



TIROLER
JÄGERVERBAND



Genießen Sie
Tirols
wilde Küche!

Planen Sie mit uns Ihre mobile
Wildkammer als Komplettlösung.



Das Basishaus nimmt
in der Kühlung
bis zu 10 Stück
Schwarzwild auf.



Versetzbar durch
Gabelstaplerschuhe



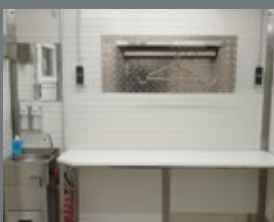
Vordach

beleuchtet, mit Seilwinde und Start
der Rohrbahn durchgehend bis in den
Kühlraum.



Zerwirkraum

mit komplett ausgestatteter Hygiene-
einheit und direktem Durchgang in
den hinterliegenden Kühlraum.



Arbeitsbereich

abnehmbarer/ herausnehmbarer
Zerwirkisch, dadurch erhöhter Reini-
gungskomfort. Zusatzausstattungen,
wie hier abgebildet, möglich.



Kühlraum

mit im Aggregat integrierter Frost-
sicherung und bündigem Wandeinbau,
dadurch kein Platzverlust im Kühlraum.



**Sämtliche Versionen
schnell lieferbar!**

Hinweis: Bislang haben ausnahmslos alle unsere gelieferten Häuser die
Abnahme als „zugelassene Wildkammer“ durch das jeweilige beim Kunden
zuständige Veterinäramt erhalten.

Feldmeier - Kühl- & Zerwirkraum

Feldkoppel 12 Tel.: +49 (0)5939/38399-60
49779 Niederlangen Mobil: +49 (0)152/06660777

eMail: anfrage@t-feldmeier.de
www.zerwirkraum-feldmeier.de



Liebe

Wildbret-Liebhaber
und Liebhaberinnen,

Liebe

Jägerinnen und Jäger,

die Gams am Grat, das Reh auf der Lichtung oder der Hirsch auf dem Berghang – die wilden Seiten Tirols sind atemberaubend. Die Jagd ist bei uns in Tirol tief verwurzelt. Als Tiroler Jägerverband (TJV) sind wir die Interessensvertretung der rund 15.000 Tiroler Jägerinnen und Jäger. Unsere zentrale Aufgabe ist es, die Jagd zu pflegen, zu fördern und sie als wertvollen Bestandteil der Landeskultur zu erhalten. Gemeinsam sorgen wir für einen gesunden, ausgeglichenen Wildbestand unserer heimischen Wildarten in Tirol.

Und für eine ethisch vertretbare Lebensmittelgewinnung. Vom Wild finden sich ganz besondere Köstlichkeiten in der Tiroler Küche wieder. Vom Wald auf den Teller – wir laden Sie herzlich zur Lektüre dieser Wildbret-Broschüre ein. Genießen Sie Tirols wilde Küche!

Ihr DI (FH) Anton Larcher
Landesjägermeister von Tirol

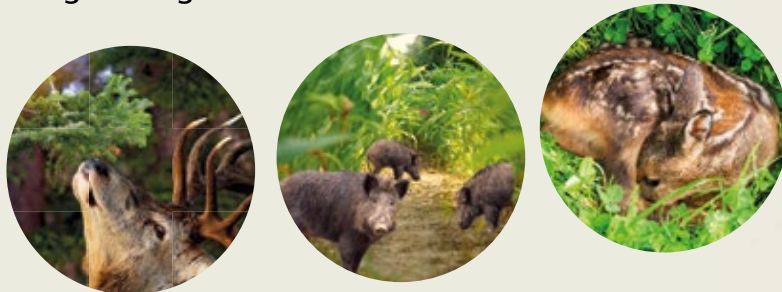


NaturTech Oberland

Rehkitz-Retter/Wildschreck KR 01

das Kombi-Gerät für

Rehkitz-Rettung
Schutz vor Verbiss- und Schälsschäden
Vergrämung von Schwarzwild



- » **4 Programme zur Auswahl**
Kitzrettung / Wildvergrämung
24Std.-Betrieb / Nachtbetrieb

