

Ansturm aufs Wild-Grillseminar

Angebot der Jäger soll wegen großer Nachfrage wiederholt werden

Westerfeld – Nein, der Hirsch ist nicht der Papa vom Reh, und ja, Wildbret braucht bei der Zubereitung mehr Fürsorge als Rind und Schwein und auch nicht unbedingt die Gesellschaft von Knödel, Rosenkohl und Rotkraut. Es lässt sich auch prima grillen.

Solche Erkenntnisse rund um die Veredlung von Reh-, Hirsch- und Wildschweinfleisch konnten 30 Feinschmecker letzten Samstag im Hof der Familie Groos in Westerfeld sammeln und sich auf der Zunge zergehen lassen. Dort fand das „1. Wild-Grillseminar“ der Jägervereinigung Usingen (JVU) statt. Das Interesse war riesig.

Eine einzige Ankündigung in dieser Zeitung reichte aus, das E-Mail-Postfach der JVU zu fluten. Vorsitzender Frank Cernic sprach von 200 Anmeldungen. Weitere Seminare sollen folgen. Bei der Begrüßung betonte er, es sei an den Jägern, Hege und Pflege von Wald und Wild in einem ausgewogenen Verhältnis zu halten. Das bedeute, dass Wild waidgerecht zur Strecke gebracht werden müsse, um Wildschäden in Wald und Flur zu reduzieren.

Im letzten Jagdjahr seien im Hochtaunuskreis 1800 Rehe, 1300 Wildschweine und 600 Stück Rotwild erlegt worden, zusammen einige Tonnen Wildbret, die der Kreatur gerecht werdend Verwertung finden sollten, denn: Reh, Hirsch und Sau bestehen nicht nur aus Rückenfilet und Keulen. „Wir bemühen uns, das ganze Tier zu verwerten“, sagt Cernic. Selbst aus den weniger „edlen“ Teilen ließen sich schmackhafte Mahlzeiten herstellen – Bratwürste und Frikadellen etwa oder Gulasch.

„Wir wollen Appetit auf



Bojan Mladenovic versteht es wie kaum ein anderer, Wild auf dem Grill perfekt zuzubereiten, egal ob Bratwurst, Filet oder Spieße.

Wildfleisch machen“, sagte Cernic. Wild komme vorwiegend im Herbst und Winter auf den Tisch, meist mit klassischen Beilagen wie Knödel, Rot- und Rosenkohl. Gejagt werden müsse aber das ganze Jahr über, gerade in Zeiten wie diesen, in denen sich die Wälder mühsam von den Borkenkäferkalamitäten zu erholen beginnen, eine sehr gefährliche Zeit für junge Bäumchen, sind ihre Triebe doch Delikatessen für Reh und Hirsch.

Peter Baier, Jäger und Metzgermeister, zeigte den fachgerechten Umgang mit dem Wildbret. Es ist gesund, fettarm, nahrhaft und enthält weniger gesättigte Fettsäuren und Kalorien als anderes Fleisch. Dennoch sei Wildfleisch nicht unbedingt „bio“, da sich die Tie-

re zwar ohne Zufütterung selbst ernährten und auch keine Medikamente erhielten, es aber möglich sei, dass sie auch auf nicht biologisch angebauten Feldern zum Äsen austräten.

Baier empfahl, dem Wildbret vor der Zubereitung Zeit zum Reifen zu geben, am besten vakuumiert im Kühlschrank bei 2 bis 4 Grad.

Eingefroren werden sollte Wild möglichst schnell, damit werde das Ausdehnen des im Fleisch enthaltenen Wassers, was zur Zerstörung der Muskelfasern und später zu Zähigkeit führe, reduziert.

Baier fing „ganz vorne“ an und demonstrierte das fachgerechte „Aus-der-Decke-Schlagen“ eines Rehs, wobei Seminar-Teilnehmer auch selbst

Hand anlegen durften.

Draußen auf dem Hof ging es dann lecker zur Sache: Grillxperte Bojan Mladenovic bereitete am Gasgrill Steaks, Medallions und Bratwürste zu.

Wie warme Semmeln wegging auch seine selbst gekochte Rotkrautsoße: fein geschnittener Kohl, Zwiebeln, Honig, brauner Zucker, etwas Zitronensaft, Gewürze, sämig eingekocht – ideal, um damit einem saftigen Wildburger oder einer Wildschweinbratwurst den letzten Schliff zu geben.

Bei Frank Cernic gab es auf der Plancha gegrillte Tranchen vom Wildschweinerücken und saftige, mit Schafskäse gefüllte Frikadellen, an anderer Stelle Spieße.

Im Smoker wurde „Pulled Pork“ vom Wildschwein zube-

reitet, um schließlich zwischen zwei angerösteten Brötchenhälften als besonderer Hochgenuss Platz zu nehmen.



Frank Cernic schwört beim Wildgrillen auf seine Plancha.

SCHNEIDER (2)