



Ifz
raumberg
gumpenstein

Lehr- und Forschungszentrum
Landwirtschaft
www.raumberg-gumpenstein.at



lebensministerium.at

Qualität und Schwermetallgehalt von Reh-, Rot- und Gamswild-Fleisch im Frühjahr und Herbst

Genusswert - Wild



Ausgangssituation

Abschuss 2013 (Statistik Austria)

- **387.000 Stück Schalenwild**
(70% Reh-, 15% Rot-, 10% Schwarz-,
5% Gamswild)

Schlachtungen 2013 (Statistik Austria)

- **623.000 Rinder**
(291.000 Stiere, 198.000 Kühe, 103.000
Kalbinnen, 30.000 Ochsen, 70.000 Kälber)
- **5.400.000 Schweine**



Nutzen für die Land- und Forstwirtschaft

- Jagd ist mit Grund und Boden verbunden → Einnahmequelle
 - wesentlicher Teil der Land- und Forstwirtschaft
- Wirtschaftlicher Stellenwert der Jagd → ca. 475 Mio. €/Jahr
- Verpachtung, Abschussgebühren → ca. 58 Mio. €/Jahr
- Wertschöpfung Wildbret, Wildfleischanfall → ca. 28 Mio. €/Jahr
 - Veredelung, Verarbeitung und Direktvermarktung, wesentlich höhere Wertschöpfung → Regionsmarke → **Xeis Edelwild**

Bedeutung

- **Wildfleisch ist feinfaserig, zart, fettarm, hoher Gehalt an Eiweiß**
- **Gesundes Lebensmittel - gute Alternative zum herkömmlichen Speiseplan**
- **Fleisch von im Frühjahr erlegtem Wild soll einen geringen Genusswert aufweisen (gängige Meinung), → bis jetzt noch keine wissenschaftlichen Untersuchungen**
- **Blei ist ein giftiges Schwermetall (Höchstwert 0,10 mg/kg Fleisch)
→ bleifreie Munition erhältlich, wird zurzeit jedoch wenig eingesetzt**
- **Ergebnisse liefern wichtige Informationen für Lebensmittelunternehmer, Jäger, Konsumenten**

Fragestellung

- Gibt es einen Unterschied im Schwermetallgehalt des Wildkörpers zwischen **bleifreier und bleihaltiger Munition**?
- Gibt es einen Unterschied im **Genusswert** zwischen im **Frühjahr vs. Herbst** erlegten Tieren?
- Welchen Einfluss haben **Tierart, Alter, Geschlecht** auf die Fleischqualität?

Arbeitsplan

- Anzahl an benötigten Proben siehe Word-Datei
 - Probenstück von der Keule (Oberschale oder Nuss) ca. 0,5 kg/ Probe
 - Probennahme erfolgt über 2 Jahre
 - Rot- u. Rehwild (Schusszeit jeweils Mai/Juni und Oktober/November)
 - Gamswild (Schusszeit August und November)
-
- Untersuchung der Fleischqualitätsparameter
 - Farbe, Wasserbindung, Zartheit
 - Inhaltstoffe und Fettsäuren
 - Mengen- und Spurenelemente
 - Schwermetalle (2 Proben; Schusskanal und Keule)

Dokumentation der Berufsjäger

- Abschussdatum
 - Wildart (Reh-, Rot-, Gamswild)
 - Geschlecht
 - Alter
 - Gewicht
 - Herkunft (Revier)
 - Kaliber, Geschoßart (bleifrei od. bleihaltig), Fluchtstrecke
 - Sitz des Schusses (Foto, Skizze)
-
- Abschuss und Dokumentation erfolgen ausschließlich durch Berufsjäger (siehe Formular)
 - Gesamte Probenanzahl kommt aus einem Forstbetrieb
 - Aufzeichnungen bzw. Protokolle werden von den Berufsjägern geführt, und werden bereitgestellt

Kooperationspartner

- **Steiermärkische Landesforste**
 - 120 Proben werden bereitgestellt
- **Nationalpark Gesäuse GmbH**
- **Karl Franzens Universität**
 - Untersuchung von Schwermetallgehalt, Mengen- Spurenelemente
- **Steirische Landesjägerschaft**
 - Finanzielle Unterstützung

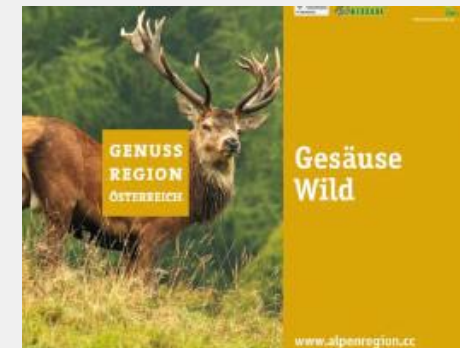
Dieses Projekt wird unterstützt

Steiermärkische Landesforste

Nationalpark Gesäuse

Steirische Landesjägerschaft

Schaffen von Bewusstsein des Konsumenten sich auf ein regionales, saisonales Lebensmittel von hoher ethischer, ökologischer Qualität verstärkt zu interessieren.



Projektleiter: Kitzer Roland
Wildfleischqualität