

# Einfluss der Jahreszeit auf die Fleischqualität beim Rotwild in der Farmwildhaltung im Vergleich zur freien Natur

*AutorInnen: Johanna Holzer und Jonas Kröll*

*Betreuer: Roland Kitzer, HBLFA Raumberg-Gumpenstein*

## Ausgangslage und Zielsetzung:

Die gesunde Ernährung spielt in der Gesellschaft eine immer wichtigere Rolle. Wildfleisch ist sehr feinfasrig, fettarm, hohe Gehalte an Mengen- und Spurenelementen und ein günstiges Fettsäuremuster. In dieser Arbeit soll geklärt werden, inwieweit sich die Fleischqualität von Farmwild und Wild aus freier Natur im Frühjahr vs. Herbst unterscheidet.



Erlegtes männliches Rotwildstück  
(Quelle: KRÖLL, 2020).



Reifung des Wildbrets im Kühlhaus  
(Quelle: KRÖLL, 2020).

## Material und Methoden:

Zur Fleischqualitätsuntersuchung (Farbe, Tropf-, Koch- und Grillsaftverlust, Zartheit, Inhaltsstoffe und Fettsäuren) wurden 6 Rotwild-Spießer (3 im Frühjahr, 3 im Herbst) aus dem Farmwildgatter vom Betrieb Kröll geschlachtet und untersucht. Die Probenahme erfolgte nach einem genau festgelegten Probenschema und die Fleischproben wurden an der HBLFA Raumberg-Gumpenstein im Fleischlabor und in der Analytik untersucht.

## Ergebnisse:

Derzeitig liegen noch keine Ergebnisse der Fleischqualitätsuntersuchungen vor, es wird sich zeigen inwieweit es Unterschiede zur Jahreszeit (Frühjahr/Herbst) und Farmwild vs. Wild aus freier Natur gibt.