

Einer der größten deutschen Medienköche hat in seinem Kochbuch einige Rezepte mit Wild veröffentlicht. Dort erfahren wir erstaunliche Dinge: Der Feldhase sei »fast ungenießbar«, Wildschwein »hart wie Kruppstahl, zäh wie Leder« und den Rehrücken, das zarteste und delikateste Stück Fleisch aus der freien Wildbahn, soll man eine Woche lang marinieren, dann 15 Minuten braten und anschließend zweieinhalb Stunden schmoren, davon 60 Minuten bei 180 Grad. Man möchte noch hinzufügen: Auf eine Stunde mehr kommt es dann auch nicht mehr an, denn dieser grausamen Misshandlung würde es in etwa entsprechen, wenn ich den ersten zarten Frühjahrsspargel eine Woche in Rum, Zimt und Nelken einlege, dann vier Stunden in der Marinade koche und hinterher noch eine Stunde im heißen Ofen auf Rotkohl nachgaren lasse. Wir wollen dem Küchen-Papst seine betriebsblinde Unwissenheit nachsehen. Aber dieses Beispiel illustriert die verbreitete Unkenntnis der kochenden Zunft vom heimischen Wild. Die Zubereitung von Wildbret, einem unserer vielfältigsten und köstlichsten Lebensmittel, ist ein weißer Fleck auf den Speisekarten deutscher Koch-Profis.

Mein Plädoyer für Wild

Als Jäger verarbeite ich in meinem Restaurant seit vielen Jahren sehr viel Wild, und zwar nicht nur Rücken und Keule von Reh und Wildsau, sondern ich verwerte grundsätzlich die ganzen Tiere: Hasenleber, Gamsmilz, Schnepfenbrust, Wildschweinhaxen und Rehirn. Und oft gibt es nach deren Verkostung auch von bewirteten Kollegen die erstaunte Frage: »Ist das wirklich Wild?« Denn es schmeckt gar nicht so, wie viele von uns es als Sonntagsbraten mit einem Geschmack von »Maus mit Glühwein« kennen. Ich verwende eine Vielzahl von sehr alten und erstaunlich raffinierten Rezepten, aber ich habe auch vieles analog zu modernen Küchentechniken und Garmethoden ausprobiert und mit viel Experimentierfreude weiterentwickelt. Das ist sicher nicht allen Restaurantköchen möglich, weil die Lieferanten- oder Betriebsituation es nicht erlauben. Auch ich habe in den Augen des einen oder anderen Gastes anfangs eine gewisse Skepsis gesehen – aber nach dem Essen in den meisten eine große Begeisterung.

Wer sich die Ernährungssituation unserer Nutztiere vor Augen führt, der wird nicht von spontaner Esslust überkommen: wissenschaftlich zusammengesetztes Fabrikfutter oder Maissilage, ein kurzes, freudloses Dasein in nach Ammoniak stinkenden Ställen, ein industriegerechtes Leben und Sterben. Das ist der millionenfache Alltag in deutschen Ställen. Ein Feldhase dagegen ernährt sich von etwa 80 Wildkräutern. Ein Fasan benötigt, wie der Jäger weiß, in seinem Lebensraum »Wiese, Wasser, Wurzeln, Weizen und Wald«. Ein Reh



selektiert mit seinem »Äser« eine Vielzahl von Knospen, jungen Trieben, Blüten und Kräutern. Die Inhaltsstoffe dieser Nahrung prägen den Geschmack ihres Fleisches, den Wildgeschmack: kräftig, charaktervoll, würzig. Das Wild war in alter Zeit dem Adel vorbehalten. Nicht nur das Vergnügen der Jagd, sondern wegen seiner Delikatesse vor allem auch das des Verzehrs. Schlossküchen waren zum größten Teil Wildküchen, und die Köche mussten bei den Rezepturen insoweit kreativ sein, als es oft keine Möglichkeiten der Kühlung und Konservierung gab.

