



Pressemitteilung

Bäuerliche Wildhaltung: Nachfrage steigt, drohendes Sikawild-Verbot sorgt für Unsicherheit

Ausnahmeregelung gefordert – 60 Betriebe in OÖ betroffen

Regional, saisonal und hochwertig: Im Herbst kommt traditionell frisches Wildfleisch aus heimischen Wäldern und bäuerlichen Gehegen auf den Teller. Für viele Landwirte und Direktvermarkter ist ab sofort die ideale Zeit, hochwertiges Wildfleisch aus der Region anzubieten. Wildfleisch überzeugt nicht nur durch seinen besonderen Geschmack, sondern steht auch für eine natürliche und saisonale Ernährung. In Oberösterreich sind über 600 bäuerliche Familienbetriebe mit ca. 14.000 Stück Farmwild registriert und das Fleisch, das diese Bäuerinnen und Bauern produzieren und vorwiegend im Wege der Direktvermarktung verkaufen, wird immer beliebter. Die Durchschnittsgröße der Gehege liegt bei ca. drei Hektar je Betrieb. Sorgen bereitet den bäuerlichen Wildproduzenten allerdings derzeit die unsichere Situation beim Sikawild, das als invasive Art eingestuft wurde.

„Viele Nebenerwerbsbetriebe, in denen heute noch Milchkühe gehalten werden, stellen sich die Frage nach einem Umstieg in andere, weniger arbeitsintensive Formen der Grünlandnutzung. Das Fleisch der Wildtiere ist von bester Qualität aufgrund der naturnahen ganzjährigen Freilandhaltung und überwiegend natürlicher Äsung“, erklärt der Präsident der Landwirtschaftskammer OÖ, Franz Waldenberger.

Gute Chancen am Markt

Die Haltung von Dam-, Rot-, Sika- oder Muffelwild bietet gute Chancen am Markt. In Oberösterreich werden vor allem folgende Wildarten gehalten:

- **Damwild:** Damwild stellt zahlenmäßig die größte Gruppe dar. Es gehört zu den im Körperbau kleineren Hirscharten und ist ideal für Steiflächen im Grünland. Beim ausgewachsenen Hirsch liegt das Lebendgewicht bei ca. 80 Kilogramm, beim weiblichen Tier bei 40 bis 45 Kilogramm.

- Rotwild: Rotwild ist etwa doppelt so schwer wie Damwild. Es bevorzugt ein strukturiertes Gelände mit Rückzugsmöglichkeiten, Busch- und Baumgruppen. Im Unterschied zum Damwild braucht das Rotwild unbedingt eine Möglichkeit zum „Suhlen“.
- Sikawild: Sikawild ist eine relativ kleine Gruppe beim Farmwild, jedoch hat sie sich aufgrund der besseren Wirtschaftlichkeit für die Betriebe und besonders zugänglichen Art der Tiere in den letzten Jahren immer mehr verbreitet.

Sikawildverbot bedroht Existenzgrundlage für viele Betriebe

Das Sikawild kommt in verschiedenen Varianten und Größen vor und hat seine Ursprünge in China und Japan. Derzeit wird mit Hochdruck daran gearbeitet, dass das Sikawild weiter im landwirtschaftlichen Gehege gehalten werden darf, da es mit August 2025 von der EU als invasive Art eingestuft wurde und demnach ab August 2027 nicht mehr gehalten werden dürfte.

„Die Einstufung und die Argumente der EU-Kommission für ein Verbot von Sikawild sind schlicht nicht nachvollziehbar. Es braucht eine praxisnahe Ausnahmeregelung, um die Existenzgrundlage für viele Betriebe zu erhalten“, fordert Präsident Waldenberger. In Oberösterreich wären von dem Verbot etwa 60 bäuerliche Betriebe betroffen, für die das Aus der Sikawildhaltung nicht nur große wirtschaftliche, sondern auch emotionale Auswirkungen hätte.



Bildtext: Wildfleisch im Gehege wird, so wie hier bei den Hirschen, besonders naturnah erzeugt.