- » **große Reichweite ca. 3ha**

- » **keine Gewöhnung dank**
variabler Ton- & Lichtsignale
- » **bis 6 Monate Batterielaufzeit**
- » **Anzeige bei leerem Akku/Batterie**
- » **einzigartige 360° Bauweise**



NaturTech Oberland
Ahornstraße 13
D-82377 Penzberg
Tel. +49 (0)8856 6088037
info@naturtech-oberland.de
www.naturtech-oberland.de



Aufgaben der Jagd

Über die heimischen Wildtiere gibt es unglaublich viel zu Wissen und zu Erfahren. Die Tiroler Jägerinnen und Jäger kennen ihre Merkmale, ihr Verhalten und ihre Ansprüche an den Lebensraum wie ihre eigene Jackentasche. Die Ablegung einer Jagdprüfung berechtigt sie dazu, im gesetzlich vorgegebenen Rahmen, jagdbares Wild zu erlegen um Wildfleisch und Tierprodukte zu gewinnen. Wer einen Jagdschein hat, der übernimmt aber auch viele Pflichten und Verantwortungsbereiche, wie z.B.:

- Erfassung der Wildbestände
- Überwachung und Meldung von Wildkrankheiten
- Regulierung des Wildbestandes (Schutz niedriger Bestände; Reduktion zu hoher Bestände)
- Versorgung von Straßenfallwild
- Ausbildung und Führung von Jagdhunden, die verletztes Wild und Fallwild aufspüren können
- Erhaltung und Pflege der Lebensräume
- Fütterung von Reh- und Rotwild im Winter

So läuft eine Jagd ab

Bei der Ausübung der Jagd entsteht ein wertvolles Naturprodukt: Wildbret! Wildtiere die im Zuge der Reduktion erlegt werden liefern ein hochwertiges Lebensmittel direkt aus der Natur. Um höchste Qualitätsstandards zu erfüllen, beginnt die Arbeit der Jägerinnen und Jäger schon lange vor dem Schuss.

Jagdplanung: In einem behördlich genehmigten Abschussplan wird festgelegt, wie viel Wild nach Alter und Geschlecht in jedem Revier jährlich zu erlegen ist.

Pirsch: Regelmäßig muss die Jägerin / der Jäger das Jagdgebiet durchstreifen, um das Wild im Revier zu beobachten und zu kennen. Er/Sie pirscht gegen den Wind, um unbemerkt möglichst nahe ans Wild zu kommen. Eine gute Revierkenntnis ist erforderlich, um vielversprechende Spuren von anderen unterscheiden zu können.

Ansprache: Das gesichtete Wildtier wird nun erst einmal ganz genau beobachtet, identifiziert und beurteilt: verhält es sich normal? Ist es gesund? Erst wenn die Jägerin / der Jäger diese Fragen beantworten kann, fällt die Entscheidung über das Erlegen und die weitere Verwertbarkeit des Wildfleisches.

Erlegen: Bei der Schussabgabe werden sowohl Tierschutz als auch Wildbrethygiene eingehalten. Dies geschieht durch einen sicheren, schnell tötenden „Blattschuss“. Dieser zielt auf Herz und Lunge und ist sofort wirksam. Gleichzeitig wird dadurch das wertvolle Fleisch nicht beeinträchtigt.



Gemeinsam Beute machen

Jägerinnen und Jäger sind gesellige Menschen. Sie jagen oft gemeinsam oder stehen danach gemütlich beieinander und lassen die Erlebnisse des Tages Revue passieren. Viele haben stets einen treuen, vierbeinigen Begleiter mit guter Spürnase an ihrer Seite.

