In Hennersdorf geht es wild zu

Bei Johannes Wiesmayer im südlichen Niederösterreich bekommt man ehrliche Wildprodukte – ganz ohne Zugabe von Schwein oder Rind. Das schätzt vor allem auch die Spitzengastronomie

Bei Johannes Wiesmayer im südlichen Niederösterreich bekommt man ehrliche Wildprodukte – ganz ohne Zugabe von Schwein oder Rind. Das schätzt vor allem auch die Spitzengastronomie. (©Wiesmayer)

Ehrliche Wildprodukte in Niederösterreich

Wenn Johannes Wiesmayer mit seiner Frau Lydia in einem Restaurant isst, dann kann es schon vorkommen, dass er aufsteht und in die Küche geht. Aber nicht, um sich über das Essen zu beschweren, ganz im Gegenteil. Er bietet dem Koch Wildfleisch, Topinambur und bunte Rüben an. Dort, wo die Großstadt das Land küsst – in Hennersdorf, zwei Kilometer südlich der Wiener Stadtgrenze – betreibt Wiesmayer seine **Landwirtschaft**. Seine Familie ist hier seit fünf Generationen sesshaft. Seine Großeltern haben die Landwirtschaft noch mit

zehn Mitarbeitern betrieben.

Johannes Wiesmayer wollte wissen, woher das Essen kommt, das er zu sich nimmt. Als er erfuhr, dass ein Großteil des verarbeiteten Wildes nicht aus Österreich stammt, begann der leidenschaftliche Jäger vor
16 Jahren mit der Dammhirschzucht und mit der Verarbeitung des Wildes befreundeter Jäger.

Vom Förster zum Landwirt

Dabei verlief sein Lebensweg bis dahin ganz anders, obwohl er in eine bäuerliche Familie geboren wurde. In seiner Kindheit war immer klar, dass sein älterer Bruder den Hof übernehmen wird. „Ich bin von der Landwirtschaft ferngehalten worden. Dann wollte ich unbedingt Förster werden, aber das ist mir ausgeredet worden“, erinnert sich der Hennersdorfer. So arbeitete er lange in der Automobilbranche, bis ihn seine eigentliche Berufung letztendlich doch einholte. Heute betreiben er und sein Bruder zwei unabhängige landwirtschaftliche Betriebe in **Hennersdorf**.

Autodidakt und leidenschaftlicher Jäger

Wiesmayer ist in allem Autodidakt, hat sich viel abgeschaut und vieles durchs Tun gelernt. Weiterentwickelt hat er sich bei der Verarbeitung seines Fleisches. Er wollte Wild in seiner ursprünglichsten Form, ohne Zugabe von Rind- oder Schweineprodukten. In **Fleischermeister Hödl** aus Wien-Liesing fand er einen Partner, der seinen Weg mitgeht: „Er hat eine Achtung vor den Tieren, das merkt man sofort. Dank seiner Infrastruktur macht er uns die Verarbeitung“, so Johannes Wiesmayer. Für die Zugabe zu den Wildwürsten, Bratwürsten oder der Wilden Wiener verwendet er auch spezielle Bio-Gewürze, die extra für ihn zusammengestellt wurden.

Neben den bekannten Reh-, Hirsch- und Wildschweinerückenfilets versuchen die Wiesmayers, das Stück

Wild in seiner Gesamtheit zu verwerten. So gibt es eine breite Produktpalette: Schlöglteile ausgelöst, Schnitzel geschnitten, Premiumragout von Schulter und Hals sowie Rollbraten von Schulter und Bauch. All das wird frisch, vakuumverpackt und in haushaltsgerechten Einheiten angeboten.

Geschätzt von der Spitzengastronomie

Weiters gibt es neben Wildsalami, Wildsteiger und Wildwurz'n diverse Brat- und Brühwürste, aber auch Geräuchertes vom Wild und den bekannt „pikanten Wildleberkäs“. Wiesmayer: „Zu unseren besonderen Spezialitäten gehört aber unser hausgemachtes Gulyás von Hirsch, Reh oder Wildschwein, welches wir frei von Konservierungsmitteln, in jeder Menge und auf Wunsch auch gern in Warmhaltern, anbieten können. Sehr beliebt sind auch die Wild-Sughi, die aus der schnellen Pasta-Küche ein gelungenes und gesundes Wildessen machen.“

Topinambur als Ergänzung zum Wild

Neben den Fleischprodukten überlegte er vor vier Jahren, ein Feld zu bestellen. Aber nicht mit Getreide, sondern mit der in Niederösterreich kaum verbreiteten Topinambur. „Es ist toll, wenn unsere erdige Rübe zur Delikatesse wird“, freut sich der 48-Jährige. Auch Erdäpfel werden hier ganz nahe an der Stadtgrenze angebaut. „Viele jammern über Wien, aber ich sehe die Nähe als eine Chance für uns“, meint Wiesmayer. Seit Kurzem tummeln sich auch 140 Biohennen bei ihm am Hof, sie versorgen die Kunden im Ab-Hof-Verkauf mit Bio-Eiern. Seine Produkte sind in der Wiener Spitzengastronomie (Steirereck, Palais Coburg, Tian oder Yamm ...) gut angekommen.