Bildnachweis: Sallmann, Abdruck honorarfrei

Wildfleisch ist vielfältig einsetzbar und qualitätsgeprüft

Ob als klassischer Wildbraten, zartes Ragout, Wildgulasch oder moderne Variante vom Grill – Wildfleisch lässt sich vielseitig zubereiten. Besonders beliebt sind herbstliche Kombinationen mit Kürbis, Pilzen, Rotkraut, Preiselbeeren oder saisonalem Gemüse. Wer Wert auf regionale Lebensmittel legt, findet beim Einkauf beim Bauern und beim Direktvermarkter eine gute Möglichkeit, die Herkunft des Fleisches nachvollziehen zu können. Gleichzeitig bleibt die Wertschöpfung in der Region.

Dam-, Sika- und Rotwild ist sehr feinfasrig, leicht verdaulich und hat einen besonders feinen Geschmack. Das Wildbret aus bäuerlichen Gehegen stammt ausschließlich von jungen Tieren von 14 bis zu maximal 18 Monaten. Die behördlich genehmigten Gehege unterliegen der ständigen Kontrolle durch den Amtstierarzt. Ebenso wird das Fleisch vor dem Verkauf einer genauen Kontrolle durch den Tierarzt unterzogen. „Wildfleisch vom heimischen Bauern steht für artgerechte, kontrollierte Haltung und Fütterung, nachvollziehbare Sicherheit in Qualität und Hygiene“, ist Waldenberger überzeugt.

Mit dem Kauf von Wildfleisch direkt beim Bauern entscheiden sich Konsumentinnen und Konsumenten für ein saisonales Lebensmittel und stärken gleichzeitig regionale Kreisläufe. Sie erhalten Wildfleisch aus bäuerlichem Gehege vor allem in den Herbstmonaten. Informationen gibt es unter www.wildhaltung.at oder beim Landesverband der landwirtschaftlichen Wildtierhalter Oberösterreich und Salzburg; Telefon: 050/6902-1335



Bildtext: Damwild zeichnet sich durch besonders zartes Fleisch aus.

Bildnachweis: Leitner, Abdruck honorarfrei

Kontakt bei Rückfragen: DI Christine Braunreiter, akad. BT,
T +43 50 6902-1338, E medien@lk-ooe.at

Kontakt Öffentlichkeitsarbeit: Mag. Elisabeth Frei-Ollmann,
T +43 50 6902-1491, E medien@lk-ooe.at

Rezept gebeizter Hirschbraten

Zutaten:

1 kg Hirschschlögl
5 EL Maizena zum Binden
2 EL Preiselbeeren
Salz
Wildwürzmischung
1 EL Tomatenmark

Beize:

¼ l Rotwein
1 l Wasser



Für die Beize: 250 g Wurzelwerk, 100 g Zwiebel, Lorbeerlaub, Wacholderbeeren, Pfefferkörner, Thymian, eine halbe Orange.

Wurzelwerk würfelig schneiden und mit den übrigen Zutaten zusammenmischen.

Fleisch über Nacht in die Beize legen – herausnehmen – gut abtropfen lassen – würzen mit Salz und von allen Seiten gut anbraten – aus dem Topf nehmen, das abgetropfte Wurzelgemüse anrösten (eventuell geschnittenen Speck mitrösten), das Tomatenmark mitrösten, danach mit der Beize ablöschen und aufgießen – aufkochen lassen – das Fleisch dazugeben – zugedeckt am Herd oder im Rohr weich dünsten lassen.

Nach ca. zwei Stunden Garzeit Fleisch aus dem Topf heben; die Sauce durch ein Sieb passieren und mit dem Maizena-Wassergemisch eindicken. Mit Preiselbeeren verfeinern.

Beilagenvorschlag:

Erdäpfel-Schwammerl-Roulade oder Serviettenknödel

Das Rezept stammt Landesverband der landwirtschaftlichen Wildtierhalter Österreichs