

# Wilder Genuss



Projekt Fact Sheet

**GenussRegion  
Weinviertler Wild**  
LA Ing. Manfred Schulz  
2020 Hollabrunn,  
Bahnstraße 12  
[info@weinviertler-wild.at](mailto:info@weinviertler-wild.at)  
+43 (2952) 35223

19.3.1\_Umsetzung nat. Kooperationsprojekten

**Aktionsfeld:**  
Wertschöpfung (WS\_01\_03)  
Output: WS-6, WS-5

**Laufzeit:**  
01.05.2019 - 31.12.2021

**Zuordnung:**  
Kooperationsprojekt (Wv Ost,  
Wv-Donauraum, Wv-Manhartsberg,  
Marchfeld, LEADER-NÖ-Mitte)

**Kosten:** € 102.288,00 (Projektgesamtkosten alle LEADER Regionen)  
Projektanteil WvO: € 30.686,40  
Fördersatz: 60%  
Förderung WvO: € 18.411,84

**Zielerreichung der LES:**  
Regionale Produkte im Focus  
(Auseinandersetzung mit Fachwissen, Qualitätsstandards und Produktinnovation)

Projekt Nr. 48

## KURZBESCHREIBUNG

Die GenussRegion Weinviertler Wild ist bekannt für Niederwild sowie für Rehwild und mittlerweile auch für Schwarzwild.

Ein wesentlicher Schwerpunkt des Projektes „Wilder Genuss“ ist die Stärkung der regionalen Eigenproduktion bei Wild. Spezielle (Wildbret-)Seminare, Fachexkursionen und Vorträge werden dabei helfen, mehr Fachwissen zu erlangen und sich Impulse von außen für kommende Aktivitäten zu holen.

Im Rahmen einer Produktentwicklungs-Initiative soll ein vermarktbare Leitprodukt entstehen, das von mehreren Wild-Verarbeitern in gleicher Form hergestellt werden kann und unverwechselbar mit der Region in Verbindung gebracht wird. Im Projekt geht es vor allem auch um Bewusstseinsbildung für den Wert der Jagd und um Steigerung der Akzeptanz in der Bevölkerung. Dazu wird eine neue Publikumsveranstaltung unter dem Titel „Wein.Wild.Weinviertel“ konzipiert und durchgeführt. Zusätzliche Wildgenuss-Veranstaltungen in der Gastronomie sollen mehrmals pro Jahr die Aufmerksamkeit auf das Thema Wild lenken.

## PROJEKTEKTUMFANG

- Seminare, Fachexkursion
- Produktentwicklung
- Veranstaltungen, Öffentlichkeitsarbeit
- Projektbegleitung

## INNOVATION & KOOPERATION

- Zusammenarbeit von Jägern, gewerblichen Betrieben und regionaler Gastronomie

## ZIELE & Meilensteine bis Projektende

- Bewusstseinsbildung für den Wert der Jagd
- Stärkung der regionalen Eigenproduktion bei Wild
- Steigerung des Fachwissens
- Entwicklung von neuen Formaten rund um Jagd und Wild
- Regionale Kreisläufe und kurze Transportwege in der Versorgung mit Wildbret sicherstellen

