

Ergänzung für den Speisezettel

Jägervereinigung Usingen bietet Grillseminar zur Zubereitung von Wild an

Usinger Land – Das Fleisch von Hirsch, Reh, Hase und Co. gilt als das gesündeste, das man heute verzehren kann. Die Jägervereinigung Usingen weiß das natürlich, möchte aber dafür werben, dass Wildbret auch bei Nichtjägern häufiger im Kochtopf oder auf dem Grill landet.

Ein spezielles Seminar, bei dem bis zu 30 Teilnehmer aktiv kennenlernen können, wie Wildfleisch kulinarisch auf- und zubereitet wird, soll dazu beitragen, das Wissen um dieses Nahrungsmittel zu mehren. Das Seminar findet am Samstag, 2. August, von 15 bis circa 19 Uhr im Hof Groos, Usinger Straße 2, in Westerfeld, statt, es wird eine Kostenpauschale von 30 Euro pro Teilnehmer inklusive Verköstigung und Getränken erhoben.

Die Ehrfurcht vor den Tieren

„Ob Wildschwein, Reh oder Hirsch – unser heimisches Wildbret zeichnet sich durch seine regionale Herkunft und durch kurze Lieferketten aus. Es ist damit ein besonders nachhaltig produziertes Lebensmittel“, macht Frank Cernic, Vorsitzender der Jägervereinigung, Appetit auf die Teilnahme, für die Anmeldungen unter der E-Mail-Adresse info@usingerjaeger.de entgegen genommen werden.

Zugleich betont Cernic auch, dass sich die Jägerschaft um den Bestand des Wildes und damit auch um den Naturschutz kümmert, aber nur so viele Tiere entnimmt, wie es ökologisch für den Wildbestand, aber auch für den Schutz des Waldes sinnvoll ist. Das Fleisch dann auch zum Verzehr zu nutzen gebiete die Ehrfurcht vor den Tieren. Der Verzehr von Wildfleisch sei damit nicht zuletzt auch ein schmackhafter Beitrag „mit Messer und Gabel“ zur Erhaltung des Ökosystems Wald.

Wildfleisch sei deshalb so besonders gesund, weil es vit-



Fachgerecht vor- und zubereitet kann ein Hirschkarree ein wahrer Genuss sein. Für Vegetarier ist das natürlich nichts....

IMAGO

amin- und nährstoffreich sowie cholesterin- und fettarm sei. Durch den hohen Anteil an essenziellen Omega-3-Fettsäu-

ren sei es eine echte Alternative zu herkömmlichen Fleischprodukten.

„Wildtiere führen ein artge-

rechtes Leben in der Natur, ernähren sich gesund und bewegen sich viel. Allein im Hochtaunuskreis wurden im vergan-

genen Jahr 561 Stück Rotwild, 1314 Wildschweine und 1899 Rehe erlegt und der lokalen Verwertung zugeführt“, sagt Cernic. Dennoch hätten viele Konsumenten Wild nicht regelmäßig auf dem Speisezettel.

Hilfestellung für Nichtjäger

Oft frage man sich, welche Arten von Wild man zubereiten kann, was man dabei beachten sollte oder ganz einfach, wo man frisches Wild aus der Region beziehen kann. Um Interessenten hierbei eine Hilfestellung zu geben, führe die Jägervereinigung dieses „Grillseminar“ durch. Es richte sich deswegen vordergründig an Nichtjäger.

Cernic: „Die Teilnehmer werden einen Überblick über die heimischen Wildarten erhalten und was man daraus kulinarisch machen kann. Dazu gehört das Schneiden und Marinieren von Steaks, das Stecken von Spießen, das Schneiden von Gulasch und die Zubereitung von Burgern. Danach werden die Speisen gemeinsam zubereitet und natürlich auch verzehrt, Getränke und passende Beilagen sind im Seminarpreis inkludiert. Weiterhin werden Broschüren zur Wildzubereitung und zu lokalen Bezugsquellen zur Verfügung gestellt.“ **ALEXANDER SCHNEIDER**

Jungjägerausbildung ab September

Usinger Land – Seit fünf Jahren bildet die Jägervereinigung Usingen (JVU) in einem dualen System in Kooperation mit der Jagdschule Nidda Jungjäger aus. Die Schwerpunkte der vereinseigenen Ausbilder decken alle Bereiche der Jagdpraxis, der Schießausbildung und der Tradition ab. Dieses System hat sich fest etabliert. Die JVU kann auf eine weit über dem Hessendurchschnitt liegende Erfolgsrate zurückblicken.

Der nächste Kurs startet im September. Er ist wieder auf zehn bis zwölf Teilnehmer limitiert und endet im März. In wöchentlichen Unterrichtseinheiten werden alle für die Prüfungen erforderlichen Lerninhalte durch den Obmann der JVU für Ausbildung, Stefan Kremer, der in den jeweiligen Sachgebieten durch weitere erfahrene Ausbilder unterstützt wird, vermittelt: Exkursionen, Reviergänge und gemeinsame

Ansätze, Teilnahmen an Drückjagden. Auch das gemeinsame Bauen einer Ansitzeinrichtung steht dabei auf dem Programm. Auf dem vereinseigenen Schießstand wird der sichere Umgang mit Waffen trainiert. Erst mit diesem fundierten Wissen besuchen die Jagdscheinanwärter dann im April die Jagdschule, wo das Gelernte nochmal intensiv gefestigt wird und Schwachstellen adressiert werden können.

Für Interessenten wird am 22. August eine Informationsveranstaltung durchgeführt. Der erste Ausbildungstag für den neuen Kurs ist dann am 21. September mit einem Waldgang und einem gegenseitigen Kennenlernen. Nähere Informationen zu Uhrzeiten und Veranstaltungsorten werden demnächst auf der Homepage, auf dem WhatsApp-Kanal und in den sozialen Medien bekanntgegeben.