

INFORMATIONSVORANSTALTUNG

# Die Bedeutung der Jagd und die Aufgaben der Jägerschaft

**HOFKIRCHEN/ST. FLORIAN.**

Aufgrund von Unverständnis und Unwissenheit kommt es immer wieder einmal zu Konflikten zwischen Jägerschaft und Bevölkerung. Unter dem Titel „Mal sehen, wie der Hase läuft“ laden deshalb die Bezirksgruppe Linz, Linz-Land des OÖ Landesjagdverbandes und die ARGE Wildbret Linz-Land am Mittwoch, 16. Mai, zu einer jagdlichen Genuss-Informationsveranstaltung.

Ziel der Veranstaltung ist es, der interessierten nicht-jagenden Bevölkerung die Aufgaben und den Zweck der Jagd zu transportieren. Sei es, um das Für und Wider der Abschusszahlen oder das richtige Verhalten im Wald zum Beispiel als Spaziergänger mit frei laufendem Hund zu erläutern. „Wir möchten mit dieser Veranstaltung bewusst auf die Bevölkerung zugehen und ihr unsere Aufgaben und Pflichten als Jäger näher bringen“, ist sich das Organisationsteam einig.



Jagdausschussobmann Rupert Zittmayr, Bezirksjägermeister Engelbert Zeilinger, Christoph Ömer, Sepp Nöbauer und Christopher Böck (von links) sind sehr um ein gutes Auskommen zwischen Jägerschaft und Bevölkerung bemüht.

Treffpunkt ist am Mittwoch, 16. Mai, um 17 Uhr beim OÖ. Landesjagdverband in Schloss Hohenbrunn bei St. Florian. Bei einem Rundgang durch das Jagdmuseum wird auf die Geschichte

sowie die Aufgaben und Bedeutung der Jagd heute eingegangen. Ein Film gibt einen kurzen Überblick über die Geschehnisse während eines ganzen Jahres. Um 18.30 Uhr wird dann mit dem Auto zu einem Revierteil in Hofkirchen aufgebrochen. Die Teilnehmer bekommen hier einen Einblick in den Lebensraum der Tiere und die praktischen Aufgaben eines Jägers. Um 20 Uhr kommen alle im Hofkirchner Stüberl von Wildbret-Wirt Fritz Pickl zusammen, wo ein mehrgängiges Menü vom Maireh serviert wird. Im Zuge dessen werden die Teilnehmer über die Vorteile dieses qualitativ hochwertigen, regionalen Lebensmittels und dessen Zubereitung informiert. Auch der Wildverarbeitungsraum kann besichtigt werden.

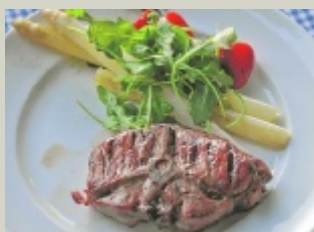
Die Teilnehmergruppe wird mit maximal 25 bis 30 Teilnehmern bewusst klein gehalten, um auf Fragen eingehen zu können. ■



Die Veranstalter informieren über Aufgaben und Bedeutung der Jagd.

**i REHRÜCKEN UND -SCHLÖGEL ALS GRILLSPEZIALITÄT**

700 Gramm ausgelöster Rücken mit Filet vom einjährigen Reh bzw. 1100 Gramm ausgelöster Schlägel vom einjährigen Reh  
 Dazu passende Kräuter: Rosmarin, Salbei, Thymian, Bohnenkraut  
 Beilagens Gemüse: Fisolen, Spargel, Zucchini, Melanzani, Steinpilze, Erdäpfel



Rehrücken bzw. Teile vom Rehschlögel mit Kräutern und einer Brise Salz einreiben und mit etwas Olivenöl in Alufolie einwickeln. Auf den Grillrost legen, öfters umdrehen und rosa garen. Das Rehfleisch nach ca. 10 bis 15 Minuten (je nach Größe) aus der Folie nehmen und kurz auf den heißen Rost legen, damit es das typische Grillmuster erhält. Das Grillen ist auch ohne Alufolie möglich. Gemüse in Scheiben schneiden, mit Salz, Pfeffer und gehackten Kräutern würzen und ebenfalls grillen.

Der Grilltipp stammt von Wildbret-Linz-Land-Wirt Fritz Pickl, Gasthaus Hofkirchner Stüberl

Weitere Rezepte sowie Informationen zum Erwerb von regionalem Wildbret gibt's unter [www.oeljv.at](http://www.oeljv.at), [www.jagd-hofkirchen.at](http://www.jagd-hofkirchen.at) und [www.wildbret.at](http://www.wildbret.at)

**i WANN & WO**

Mittwoch, **16. Mai** 2012  
 Treffpunkt: OÖ Landesjagdverband, Schloss Hohenbrunn, St. Florian 17 Uhr

Kosten: 30 Euro (inkl. mehrgängiges Maibockmenü, Museumsbesuch, Referentenkosten und Seminarunterlagen); Getränke nicht inkludiert; Anmeldungen bei BJM Zeilinger (0664/4012628, [zeilinger@hagel.at](mailto:zeilinger@hagel.at)) und Sepp Nöbauer (0664/5804576, [j-noebauer@aon.at](mailto:j-noebauer@aon.at))