

# Wild ein unvergesslicher Genuss

## Genießer - an die Töpfe!

Immer mehr Feinschmecker begeistern sich für das zarte und aromatische Wildfleisch. So etwas Edles wie Reh oder Hirsch muss nicht nur den festlichen Gelegenheiten vorbehalten sein. Denn jetzt ist genau die richtige Zeit, um sich diese unvergleichliche Gaumenfreunde zu gönnen - klassisch oder auf moderne Art. Neben Reh und Hirsch haben jetzt auch Wildhase und Wildschwein Hochsaison. Leichte Vorspeisen, saftige Steaks, feine Medaillons, herzhaft Koteletts, köstliche Braten, würzige Ragouts - die kulinarischen Möglichkeiten sind unglaublich vielseitig.

## Fettarm und gesund

Ernährungsexperten zählen Wildfleisch zum idealen Lebensmittel für Gesundheitsbewusste. Denn das Fleisch von Wildtieren ist fett- und cholesterinarm und gleichzeitig ein ausgezeichneter Eiweißlieferant. Zudem enthält es reichlich wichtige Mineralstoffe, unter anderem Kalium, Phosphor und Eisen wie auch wertvolle B- Vitamine. Gourmets können also mit bestem Gewissen "wildern".

## Tradition und Moderne

Rehrücken, Hirschragout und Hasenpfeffer sind klassische Wildgerichte, die bei uns seit jeher ihren Stamplatz bei festlichen Anlässen haben. Daneben hat sich inzwischen eine moderne Wildküche entwickelt, mit einer Spur von Frische und Frechheit in der Zubereitung. Das Ergebnis dieser Kreativität sind leichte Gerichte, Vorspeisen wie Hauptmahlzeiten, mal gegrillt, mal kurzgebraten oder sanft geschmort, auch mediterran, südamerikanisch, asiatisch oder exotisch gewürzt. Wenn Sie also neue Geschmacksvarianten für Wildgerichte suchen, gehen Sie dazu ruhig auf Pirsch in fremden Küchen. Unsere Wildarten eignen sich bestens für sanfte wie herzhaft Aromen.

## Wild- leicht gemacht

Viele trauen sich nicht an Wildrezepte heran, weil sie glauben, dass ihre Zubereitung schwierig ist. Dabei sind Filets, Medaillons und Braten nicht mehr oder weniger aufwändig als die gleichen Gerichte von Schwein oder Rind. Wer diese Tipps beachtet, wird sehen, wie leicht der Umgang mit Wild ist.

## Wo man Wild kauft

Wer im Winter Wildgerichte auf-tischen will, hat vier gute Einkaufsmöglichkeiten: Entweder im Forstamt bzw. bei einem Jäger, beim Wildhändler oder bei einem Metzger, der auch Wildfleisch hat.

## Einlegen oder Beizen?

Das Einlegen in Rotwein oder das Beizen mit Buttermilch stammt aus einer Zeit, in der das Wildfleisch aufgrund mangelnder Kühlung schnell einen strengen Beigeschmack entwickelte. Diese als Hautgout ("Hoher Genuss") freundlicherweise umschriebene Zustand kommt nicht mehr vor. Heute dient kurzes Marinieren dazu, dem Fleisch eine interessante Geschmacksvariante zu verleihen. Ansonsten reicht es aus, das Wild zu würzen.

## Spicken ist nicht nötig

Da Wildfleisch von Natur aus saftig ist - vorausgesetzt natürlich, dass es nicht zu lange gegart wird - braucht man es nicht zu spicken. Die Einstiche mit der Spicknadel können sogar die Fasern verletzen und das Fleisch trocken werden lassen. Selbst ein Belegen mit Speckscheiben ist nicht nötig.



### **Rehwild**

Reh bietet wohl das beliebteste und vorzüglichste Wildbret. Es hat eine feine Faserstruktur, ist dunkelrot gefärbt, aromatisch und wohlschmeckend.

Die größte Nachfrage besteht im Einzelhandel. Besonders Rücken und Keulen werden hoch geschätzt. Zur Weihnachtszeit hat dieses Wildbret Hochsaison.

Jagdzeit: Mai bis Januar

Reh ist das beliebteste Wildbret bei uns und genießt als Festtagsbraten den allerbesten Ruf. Da es sich in freier Natur so gut ernährt, hat sein Fleisch einen unvergleichlichen delikaten Geschmack - im Gegensatz zum Zuchtreh im Gehege.

Am zartesten ist das rotbraune Fleisch von jungen Tieren bis zu drei Jahren. Die besten Stücke, die das Reh zu bieten hat, sind der Rücken, die Medaillons und das Filet. Die Keulen (Schlegel) geben prächtige Braten ab, aus Schulter (Blatt, Schaufele) und Bruststücken lassen sich aromatische Ragouts schmoren.



### **Rotwild**

Ausgewachsenes Rotwild erreicht ein Gewicht bis zu 150- 200 kg. Bevorzugt wird das Fleisch von 50 bis 90 kg schweren Tieren. Hirschfleisch hat eine braunrote Färbung, das Fleisch von Jungtieren ist feinfaserig.

Während der Brunft kann das Fleisch des männlichen Tieres (Hirsches) einen geschlechtsbezogenen Geschmack haben.

