

Bio-Damwild

Lebensmittel der Woche



Foto: © [angieconscious/](https://www.angieconscious.com/) [pixelio.de](https://www.pixelio.de/)



MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LÄNDERN UND EUROPÄISCHER UNION



LE 14-20
Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete



© BIO AUSTRIA

Allgemeines

Fleisch vom Damwild wird in der Küche sehr geschätzt, weil es besonders zart und kurzfasrig ist und einen feinen, milden Wildgeschmack aufweist. In der Zubereitung unterscheidet es sich nicht von anderen Wildfleischsorten. Wem die Umwelt und die Qualität des Fleisches am Herzen liegen, der greift am besten zu Damwild aus biologischer Haltung.

Herkunft und Geschichte

Die ursprüngliche Heimat des Damwilds ist Asien. In vielen Regionen Europas wurde es im 2. Jahrhundert n.Chr. als jagdbares Wild eingeführt. In die freie Wildbahn entkommene Tiere konnten sich vor allem in unseren Breiten nicht durchsetzen und wurden immer wieder dezimiert.

Damwild ist, mit einer Schulterhöhe von 90 bis 100cm, größer als das Reh, aber deutlich kleiner als Rotwild. Das Sommerfell ist rotbraun mit einem dunklen Aalstrich und weißen Flecken und das Geweih der männlichen Tiere ist schaufelförmig ausgebildet.

Damwild lebt in Familienverbänden und bevorzugt halboffenes Gelände in Wassernähe mit ausreichend Grasflächen und nicht allzu rauem Klima.



Foto: © angieconscious/ pixelio.de

Konsum

Seit den 1970er Jahren wird Damwild in Österreich in Gehegen gehalten. Es ist genügsam und anpassungsfähig, kann dem Menschen gegenüber vertraut werden und zeigt auch in der Herde ein verträgliches Verhalten.

Die Nachfrage nach heimischem Wildfleisch aus landwirtschaftlichen Gehegen ist hoch. Etwa 65 % werden derzeit allerdings noch aus dem Ausland, vor allem aus Neuseeland, importiert. Österreichweit gibt es etwa 1700 bäuerliche Betriebe, die Wild (hauptsächlich Damwild) in Gehegen halten und das Fleisch und die Fleischprodukte hauptsächlich direktvermarkten.

Haltung und Bio-Besonderheiten

Wussten Sie, dass

- Bio-Damwild nicht mit gentechnisch manipulierten Futtermitteln gefüttert werden darf?
- das Futter für Bio-Damwild mindestens zu 60% aus Raufutter besteht? Außerdem kommt im Sinne der Kreislaufwirtschaft möglichst viel Futter von den Wiesen und Feldern des eigenen Hofes (mind. 60%).
- auf Bio-Betrieben nicht mehr als 10 erwachsene Tiere pro Hektar gehalten werden dürfen?

Damwild wird ganzjährig in Herden von mindestens 3 weiblichen und einem männlichen Tier gehalten. Dadurch dass auf Bio-Betrieben nicht mehr als 10 Tiere pro Hektar gehalten werden, besteht für die Tiere die gesamte Vegetationsperiode hindurch der überwiegende Anteil des Futters aus Grünaufwuchs. Das macht das Damwildfleisch besonders zart und fettarm.

In der Verarbeitung

Bio-Damwild wird biologisch und gentechnikfrei gefüttert und artgerecht gehalten. Aber auch eine hochwertige Verarbeitung ist ausschlaggebend für die Qualität der Fleisch- und Wurstwaren.

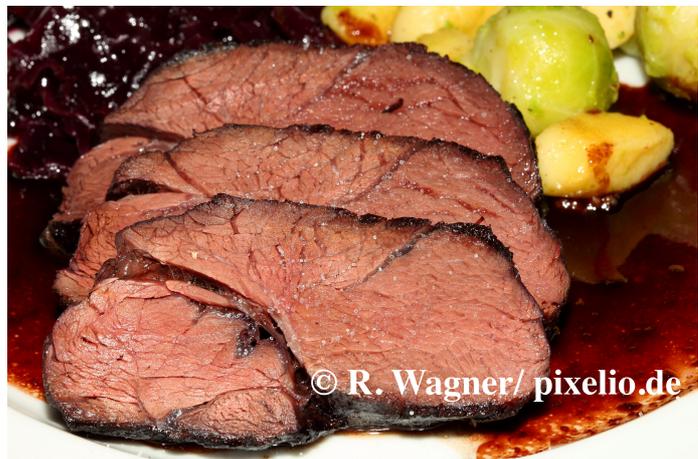
Bio-Wurstwaren werden ohne Phosphat, Glutamate und künstliche Farbstoffe erzeugt. Das verlangt viel Wissen, Engagement und große Sorgfalt in der Verarbeitung sowie eine Umstellung der Rezepturen.

Hirschbraten mit Wacholder

Rezept von BIO AUSTRIA-Bäuerin Bernadette Watzenböck

Bio-Zutaten:

Ca. 1 kg Hirschschlängel
50g fetter Speck
2 – 3 EL Öl
je 100 g Karotten, Sellerie und Lauch
1 große Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 EL Paradeisermark
 $\frac{1}{4}$ l Rotwein
 $\frac{1}{2}$ l Wildfond
1 EL Thymian
1 EL Wacholderbeeren
ev. Wacholderschnaps
30 – 40 g kalte Butter
Salz, Pfeffer



Zubereitung:

Speck in feine Streifen schneiden und den Hirschschlängel damit spicken. In einer Pfanne Öl erhitzen, das Fleisch von allen Seiten rasch anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und herausnehmen. Im Bratrückstand das grob gewürfelte Wurzelgemüse, die gehackte Zwiebel und die fein gehackten Knoblauchzehen mit dem Paradeisermark gut anrösten. Mit Rotwein ablöschen und mit dem Wildfond aufgießen. Das Fleisch, den Thymian und die Wacholderbeeren zugeben und ca. 1 Stunde weich dünsten. Das Fleisch aus der Sauce nehmen und warm stellen. Die Sauce durch ein feines Sieb passieren, mit Wacholderschnaps abschmecken und mit der kalten Butter binden.