Arbeiten mit Jagdhunden:

- Aufspüren von Wild
- Suchen von verletzten oder verendeten Wild
- Apportieren



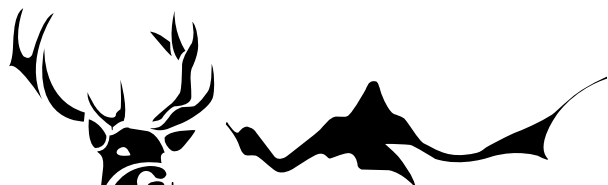
**IHR TIROLER-EXPERTE FÜR
JAGDBEKLEIDUNG**

JAGD- OUTDOOR & LANDHAUSMODE
6430 Ötztal-Bahnhof | www.astri.at | 



OFFIZIELLER PARTNER DES
Tiroler
Jägerver-
bandes

ÖTZTAL



LOFERER WAFFENECKE
Vom Jäger für den Jäger seit 1985

Hallenstein 47 · A-5090 Lofer · Tel. +43 6588 8648
Mobil: +43 676 335 39 62 · info@loferer-waffenecke.com
www.loferer-waffenecke.com

Vom Wald auf den Teller



BRUNOX®
WAFFENPFLEGE




- löst Pulver-, Blei-, Tombak-, Nickel- & Kupferrückstände.
- Enthält kein Silikon, PTFE & Graphit.
- Verharzt nicht ! Verdrängt Feuchtigkeit !

Erhältlich im guten Fachhandel !
www.brunox.swiss

Wann triffst Du mich im Aimcenter?



AIMCENTER
IRSCHENBERG

www.aimcenter.de
+49 8062 80 96 106
info@aimcenter.de

In der Wildkammer

Alle Jägerinnen und Jäger sind dazu verpflichtet, das erlegte Wild einer Fleischbeschau zu unterziehen. Sobald die Jägerin / der Jäger sein Wild abzieht und bzw. oder zerlegt an andere abgibt, muss er diese Tätigkeit bei der zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörde melden. Nach dem Erlegen, beim Aufbrechen, wird jedes Organ auf Auffälligkeiten untersucht. Sind Organe auffällig oder verändert, muss ein Amtstierarzt hinzu gezogen werden, der die Verzehrfähigkeit des Wildbrets beurteilt. Um ein einwandfreies Lebensmittel zu erzeugen, empfiehlt es sich, das Wild in einer vollständig ausgestatteten Wildkammer aufzubereiten und zu zerlegen, denn dort herrschen optimale hygienische Bedingungen:

- Leicht zu reinigender heller Boden-, Wand- und Deckenbelag
- Warm- und Kaltwasser
- Berührungsloses Waschbecken
- Ungezieferfreie Böden
- Fliegennetze an Fenstern
- Auch für größere Strecken ausreichende Kühlleistung
- Schneide- und Arbeitsbretter aus lebensmittelechten Kunststoffen
- Splitterschutz an Leuchtstoffröhren
- Seifen-, Desinfektionsmittel- und Papierhand tuchspender





Bei uns treffen sich alte Hasen und Frischlinge. Erfahrung trifft auf Neugier, Analog auf Digital. Es entstehen Freundschaften und Erinnerungen für ein ganzes Jägerleben. Nichts schweißt mehr zusammen als gemeinsame Erlebnisse und Abenteuer. Wir verbinden Generationen.

FRANKONIA



Wir verbinden Generationen



Wild –

unser Superfood aus Tirol

Wildbret, das Fleisch vom Wild, erfreut sich immer größerer Beliebtheit. Es überzeugt durch seine regionale Herkunft und die artgerechte Lebensweise der Tiere. Sie verbringen ihr gesamtes Leben in der Natur, ihre Nahrung ist frei von Medikamenten und sie sind keinem Transport- oder Schlachthofstress ausgesetzt. Der Trend geht immer mehr weg von Fleisch aus Massentierhaltung hin zu ethisch vertretbarem Fleisch von hoher Qualität und einer gesicherten Herkunft. Das Fleisch des Wildes ist in der Faser zarter als das Fleisch unserer landwirtschaftlichen Nutztiere. Wildbret ist also aus vielerlei Gründen eine hervorragende Alternative zu herkömmlichen Fleischprodukten.

Was steckt drin?

