



ROTWILD

zarte Steaks und saftige Schmorbraten

***Eigentlich sollten alle Jäger wissen,
welch wertvolles Nahrungsmittel sie mit der
Erlegung eines Stückes Rotwild erbeutet
haben. Die leider vielen Wissenslücken
versucht Olgierd Graf Kujawski
fachmännisch zu schließen***

Ein Brocken von Fleisch, schoß es mir durch den Kopf, als ich vor meinem ersten erlegten Stück Rotwild, einem Schmaltier stand. Der nächste Gedanke war schon eine Fragestellung: Was mache ich bloß mit dem vielen Wildbret? Davon können wir ja Monate leben. Schließlich hatte ich vor Beginn der Jagd mit dem Revierinhaber vereinbart, daß ich das von mir zu erlegende Stück auch erwerben konnte. Dies gleich aus zwei Gründen: Einmal wollte ich von der Art des Wildbrets her Abwechslung in die Küche bringen. Zum anderen beabsichtigte ich, meine Gattin davon zu überzeugen, daß nicht nur Reh- und Wildschweinbraten, sondern auch ein saftiges Hirschgulasch kulinarische Freuden bereiten kann. Hirschgulasch war damals, 1975, ein Reizwort für sie. Verursacht durch ein rund zwei Jahrzehnte zurückliegendes Erlebnis:

In einem Alpen-Gasthof

hatte die Familie, animiert durch den Wildbret liebenden Onkel und auf Empfehlung des Wirtes, Hirschgulasch bestellt. Dessen Geruch und Geschmack waren jedoch alles andere als appetitanregend. Der Versuch, das Gulasch dennoch zu verzehren, endete bei der jungen Dame mit Erbrechen und einer nachfolgenden allergischen Reaktion (!), die erst zwei Tage später abklang. Die übrigen Mitesser, so wurde mir später berichtet, versuchten tapfer, ihre Portionen zu vertilgen. Letztlich gingen jedoch die Teller halb gefüllt in die Küche zurück. Selbst der Onkel, hinsichtlich „Wildgeschmack“ schon einiges gewöhnt, mochte seine Geruchs- und Geschmacksnerven nicht weiter malträtieren. Unwissend in jagdlichen Dingen und des jahreszeitlichen Lebenszyklus des Rotwildes waren sie der Empfehlung des Gastwirtes, das Gulasch von einem „vor drei Tagen frisch (!) geschossenen Hir-



schen“ zu bestellen, gefolgt. Es war September und rundum brunfete das Rotwild. So war Wildbret vom brunftigen Hirsch den Feriengästen serviert worden.

WI

Brunfthirsche sind verzehrfähig

Die Geschichte zeigt, warum es Menschen gibt, die den Verzehr von Wildbret ablehnen, obwohl es ein wertvolles Nahrungsmittel ist. Es sind ein, zwei negative Geschmackserlebnisse, die ihnen (wie meiner Gattin) im Gedächtnis geblieben sind. Dies hätte nicht sein müssen, wenn der Wildbret ankaufende Gastronom und der es verarbeitende Koch eines gewußt hätten: Der unangenehme, urinöse Geruch und Geschmack, der dem Wildbret eines brunftigen Hirsches eigen und selbst durch Einlegen in Marinaden oder Beizen nicht zu mindern ist, verliert sich, wenn das Wildbret über mehrere Monate in der Tiefkühlung gelagert wird.

Je niedriger die Gefriertemperatur, desto besser und schneller wird das Ergebnis erreicht. Erfahrungen aus dem Wildgroßhandel, der die von den Jägern für die eigene Küche meist abgelehnten Brunfthirsche ja vermarkten muß. In früheren Jahren wurden die Brunfthirsche in der Decke in Kühlhäusern tiefgefroren und erst nach Wochen und Monaten aufgetaut, aus der Decke geschlagen und zerwirkt.

