

25. September 2023

15 Jahre weidgerechte Jagdausbildung an Fachschule Warth

LR Teschl-Hofmeister: Jungjägerinnen und Jungjäger sorgen für nachhaltige Bewirtschaftung der Reviere. Wildbret ist Inbegriff kulinarischer Regionalität.

Insgesamt gibt es über 36.000 Jägerinnen und Jäger in Niederösterreich, die in 3.300 Revieren die Jagd ausüben. Österreichweit sind rund 130.000 Personen berechtigt, auf die Jagd zu gehen. Bereits seit 15 Jahren ist die Jagdausbildung im Unterricht der dreijährigen Landwirtschaftlichen Fachschule (LFS) Warth integriert. Rund 200 Schülerinnen und Schüler absolvierten bis dato die Ausbildung im fachgerechten Weidwerk und sind somit berechtigt die Jagdkarte in Niederösterreich zu lösen. Vor kurzem überzeugte sich Bildungs-Landesrätin Christiane Teschl-Hofmeister über die weidgerechte Jagdausbildung an der Fachschule Warth: „Die Landwirtschaftsschulen in Niederösterreich leisten mit der Ausbildung der Jungjägerinnen und Jungjäger wertvolle Dienste, damit auch künftig die nachhaltige Bewirtschaftung der Reviere gewährleistet ist. Somit wird die Jugend aktiv in die Jagdausübung eingebunden und übernimmt schon in jungen Jahren Verantwortung für die Hege und Pflege von Wald und Wild. Zudem ist die Jagd schon aus der Tradition heraus tief in der Land- und Forstwirtschaft verwurzelt.“

„Das Interesse der Schülerinnen und Schüler an der Jagdausbildung ist sehr groß. Vielfach bestehen durch das Elternhaus schon Vorkenntnisse, aber es gibt auch viele Einsteigerinnen und Einsteiger. Zudem werden die Jagenden jünger und weiblicher, wie die aktuellen Zahlen bestätigen. Derzeit sind in Niederösterreich über zehn Prozent Frauen auf der Pirsch – Tendenz steigend“, betont Oberförster Hermann Mayer, Leiter der Jagdausbildung an der Fachschule Warth. „Die Aufgaben der Jagd sind heute vor allem die Erhaltung eines an die land- und forstwirtschaftlichen Gegebenheiten angepassten, artenreichen und gesunden Wildstandes sowie die Erhaltung stabiler Lebensräume. Alle jagdlichen Maßnahmen zielen auf eine nachhaltige, ökologische und wildtiergerechte Bewirtschaftung ab. Diese Grundsätze werden bei der Jagdausbildung in Theorie und Praxis vermittelt“, so Weidmann Mayer.

Immer mehr Menschen kochen natürlich, nachhaltig und gesund. Das Fleisch heimischer Wildtiere eignet sich dafür hervorragend. Denn für Wildbret gibt es viele gute Gründe: Neben dem aromatischen Geschmack und der vielseitigen Zubereitung sind das vor allem die Regionalität, die Frische und die Verfügbarkeit. Zudem ist das Fleisch fettarm und bietet einen hohen Anteil an Eisen, Eiweiß, Phosphor, Calcium und Vitaminen aus der B-Gruppe sowie wertvolle ungesättigte Fettsäuren. Für dieses hochwertige Nahrungsmittel übernimmt die weidgerechte Jagd Verantwortung.

NK Presseinformation

Weitere Informationen: Büro LR Teschl-Hofmeister, Mag. (FH) Dieter Kraus, Pressesprecher, Telefon 02742/9005-12655, E-Mail: dieter.kraus@noel.gv.at.