

JAGEN-KOCHEN-ESSEN

Die "Wilde Genussmappe von der Region für die Region!"

THEMENBEREICH | BASISDIENSTLEISTUNGEN, LEADER, GEMEINDEN | KULINARIK
UNTERGLIEDERUNG | KULINARIK | VERMARKTUNG UND
VERTRIEB | LEBENSMITTELVERARBEITUNG | KURZE
VERSORGUNGSKETTEN | DIREKTVERMARKTUNG | NAHVERSORGUNG | LEADER |
WISSENSTRANSFER
PROJEKTREGION | OBERÖSTERREICH
LE-PERIODE | LE 14-20
PROJEKTLAUFZEIT | 01.12.2020-31.12.2022 (GEPLANTES PROJEKTENDE)
PROJEKTKOSTEN GESAMT | 42.580
FÖRDERSUMME AUS LE 14-20 | 25.548
MASSNAHME | FÖRDERUNG ZUR LOKALEN ENTWICKLUNG (CLLD)
TEILMASSNAHME | 19.2. FÖRDERUNG FÜR DIE DURCHFÜHRUNG DER VORHABEN IM
RAHMEN DER VON DER ÖRTLICHEN BEVÖLKERUNG BETRIEBENEN STRATEGIE FÜR
LOKALE ENTWICKLUNG
VORHABENSART | 19.2.1. UMSETZUNG DER LOKALEN ENTWICKLUNGSSTRATEGIE
PROJEKTTRÄGER | PROJEKTGRUPPE "WILDER GENUSS"

KURZBESCHREIBUNG

Die "Wilde Genussmappe von der Region für die Region!" ergibt sich durch einen nachhaltigen, zehn-jährigen Brückenschlag von engagierten Menschen und Institutionen in der Region, die in der Initiative Wildbret Linz-Land mitwirken beziehungsweise zusammenarbeiten. Die Wirkungsbereiche dieser Menschen umfassen die Jagdausübung, die Verarbeitung und den Bereich der Zubereitung und des Genießens.

Eine graphisch anspruchsvolle Sammelmappe mit Rezepten zu den regionalen freilebenden Wildarten, Reh, Wildschwein, Hase, Fasan, Ente und mehr wird erstellt. Rotwild und Gams wird nur grundlegend eingebracht.

„Die Wilde-Genussmappe von der Region für die Region!“ enthält Informationen zu den Aspekten der Wildbretqualität, vom Schuss bis zum Teller, Aspekte der Gesundheit und viele nützliche Tipps und Rezepte zum Einkaufen, Zubereiten, Haltbar machen und Genießen. Es bleibt genügend Platz, um neu entdeckte Rezepte laufend hinzu fügen zu können (Sammelmappe).

AUSGANGSSITUATION

Das regionale Lebensmittel Wildbret hat in den letzten Jahren viel an Aufmerksamkeit und gesteigerter Wertschätzung in der Jägerschaft und in der breiten Öffentlichkeit erhalten. Wildbret ist ein besonders gesundes, qualitativ hochwertiges Fleisch mit einer hervorragenden Ökobilanz durch die kurzen Transportwege. Es ist noch viel Spielraum, um die Nachhaltigkeit dieses Lebensmittels zu erhöhen. Dafür setzt sich seit nunmehr zehn Jahren die Initiative Wildbret Linz-Land ein, die sich aus einer LEADER-Projektgruppe gegründet und am 7. Oktober 2011 im feierlichem Rahmen des Schloss Tillysburg die Visionen und Ziele ihrer gemeinsamen Arbeit

präsentierte. Zehn Jahre später soll nun die Umsetzung der Ziele mit einer inhaltlich und graphisch anspruchsvollen GENUSS-Sammelmappe belegt sowie das erarbeitete Wissen dokumentiert und weitergegeben und somit die Wertschätzung für das regionale Lebensmittel Wild, die Jagd und die Natur gestärkt werden.

ZIELE UND ZIELGRUPPEN

Diese Genussmappe fördert das Bewusstsein der Menschen in der Region zu einem nachhaltigen Umgang mit dem Lebensmittel Wildbret. Sie soll eine wertvolle Wissensgrundlage zum Lebensmittel Wildbret für alle an gesunder Ernährung Interessierten, für in der Vermarktung Tätige, für Seminarbäuerinnen, für höhere Schulen, für Betriebsküchen, für Köchinnen und Köche und für Konsumentinnen und Konsumenten sein. Kooperationen mit Gastronomie, Lebensmittelgewerbe, Interessenvertretungen und Bildungseinrichtungen sichern den aktuellen Forschungsstand des Inhalts.

PROJEKTUMSETZUNG UND MASSNAHMEN

Der Inhalt der Sammelmappe umfasst folgende Themenbereiche:

- Schwerpunkte der bisherigen Arbeit der Initiative Wildbret Linz-Land - ein kurzer Rückblick
- Ziele der Jagd in der Region im 21. Jahrhundert
- Ernährungsphysiologie und Vorteile von Wild
- Information zur Wildbretqualität, zur Zubereitung von Wildbret, Kochrezepte und Rezepte für Pasteten und Würste, sowie fachliche Hinweise zum Konservieren von Frischfleisch und Fertiggerichten, zu Gewürzen und Zutaten
- Spezielle Informationen und Tipps zum Einkauf von qualitativ hochwertigem, saisonalem, regionalem Wild (etwa zu welcher Jagdzeit ist welches Fleisch erhältlich)

Auf professionelle Fotos und qualitativ hochwertige graphische Gestaltung wird besonders Wert gelegt. Das Layout der Genussmappe spiegelt die Farben des Lebensraumes unserer Wildtiere wider.

Parallel zur Sammelmappe wird die Homepage www.wilder-genuss.at erstellt und zusätzlich diverse kleinere Drucksorten wie zum Beispiel Einladungen, kleine Infofolder und Ähnliches produziert.



Wildbret Linz-Land



Wildbret Linz-Land



Wildbret Linz-Land



Wildbret Linz-Land

LINKS

[Wilder Genuss](http://www.wilder-genuss.at) (<http://www.wilder-genuss.at>)

DOWNLOADS

[Flyer](https://www.zukunftsraumland.at/index.php?inc=download&id=2894) (<https://www.zukunftsraumland.at/index.php?inc=download&id=2894>)

[Rezeptblatt](https://www.zukunftsraumland.at/index.php?inc=download&id=2895) (<https://www.zukunftsraumland.at/index.php?inc=download&id=2895>)

[Rezeptblatt s2](https://www.zukunftsraumland.at/index.php?inc=download&id=2896) (<https://www.zukunftsraumland.at/index.php?inc=download&id=2896>)