Der viel diskutierte »haut goût«, der angeblich typische Wildgeschmack, entstand durch eine übertrieben lange Fleischreife – man hat das Wildbret früher einfach lange abhängen lassen und die »Aromenvielfalt« der einsetzenden Verwesung mit kräftigen Marinaden und Gewürzen ausgeglichen. Dabei kam das Wild häufig erst nach Hetze und qualvollem Todeskampf zur Strecke und das Fleisch war durch die massenhaft ausgeschiedenen Stresshormone in einem Zustand, der heute schon vom Hygienestandard her nicht mehr akzeptabel wäre. Ein adliger Jäger sah es früher als durchaus erstrebenswert an, je nach Laune an einem Tag ein paar Dutzend Rehe, Hirsche oder Wildschweine zu erlegen – ohne Rücksicht auf Schonzeiten. Es wurden auch schon einmal mehrere hundert Stücke Wild an einem Tag geschossen, und bis diese Strecken verwertet werden konnten, entstand automatisch eine ganze Menge »haut goût«. Und wenn das Fleisch nicht zart werden wollte, konnte mit sauren Marinaden nachgeholfen werden. Heute wird das erlegte Wild nach strengen Vorschriften zerwirkt und gekühlt; die bundesdeutsche »Wildbret-Hygieneverordnung« nimmt den Jäger in eine enge Pflicht.

Früher galten viele Wildarten als Delikatessen, die heute in den Küchen vergessen sind. Der junge Schwan etwa – eine Köstlichkeit – war den Fürsten vorbehalten, das niedere Volk durfte sich an Eichelhähern, Hamstern, jungen Krähen oder Eichhörnchen laben. Für eine aufgetaute Pizza Funghi wäre der Koch von den adligen Gourmets der alten Zeit wahrscheinlich gehängt worden.

Denn im 18. Jahrhundert zahlten die Fürsten den Köchen ein Vermögen, die sich auf die Zubereitung von Würsten, Pasteten und Terrinen verstanden und warben sie einander ab wie heute ein Fußballclub dem anderen die Stars. Denn das Cutten war eine Zubereitungsart, die durch die einfachen Zerkleinerungstechniken erst spät angewandt werden konnte und nur von Spezialisten beherrscht wurde.

Wildversuchsküche

In meiner Küche habe ich einige der alten Verarbeitungsmethoden beibehalten: Sauerbraten von der Wildschweinschulter ist eines meiner Lieblingsessen, die Rehbratwürste sind bei den Gästen so beliebt wie Wildschweinsalami oder der Hirschschinken. Natürlich lassen sich auch beim Wild junge Stücke immer leichter verarbeiten als ältere Tiere. Aber weil das Aroma auch bei etwas zäheren Stücken immer noch unvergleichlich ist, lohnt es sich stets, über eine Rezeptur für sie nachzudenken. Ich habe viele meiner jungen Köche im »Versuchslabor« damit infiziert, Wildbret mit seinen vielfältigen Strukturen und Fleischarten zu studieren und beispielsweise mit Früchten und Gemüsen, Wein und Wildkräutern, mit neuen und klassischen Beilagen und Gewürzen zu kombinieren und erlebe dabei immer wieder bei ihnen das große Staunen über die Aromenvielfalt dieser Schätze aus der Natur. Die jungen Kollegen wollen dann plötzlich keine Türmchen mit Jakobsmuscheln mehr bauen oder sich mit Deko-Schnörkeln verwirklichen, sondern entwickeln Ehrgeiz darin, ein erlegtes Reh aus der Decke zu schlagen, zu zerwirken und so eine ganz neue Erfahrung mit diesem Lebensmittel zu machen. Einer von ihnen verblüffte mich: Beim Kartoffelpüree versagte er total – aber den Rehrücken mit Farce im Walnusscrêpe auf 44° C Kerntemperatur zu schieben, machte er perfekt.

Wer sich für Wild in der Restaurantküche interessiert, sollte also zunächst die klassische Rehkeule oder den Wildgoulasch vergessen. Wichtig ist, sich bei einheimischen Jägern mit frischer Ware zu versorgen, denn vieles, was im Handel angeboten wird, kommt von Farmen aus Übersee oder hat seinen Ursprung in Ländern, in denen keine Wildbrethygieneverordnung gilt oder aber ignoriert wird. Außerdem zahlt man beim örtlichen Jäger für ein ganzes Reh etwa so viel wie im Feinkosthandel für ein Kilo ausgelösten Rehrücken. Natürlich kann ich zum Vorrat Wild wie jedes andere Fleisch einfrieren; allerdings sollte es vakuumiert sein und nicht zu lange im Frost liegen. Mit wenig Aufwand lassen sich auch größere Mengen Wildbret beschaffen, besonders zur Hauptjagdzeit im Herbst und Winter bietet das Revier die ganze Fülle an unterschiedlichen Wildarten, und mit zwei Telefonaten hat man oft schon den erforderlichen Kontakt zu einem Jäger oder Forstamt hergestellt.

