

Rehleberkäse für den guten Zweck: Wildbret begeisterte vor dem ORF-Landesstudio

Rehleberkäse aus heimischem Wildbret begeisterte vor dem ORF-Landesstudio OÖ. 400 frische Semmeln zugunsten von Licht ins Dunkel waren rasch ausverkauft.



Die D'Jagarinnen beim Standmarkt zugunsten von „Licht ins Dunkel“ vor dem ORF-Landesstudio Oberösterreich: Mit Rehleberkäsesemmeln aus heimischem Wildbret sammelte die Jägerinnen-Initiative Spenden und informierte über Herkunft, Verarbeitung und Genuss von Wildfleisch. © Heidi Vitez

Vom Friedenslicht zum kulinarischen Aha-Erlebnis

Einfach unglaublich, ich hätte nie gedacht, dass sich aus Reh so ein zarter Leberkäse zubereiten lässt, schwärmte eine Besucherin aus Urfahr am Stand der D'Jagarinnen. Eigentlich war sie gekommen, um das Friedenslicht für ihre Familie

abzuholen. Doch der Duft und der Geschmack der frisch gebackenen Rehleberkässemmeln überzeugten sofort.

Wildbret kauft sie regelmäßig, vorzugsweise Reh. Ihr Arzt habe **ihr dazu geraten**, erzählt sie. Dass daraus ein so feiner Leberkäse entstehen kann, überraschte selbst erfahrene Genießerinnen und Genießer.

Handwerk, Frische und Herkunft

Die Rehleberkässemmeln sind längst ein Fixpunkt am Stand der D Jagarinnen. Kein Wunder: Der Leberkäse wird jeweils frisch über Nacht zubereitet und ist beim Verkauf nur wenige Stunden alt. Produziert wird er von Birgit und Gerhard Nagl-Riepl, beide Jäger, Metzger und Wirtin, mit großem handwerklichem Know-how und enger Verbindung zur regionalen Jagd.

Das Wildbret stammt von der **ARGE Wildbret** sowie von Jagden aus dem Raum Linz-Land und dem Mühlviertel. Innerhalb kürzester Zeit waren alle 400 Semmeln verkauft – die Spendenbox zugunsten von **Licht ins Dunkel** entsprechend gut gefüllt.

Genuss trifft Information

Am Stand der D Jagarinnen geht es jedoch nicht nur um Genuss und Spenden. Die Besucherinnen und Besucher stellen viele Fragen: zur Zubereitung von Wildbret, zu jagdlich geführten Hunden, zu Wildunfällen oder zu Bezugsquellen für Rehfleisch. Antworten, Rezepte und Tipps liefern unter anderem Informationsfolder des Oberösterreichischen Landesjagdverbandes, die die Jägerinnen mitgebracht hatten. Zusätzlich wird auf digitale Angebote wie die App und Website **Wildes Österreich** verwiesen. Die Plattform von **Jagd Österreich** vernetzt Anbieterinnen und Anbieter von heimischem Wildbret mit Konsumentinnen und Konsumenten, bietet Rezepte, Hintergrundwissen zur Jagd sowie eine Übersicht über Direktvermarkter, Manufakturen, Handel und Gastronomie.

Starke Partner aus der Region

Für das perfekte Drumherum sorgten zahlreiche regionale Betriebe. Brot kam von der Linzer Bäckerei Fenzl sowie der Biobäckerei Stöcher aus Bad Zell. Getränke steuerten Freistädter Bier und Obstbauer Wilfried Hirschvogel bei. Ein Dank gilt allen Sponsorinnen und Sponsoren, die diese Aktion unterstützt haben.

Auch aus der Jägerschaft selbst kamen viele Gäste vorbei, darunter Bezirksjägermeister aus verschiedenen Regionen. Die Aktion zeigte eindrucksvoll, wie groß das Interesse an heimischem Wildbret ist – quer durch alle Altersgruppen, von Schülerinnen bis zu Pensionistinnen.

Tradition mit Geschichte

Der Standmarkt zugunsten von Licht ins Dunkel findet jedes Jahr vor und im ORF Landesstudio Oberösterreich statt. Hier ist auch das Friedenslicht aus Bethlehem erhältlich. Die Idee dazu geht auf das Jahr 1986 zurück und stammt vom damaligen Unterhaltungschef des Landesstudios, Helmut Obermayr. Zum Abschluss übergaben die DJ-Garinnen eine gut gefüllte Spendenbox an Moderatorin Maria Theiner – ein sichtbares Zeichen dafür, dass regionales Handwerk, Wildbret und Engagement für den guten Zweck hervorragend zusammenpassen.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at