Wildfleisch hat jetzt Saison!

Heimisches Wildfleisch lässt sich in der Küche äußerst genussvoll zähmen. Beim Kochkurs „Wild auf Wild“ lernen Sie, wie mit wilden Zutaten modern und flott gekocht wird. Neben vielen köstlichen Wildgerichten werden auch die Herstellung von Wildfond, selbstgemachten Wildgewürzmischungen und raffinierten Beilagen zu Wild gezeigt.

Immer mehr Menschen sind bereit, weniger und dafür besseres Fleisch zu essen.

Wild ist aufgrund seiner natürlichen Haltung ein beliebtes Fleisch. Zwar nimmt Dam- und Rotwildfleisch in der modernen Fleischversorgung statistisch keinen auffallenden Platz ein, ist aber eine willkommene Abwechslung in der Küche.

Wild in der Ernährung

Heimisches Wild weist aufgrund der natürlichen und abwechslungsreichen Ernährung der Tiere, ihrer uneingeschränkten Bewegungsfreiheit und stressfreien Lebensweise einen hervorragenden Geschmack auf. Trotzdem liegt der durchschnittliche jährliche Verbrauch von Wild nur bei rund einem Prozent verzehrter Fleischmenge.

Vielen Konsumenten ist beim Kauf die Produktion (Haltung, Fütterung, ökologische und ethische Aspekte) aber auch die Produktqualität wichtig.

Unter dem Begriff Fleischqualität versteht man die Summe aller

- sensorischen (Zartheit, Geschmack,…)
- ernährungsphysiologischen (Eiweiß, Mineralstoffe, Fettsäuren,…)
- hygienisch-toxikologischen (Haltbarkeit, Rückstände,…) und
- verarbeitungstechnologischen (Safthaltevermögen,…) Eigenschaften des Fleisches.

Die ganzjährige Lebensweise des Wildes in freier Natur ergibt ein fett- und cholesterinarmes Fleisch, das zudem reich an Eiweißstoffen und speziell an Eisen ist. Dam- und Rotwildfleisch ist sehr feinfasrig und leicht verdaulich.

Rezept „Klassisches Wildragout“

Auf der Homepage „Regionale Rezepte“ finden Sie ein Rezept für das klassische Wildragout zum Nachmachen:

https://www.regionale-rezepte.at/de/rezept/372/Klassisches_Wildragout.htm

Gutes Gelingen und guten Appetit!

Kochkurs „Wild auf Wild“

Für alle Wildliebhaber, und jene die es noch werden wollen, bietet der Kochkurs köstliche Rezepte von klassisch bis extravagant. Die Seminarbäuerinnen verraten beim Kurs Tipps und Tricks rund um die Zubereitung der Wildspezialitäten.