Wildbret ist gesund. Es ist vitamin- und nährstoffreich sowie cholesterin- und fettarm. Dazu enthält es viele Proteine und essentielle Omega-3-Fettsäuren. Das Fleisch von Reh- oder Rotwild weist beispielsweise die wertvollen und für eine ausgewogene Ernährung so wichtigen Spurenelemente Selen, Eisen und Zink in hohen Anteilen auf.





So wird Wildbret vermarktet

Jägerinnen und Jäger, die im Rahmen der Direktvermarktung ihr erlegtes Wild selbst der Fleischschau unterziehen bevor es in den Verkauf geht, müssen zuvor eine intensive Schulung durchlaufen und viele behördliche Vorschriften, wie unter anderem das Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz und die Verbraucherinformationsverordnung, einhalten. Das Wichtigste bei der Vermarktung von Lebensmitteln ist deren Qualität. Nur einwandfreies Wildbret darf den Weg zum Endverbraucher finden. Deshalb ist die Wildbrethygiene, die diesen Bereich abdeckt, für angehende Jägerinnen und Jäger ein fixer Bestandteil in der Jagdausbildung.

Das Wildfleisch muss innerhalb von sieben Tagen nach dem Erlegen vermarktet werden. Jeder weitere Verarbeitungsschritt, wie zum Beispiel die Herstellung von Würsten, fällt bereits in den Bereich des Metzgers bzw. der Manufaktur.

Und hier können Sie es kaufen

- Direkt bei der Jägerin / dem Jäger
- Beim lokalen Metzger
- Bei einer Wildbret-Manufaktur

Nutzen Sie gerne die Plattform „Wildes Österreich“. Sie vereinfacht das Finden eines Wildbret-Verkäufers:
www.wild-oesterreich.at/wildfleisch-kaufen-anbieter



Einblicke in die Wildbret- Küche

Die moderne Küche erlebt momentan viele Einflüsse und neue Inspiration von außen. Gemeinsam mit den hohen Hygienestandards, die natürlich auch für Wildfleisch gelten, ist der Weg in die schnelle Genussküche für Wildbret geöffnet, die ganz einfach und für jedermann umsetzbar ist.

Einen Einblick dazu geben die Küchenmeister im WIFI Tirol. Im Rahmen der Genussakademie werden jährlich Wildbret-Kochkurse in Zusammenarbeit mit dem Tiroler Jägerverband angeboten.

Die Rezepte zeigen einerseits gefinkelte Kombinationen mit regionalen Produkte. Andererseits zeigen die Küchenprofis, wie unkompliziert Wildbret zubereitet und verarbeitet werden kann.



 grubeforst

 **GRUBE**
Kompetenz in Jagd



Rosa Hirsch mit dunkler Schokolade

ZUBEREITUNG

Für den Hirschrücken:

Hirschrücken zu putzen und mit Nussöl, Pfeffer, Knoblauch und Thymian marinieren. In einer Pfanne mit Butter und Öl rundum anbraten und im Ofen bei 120 Grad garen, bis eine Kerntemperatur von 56 Grad erreicht ist. Direkt vor dem Servieren in brauner Butter mit Kräutern nach braten und in Scheiben schneiden. Mit Salz und der Wildgewürzmischung bestreuen.

Für das Kartoffelpüree:

Karotten, Zwiebel in dünne Scheiben schneiden und in Sonnenblumenöl kurz farblos glasieren. Sahne und Karottensaft aufgießen, Karotten weich dünsten, und mit Salz, Butter und Creme Fraiche im Mixer zu einem glatten Püree mixen.

Für die Sauce:

Das Wurzelgemüse in feine Stücke schneiden, in einem Topf anrösten, die Parüren und Gewürze dazugeben, weitere 5 min anrösten und mit dem Tomatenmark verfeinern. Senf dazugeben, nach und nach mit Port- und Rotwein ablöschen und mit dem Fond aufgießen. Reduzieren lassen und wenn nötig mit Maisstärke etwas binden. Vor dem Servieren ein wenig dunkle Kuvertüre dazu geben und schmelzen, nicht mehr aufkochen da sonst die Schokolade bricht.