Bei den Rezepturen darf man vor keinem Experiment zurückschrecken. Was für Fleisch von Nutztieren gilt, gilt in der Regel auch für Wild: Es geht die Roulade vom Rothirsch, die Grillade vom Reh, Spareribs von der Wildsau, Carpaccio vom Rehrücken, Frikassee vom Fasan. Kurzgebraten, geschmort oder über Nacht im Niedrigtemperaturverfahren gegart – mit Wildbret ist alles möglich. Natürlich erfordert es kulinarische Leidenschaft, ein wenig Phantasie und

Selbstvertrauen. Die Verwendung von Wild in der Küche ist sinnlos, wenn sie nur eine vorübergehende Mode, der verrückte Gag eines schicken In-Restaurants ist und bald der handgeangelte Wolfsbarsch der nächste Kracher wird.

Bekanntnis

Für mich gehört die unmittelbare Begegnung mit der Natur in meiner Heimat, dem Südschwarzwald, die Jagd zu allen Jahres- und Tageszeiten, das Erlegen und die Verwertung von Wild und der Respekt vor diesem Nahrungsmittel zu meinen elementaren Lebenswerten. Meine Arbeit als Koch ist ohne Wild nicht denkbar. Dazu gehört natürlich auch das Ernten vom Bärlauch an unseren »geheimen« Stellen im Wald, das Sammeln von Pfifferlingen und Steinpilzen, Beeren und Wildkräutern zu ihrer Zeit und der freundschaftliche Kontakt zu den Bauern, die auf über tausend Metern Höhe das Milchvieh für unseren Bergkäse halten. Dazu gehört natürlich auch die Verwendung von Wein, Gemüse und Obst unserer Region, des Markgräflerlandes oder dem Kaiserstuhl.

Rezepte aus alten Büchern

So manches Wildrezept aus alter Zeit habe ich ausprobiert und dabei nicht selten Respekt vor den Kochkünsten vergangener Epochen empfunden. Einen Traum aus alten Kochbüchern möchte ich mir allerdings noch erfüllen. Es ist ein Rezept aus »Rottenhöfers Anweisung für die Kochkunst der herrschaftlichen und bürgerlichen Küche« von 1872: Gefüllter Wildschweinskopf.

Das Rezept ist nach heutigen Maßstäben total »abgefahren«, weil als eine der vielen Zutaten sage und schreibe »1 Kilo 680 g geschälte, in vier Theile geschnittene Périgord Trüffeln« verwendet werden. Dem Salz wird pulverisierter Salpeter beigemischt, in den abgezogenen Kopf kommen das Fleisch einer Keule sowie 1 kg 120 g grüner Speck und 140 g Pistazien, 2 geräucherte Ochsenzungen (ca. 2,5 kg) und eben die Trüffel. Nachdem der Kopf gefüllt ist, wird er in einem Sud aus Kalbsknochen, Rinderknochen, Kräutern, Gewürzen, Rüben, Zwiebeln und der bescheidenen Menge von 18 bis 20 Kalbsfüßen aufgesetzt. Die Kalbsfüße sind für die kalte Bindung (Gelatine) des Fonds wichtig. Eine Handvoll Wacholderbeeren, Fleischbrühe und 8 bis 12 Liter »ordinärer« Rotwein runden den Ansatz ab. Das Ganze lässt man 5 bis 6 Stunden köcheln, noch eine Stunde ziehen und presst es dann in ein passendes Tuch. Der Fond wird so lange eingekocht, »bis er gerade über dem Kopfe steht«, was so viel heißt, dass – wenn der Fond erkaltet ist – man den Topf umdrehen und über seinen Kopf halten kann ohne Angst haben zu müssen, dass etwas herausläuft. Am Tag danach wird der erkaltete Kopf fingerdick mit Schweineschmalz eingerieben. So hält er sich an einem »kalten Orthe« einige Monate. Wenn er dann endlich serviert wird, soll er geschmackvoll mit den frischen Zweigen der Stechpalme bekränzt werden, und als Krönung werden Trüffeln am Spieß, die vorher in Bordeaux-Wein gekocht worden sind, hineingesteckt.

