

Pressemitteilung

St. Pölten, 21. Oktober 2015

Wissenschaftlich bewiesen: Fleisch von Farmwild ist gesund

Die „guten“ Fettsäuren machen Farmwild zu einer gesunden Mahlzeit

Der gereifte Hirschrücken aus dem Bauerngehege schmort sich in der Pfanne nicht nur zu einem Geschmackserlebnis - er verwandelt sich zugleich in ein wertvolles Lebensmittel, das die ursprünglich optimale Relation zwischen mehrfach ungesättigten Omega3- und Omega6-Fettsäuren auch nach der Zubereitung behält. Wissenschaftlich nachgewiesen hat das Dr. Teresa Valencak vom Forschungsinstitut für Wildtierkunde und Ökologie der Veterinärmedizinischen Universität Wien nicht nur bei Wild aus freier Natur. Auf Initiative von Engelbert Erhart, dem Obmann des Verbandes NÖ Wildtierhalter, hat Dr. Valencak auch Wildfleisch bäuerlicher Wildtierhalter auf seinen Fettsäuregehalt und sein Fettsäuremuster geprüft. Erhart, der selbst Farmwild in Maierhöfen bei Melk hält, freut sich über das Ergebnis und sieht es als weitere Bestätigung für den hohen ernährungsphysiologischen Wert, den das fettarme Wildfleisch bietet.

„Für die menschliche Ernährung besonders wertvoll sind die mehrfach ungesättigten Omega3- und Omega6-Fettsäuren, da sie der Körper selbst nicht herstellen kann. Im Wildfleisch sind sie in hohen Anteilen und im optimalen Verhältnis von eins zu zwei vertreten“, so Dr. Valencak. „Die WHO-Empfehlung liegt bei maximal eins zu fünf.“

Wildfleisch enthält im Gesamtfettanteil rund 45 Prozent mehrfach ungesättigte Fettsäuren. „Dieser hohe Anteil resultiert aus der Lebensweise des Wildes, das im Winter den Energiebedarf um 50 Prozent reduziert“, erklärt Universitätsprofessor Dr. Walter Arnold, Leiter des Forschungsinstitutes für Wildtierkunde und Ökologie. „Damit seine Bewegungsfähigkeit dabei nicht eingeschränkt wird, lagert das Wild ungesättigte Fettsäuren in die Zellmembranen ein, die für die Beweglichkeit auch bei tiefen Temperaturen sorgen. Diese Fettsäuren nehmen die Tiere über das Futter auf.“

Landwirte verfüttern hochwertiges Grundfutter im Gehege

Die bäuerlichen Wildtierhalter bieten den Tieren das ganze Jahr hochwertiges Grundfutter an. Auf die Direktvermarktung von Farmwild hat sich etwa auch Familie Einfalt aus dem

Waldviertel spezialisiert. „Im Sommer äsen unsere Hirsche auf Weiden, im Winter fressen sie ausschließlich Heu und Grassilage. Die Wipfel geschlägerter Nadelbäume bieten wir ihnen zum Beißen und Fegen an. Getreide, wie Gerste, Triticale oder Roggen verwenden wir nur in ganz geringen Mengen als Lockmittel“, berichten Karl und Regina Einfalt, die am Waldviertler Hirschkogelhof in Antenfeinhöfen bei Großgerungs rund 50 Stück Rotwild auf 9,5 Hektar halten. Sie bieten das gereifte Wildfleisch vakuumverpackt oder weiterverarbeitet zu Wurst und Pastete im eigenen Hofladen an. Rund 90 Prozent ist schon vorbestellt. „Wir essen das ganze Jahr über mindestens zweimal pro Monat Wildgerichte, im Sommer wird Wild gegrillt“, so die beiden. „Wildfleisch bringt nicht nur Abwechslung in den Speiseplan, es ist auch ideal für Ernährungsbewusste, weil das wenige enthaltene Fett - etwa ein bis maximal fünf Prozent - besonders hochwertig ist.“

Anhänge:

Bild 1: Obmann Engelbert Erhart (li) bedankt sich bei Dr. Teresa Valencak und Professor Walter Arnold für die wissenschaftliche Untersuchung des Wildfleisches aus Farmwildhaltung.

©LK NOE_Pöchlauer-Kozel

Wahlweise Bild 2 und/oder Bild 3: Karl und Regina Einfalt bieten in ihrem Hofladen in Antenfeinhöfen und beim Germser Wochenmarkt in Großgerungs Wildfleisch und Wildspezialitäten an.

©LK NOE_Pöchlauer-Kozel

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an:

DI Oliver Bernhauser, Geschäftsführer des Verbandes NÖ Wildtierhalter, Tel. 05 0259 23404, oliver.bernhauser@lk-noe.at

Kontakt Pressestelle:

DI Bernadette Laister, Tel. 05 0259 29307, Mobil: 0664 60 259 29307, bernadette.laister@lk-noe.at