Jagdzeiten: Juni bis Ende Januar

Gourmets mögen besonders die zarte, aber gleichzeitig kernige Struktur des dunkelroten Hirschfleisches. Es lässt sich hervorragend braten, grillen oder schmoren. Der Rücken, die Filets und die Keule sind die edelsten Teile. Besonders zart und mager ist das Fleisch eines Hirschkalbs, das im Geschmack nur dezent an Wild erinnert. Aus Neuseeland können wir während des ganzen Jahres qualitativ hochwertiges Hirschfleisch von Tieren kaufen, die artgerecht in der weitläufigen Natur aufgezogen werden.



### **Damwild**

Diese Hirschart wird heute überwiegend in Gehegen gezüchtet. Damwild ist eine gute Alternative für Einsteiger, die den typischen Geschmack (noch) nicht mögen: Das "Wilde" ist bei diesem Fleisch weniger ausgeprägt. Damwildfleisch ist noch zarter als das von Tieren in freier Wildbahn.



### **Wildschwein**

Bevorzugt wird das zarte schmackhafte Fleisch von Frischlingen und Überläufern. Das Fleisch älterer Tiere ist oft zäh, trocken und grobfaserig. Wildschweine unterliegen der Trichinenschau.

Jagdzeiten: August bis Ende Januar (Frischlinge ganzjährig)

Wildschweinbraten sind die Leidenschaft des dicken Comic-Galliers Obelix. Damit steht er nicht alleine da, viele Feinschmecker mögen das dunkelrote, überaus saftig und aromatische Fleisch. Junge Wildschweine, die "Frischlinge" und "Überläufer", liefern die geschmacklich beste Qualität. Am begehrtesten ist der Frischlingsrücken. Aber auch mit einem saftigen Steak oder Kotelett kann man den Gaumen begeistern. Für Schmorgerichte nimmt man am besten Schulter- und Nackenstücke.



## Hasen

Bei jungen Hasen ist das Fleisch bis zum Alter von acht Monaten intensiv rot gefärbt und von besserer Qualität als das dunkelrote Fleisch älterer Tiere. Hasenfleisch hat einen ausgeprägten arteigenen Geschmack.

Jagdzeiten: Oktober bis Ende Dezember

Kenner behaupten, dass das braunrote würzige Fleisch von freilaufenden Waldhasen noch besser schmeckt als das von Feldhasen. Hochwertige Teilstücke wie Keulen und Rücken eignen sich am besten um Braten. Aus Schulter, Rippen und Bauchlappen lassen sich herrliche Frikassees zubereiten. Außerhalb der Jagdsaison gibt es tiefgekühltes Fleisch zu kaufen. Es kommt überwiegend aus Argentinien, wo Hasen in einem natürlichen Lebensraum aufwachsen.



## Wildkaninchen

Wildkaninchen unterscheiden sich in der Lebensweise und der Größe wesentlich vom Hasen. Junge Hasen und Wildkaninchen, die noch nicht abgezogen sind, erkennt man an dem noch weichen Fell, den dicken Gelenken, den kleinen vom Fell verdeckten Krallen und am kurzen Hals.

Wildkaninchenfleisch ist zart-rosa gefärbt und hat ein süßliches Aroma, das sich deutlich von Hasenfleisch unterscheidet. Die Zubereitung ist mit derjenigen von Hasen identisch. Es hat allerdings eine kürzere Garzeit und ist vielseitiger verwendbar.

Jagdzeiten: September bis Januar



## Fasan

Federwild hat im Spätherbst und frühen Winter Saison, denn dann ist es am zartesten. Es darf keinen übelriechenden, tranigen oder fauligen Geruch haben. Feinschmecker stufen das Fleisch der Hähne höher ein als das der Hennen. Junge Fasanenhähne haben einen kegelförmigen und stumpfen, ältere Hähne einen spitzen und langen Sporn. Bei Hennen ist er kaum ausgebildet.

Junge Fasane kennzeichnet ein biegsames Brustbein und zartes, wohlschmeckendes Fleisch.

Das Fleisch der älteren Fasane ist trocken und zäh, hat jedoch einen ausgeprägten Geschmack und wird deswegen gern für Brühen, Fonds, Suppen und Farcen verwendet.

Jagdzeit: Oktober bis Mitte Januar



## Wildenten

Stockenten sind bei uns die bekanntesten und häufigsten Schwimmenten. Zwischen Ente und Erpel bestehen keine Qualitätsunterschiede, wohl aber zwischen jungen und alten Vögeln. Junge Enten haben noch sehr dünne Schwimmhäute, die hell orange sind.

Jagdzeit: September bis Mitte Januar.

## **Wildtauben**



Bejagbar sind bei uns die Ringel- und Türkentaube. Die Ringeltaube ist größer und fleischiger als die Haustaube. Der Hals ist von einem weißen Ring umgeben, der bei jungen Tauben im Nacken nicht ganz geschlossen ist. Das Fleisch junger Tauben ist zart, leicht verdaulich und von bester Qualität. Bei älteren Tieren ist der typische Wildtaubengeschmack stärker ausgeprägt. Sie eignen sich zur Zubereitung von Brühen, Fonds, Suppen und Farcen.

Jagdzeit: Juli bis April