Für das Wildgewürz:

Gewürze in einer Pfanne kurz trocken anrösten, um die ätherischen Öle frei zu setzen und anschließend in einen Mörser mahlen, luftdicht aufbewahren. Vor dem Garnieren dunkle Kuvertüre in kleine Stücke brechen und mit Wildgewürz vermischen.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

- 700g Hirschrücken, Filet, Nuss
- Thymian, Knoblauch, Pfeffer
- Nussöl und Butter
- Salz (od. Fleur de Sel)

Karottenpüree:

- 500g Karotten
- ½ Zwiebel
- 100ml Sahne
- 100ml Karottensaft
- 10 g Salz
- 25g Butter
- 1 EL Creme Fraiche
- Sonnenblumenöl

Braune Grundsauce:

- 100 g Karotten
- 100 g Sellerie
- 100 g Zwiebel
- 10ml Soja Sauce
- 5g Senf
- 5g Tomatenmark
- Fleisch Parüren/ Fleisch Abschnitte
- ½ l Fond (Geflügel, Kalb)
- 1/4 l Portwein
- 1/4 l Rotwein
- schwarzer Pfeffer, Senfkörner, Rosmarin, Knoblauch, Thymian
- 35g Dunkle Kuvertüre

Wildgewürz

- 1 EL Wacholder Beeren
- ½ EL Koriandersamen
- ½ EL schwarzen Pfefferkörner
- 6-10 Stück Lorbeerblätter
- 1 Messerspitze Kardamom
- 30 g Dunkle Kuvertüre



©Neuhold

Rehrücken im Blätterteig

ZUBEREITUNG

Für den Rehrücken:

Rehrücken zuputzen mit Salz und Pfeffer würzen und in Olivenöl von beidem Seiten scharf anbraten. Danach in Alufolie geben und rasten lassen. Den Blätterteig ausrollen und 2/3 der ausgekühlten Pilzmasse gleichmäßig verteilen. Den Rehrücken aus der Folie nehmen, auf die Pilzmasse setzen und einrollen. Ein Blech mit Backpapier belegen und die Blätterteigrolle mit der Naht nach unten auf das Blech legen. Anschließend ein Ei verquirlen und damit den Blätterteig bestreichen. Mit Ober- und Unterhitze bei 180° ca 15 min backen. Die restliche Pilzmasse wieder erwärmen, mit Obers aufgießen und als Sauce servieren

Für die Pilzfarcie:

Pilze, Geselchtes und Zwiebeln in Butter unter mehrmaligem Wenden anrösten. Knoblauch und eine Prise Zucker hinzugeben und mitrösten. Mit Salz, Pfeffer, Kräutern (je nach Geschmack) würzen, mit Weißwein ablöschen und einreduzieren, anschließend die Masse auskühlen lassen.

BEILAGEN

Speckbohnen, Brokkoli, Kroketten oder Spätzle

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

- 800 g Rehrücken
- 250 g Pilze (klein geschnitten)
- 100 g Geselchtes (fein geschnitten)
- 2 Stk. Zwiebeln (fein würfelig geschnitten)
- 2 Stk. Knoblauchzehen (fein gehackt)
- 2 Stk. Blätterteig
- 1 Ei
- Olivenöl
- Butter
- Salz & Pfeffer
- Wacholderbeeren
- Kräuter (Rosmarin/Thymian/Majoran)
- Schuss Schlagobers
- Schuss Weißwein



Wildbret und mehr
t: 05 90 90 5-7299
e: christine.herr@wktirol.at
tirol.wifi.at/genussakademie






TIROLER
JÄGERVERBAND



Tiroler Jägerverband
Meinhardstraße 9
6020 Innsbruck

Tel: +43 (0) 512 – 57 10 93
Fax: +43 (0) 512 – 57 10 93 – 15
info@tjv.at
www.tjv.at
www.wild-oesterreich.at