Ab Hof in Hennersdorf

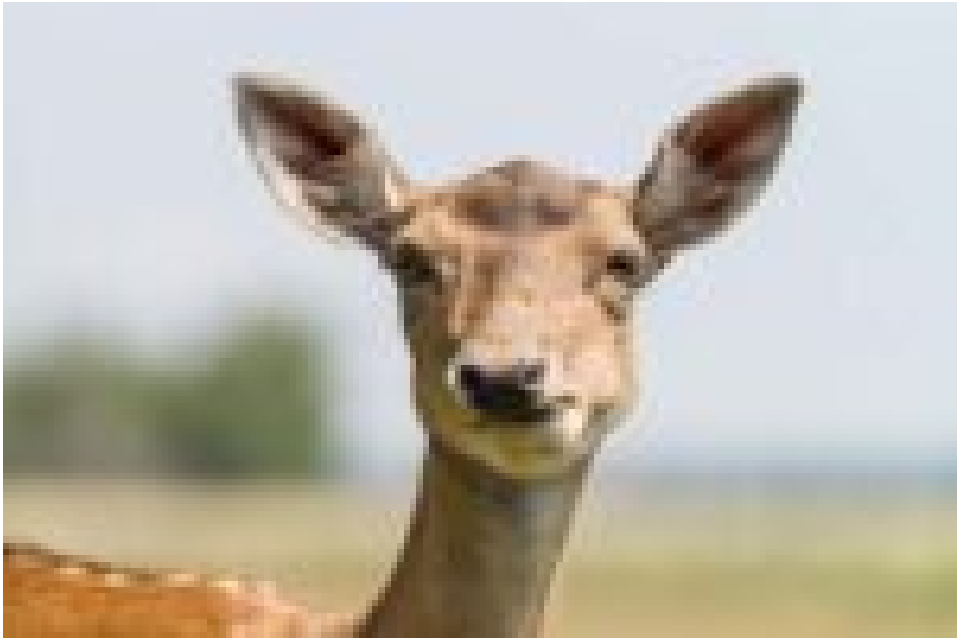
Corona ließ zwar den Umsatz in der Gastronomie nahezu wegbrechen, dafür entwickelte sich der Ab-Hof-Verkauf so toll, dass auch die Öffnungszeiten erweitert wurden. Jeden

Mittwochnachmittag und jeden Samstagvormittag öffnen Wiesmayer und seine Frau Lydia ihren Hof laden. Weiters werden in der dortigen „Maloase“ auch Kindergeburtstage, Reitpädagogik und Feriencamps angeboten. Lydia und Johannes Wiesmayer haben sich ihren Traum verwirklicht: „Man ist in der Landwirtschaft von vielen Faktoren abhängig, aber man sieht die Vegetationsperiode. Es ist jeden Tag eine Freude – oder auch nicht.“

Autorin: Bettina Kreuter

Seit mehr als 16 Jahren beschäftigt sich Johannes Wiesmayer mit der Direktvermarktung von Wild aus freier Wildbahn. Hierzu kann er auf 20 Jahre gelebte Jagdpraxis zurückgreifen. Brauchtum, Weidgerechtigkeit und absolute Hygiene machen WiesmayerWild zu einem geschätzten Partner der Wiener Spitzengastronomie.

□□□□Bei Johannes Wiesmayer im südlichen Niederösterreich bekommt man ehrliche Wildprodukte – ganz ohne Zugabe von Schwein oder Rind. Das schätzt vor allem auch die Spitzengastronomie.
□□□□



□□□□„Ziel ist es, hochwertiges Wild nach den Grundsätzen der Nachhaltigkeit zu produzieren. Respekt vor der Schöpfung hält uns an, unserem Damwild seinen Lebensraum sehr natürlich zu gestalten“, erklären Lydia und Johannes Wiesmayer bei einem Lokalaugenschein im Dammwildgehege.
□□□□

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at