Vielleicht wird schon meine nächste erlegte Wildsau nach »Rottenhöfers Anweisung« zubereitet. Vorausgesetzt, es gibt genug Trüffel auf dem Markt ...

Stichworte zur Fleischreifung

Die Fleischreifung beim Wildbret geht sehr unterschiedlich vonstatten. Nicht immer ist es gut, die Methode, wie sie beim Rindfleisch propagiert wird – »viel hilft viel« – anzuwenden. Aber weil es häufig die einzig bekannte Methode der Reifung ist, wendet man sie auch auf andere Fleischarten an. Das halte ich für falsch! Ich gehe folgendermaßen vor: Die nach der Erlegung gut mit kaltem Wasser ausgespritzten Tiere (Schalenwild) werden so schnell wie möglich, in der Decke oder Schwarte, in die Kühlkammer gehängt. Dort bleiben sie mindestens drei Tage. Die Decke oder Schwarte ist ein guter Schutz, der Austrocknung des Fleisches entgegenzuwirken. Nach dem Abziehen oder auch Abschwarten wird das Stück in die groben Einzelteile zerlegt, die in der Küche unterschiedliche Verwendung finden. Sofort zu verarbeiten sind meiner Einschätzung nach vom Reh und Hirschkalb die Keule, der Rücken und die Filets, denn Reh- und Hirschkalbfleisch haben wenig Bindegewebe und Fett. Ihr Fleisch wird durch langes Abhängen in der Konsistenz schlechter. Fünf Tage lasse ich Keule, Rücken und Filets vom Frischling hängen, eine Woche dieselben Teile vom Spießler (Hirsch) vom Schmaltier, vom jungen Hirsch und vom jungen Alttier. Dasselbe gilt für Überläufer und junge Wildschweine, für die Gams und den Muffel. Zehn Tage reifen Keule, Rücken und Filets der älteren Hirsche, der älteren Alttiere und der älteren Wildschweine. Die Schultern, Hälse, Bauchlappen und Haxen aller Schalenwildarten verarbeite ich nach fünf Tagen Reifezeit durch Einlegen, Schmoren, in Gulasch, Ragout, Braten weiter.

Wildgeflügel, Kaninchen und Hasen werden unmittelbar nach der Jagd die Eingeweide entfernt. Mit kaltem Wasser ausgespült kommen sie sofort in die Kühlkammer. Nach drei Tagen werden sie gerupft oder abgebalgt und sofort verarbeitet. Meiner Erfahrung nach darf Wild nicht zu lange vaccuumiert werden. Fallen in der Saison größere Mengen an, eignet sich das Einfrieren besser.

Hinweise zur Garung

Ausgelöste Keulenstücke, Rücken und Filets vom Reh, Hirschkalb, Frischling werden eigentlich nur kurz gebraten, und dann rosa! Es ist beim heutigen Stand der Wildbrethygiene nicht erforderlich, die Stücke komplett durchzubraten. Man hat es mit einem hochwertigen Stück Fleisch zu tun und nicht mit einem »verseuchten« Lebensmittel. Ich warne allerdings vor einer Niedrigtemperatur-Garung dieser Teile! Das Fleisch hat, wie oben erwähnt, wenig Bindegewebe und Fett. Deshalb kann es sich bei langer niedriger Temperatur zersetzen, d. h. es wird »griesig«. Die Schultern, Hälse, Haxen und Bauchlappen eignen sich zum Schmoren, mit und ohne Essig, wobei bei Wildschweinen und Gemsen ein saurer Ansatz sehr gut für eine schön mürbe Konsistenz des Fleisches ist. Die Brüste vom Wildgeflügel werden kurz gebraten, die Keulen vom Fasan, Ente und Gans werden geschmort oder im eigenen Fett als Confit eingemacht. Von Kaninchen und Hasen werden die Rücken und von jungen Stücken auch die Keulen kurz gebraten; alles andere wird geschmort.