Lithium-Ionen-Batterien gewonnen. Dies könnte helfen, die Lebensdauer dieser Batterien zu verlängern.

GRAZ

Fußgänger verletzt

Ein 32-jähriger Fußgänger wurde am Mittwoch beim Überqueren der Leonhardstraße auf Höhe der Lichtenfelsgasse in Graz von einem Pkw erfasst, der von einem 76-Jährigen gelenkt wurde. Der Fußgänger befand sich am Zebrastreifen und wurde schwer verletzt.