Brauchbarmachung nennt man in der Fleischhygiene eine solche Behandlungsweise, die derzeit gesetzlich verboten ist (kein Einfrostern in der Decke!). Allerdings hilft das Einfrostern nicht, wenn das Wildbret brunftiger Stücke zusätzlich verhitzt ist. Dies geht bei Wild, das sich in der Paarungszeit körperlich „erhitzt“ hat, besonders schnell. Gefördert wird es zusätzlich durch ein Brauchtum, das zwar den Erleger, nicht jedoch den Wildbretliebhaber erfreut: Das „Aufbahnen“ des Geweihten vor der Hütte oder dem Jagdhaus, wo er - wie in früheren Jahren mehrfach persönlich er-

lebt - oft über Stunden mit gegen den Boden gerichteter Bauchhöhlenöffnung verbleibt. Der Stau körpereigener Wärme vermag schon nach einer Stunde dem Brunftgeruch die Komponente verhitzen Wildbrets hinzuzufügen.

Schnelle Versorgung

Es galt also, bei meiner Gattin und ihrer gegenüber Wildbret vom Hirsch verprellten Familie wieder etwas ins Lot zu rücken. So stand ich denn vor dem Stück Kahlwild, das mir helfen sollte, auch Wildbret von Rotwild unkritisiert auf den Tisch zu bringen. Leise Zweifel nagten. Das Stück hatte einen Weidwundschuß und war erst 100 m vom Anschuß in der Fährte zusammengebrochen.

schuß zusätzlich großflächig ausgeschnitten. Die schnelle Kühlung bewirkte, daß durch den Schuß über die Blutbahn in die Muskulatur eingeschwemmte Magen-/Darmerreger in ihrer Vermehrung relativ schnell gehemmt wurden. Die durch ihre Stoffwechselprodukte gegebene Beeinflussung des Wildbretaromas (u. a. leichter Nachgeschmack nach Leber) ließ sich somit in Grenzen halten.

Neue Dimensionen beim Zerwirken

Zwei Tage später auf der Rückfahrt, im Kofferraum das einschließlich Haupt und Läufen 53 Kilogramm schwere und im Kern auf +4° C heruntergekühlte Stück, waren meine

OBJEKTIV MINDERWERTIG

Daß das Wildbret eines Brunfthirsches gegenüber dem eines Feisthirsches oder eines im Juni oder November erlegten Stückes Kahlwild als minderwertig beurteilt wird, mag zwar manchen Revierinhaber und Jäger - auch des erzielbaren Verkaufspreises wegen - ärgern. Objektiv beurteilt ist es aber so. Selbst in einer Wildsalami verarbeitet, schmeckt das von einem brunftigen Hirsch (Gams, Muffel, auch rauschigen Keiler) stammende Wildbret durch - auch wenn es nur einen prozentual geringen Anteil an der Gesamtwurstmasse hat.

Aus kulinarischer Sicht ist es nachvollziehbar, warum in Skandinavien während der Paarungszeit des Schalenwildes Jagdruhe herrscht. Auch, warum sich das Fleisch von in Farmen gehaltenen und außerhalb der Brunft geschlachteten neuseeländischen Rotwildes in der Gastronomie einen zwischen 60 und 80 Prozent betragenden Marktanteil sichern konnte.

Außerdem war es Anfang September und die ersten Hirsche meldeten den Beginn der Brunft.

Brunftig erschien mir das Stück nicht, was auch der mich führende Forstmann bestätigte. Ein Pluspunkt. Das schnelle Auffinden und die etwa 20 Minuten nach dem Erlegen erfolgende Versorgung des Stückes gaben weitere Zuversicht, zumal ich beim Ausweiden durch Herausziehen der Bauchhaut den anhaftenden Panseninhalt gleich mitentfernte. Hinzu kam ein rasches Verbringen in die Wildkammer und nachfolgend in die Kühlung.

Dort wurden Ein- und Aus-

Gedanken bereits bei dem anstehenden Aus-der-Decke-schlagen und Zerwirken. Die Familie war telefonisch vorgewarnt. Schließlich war es das erste Stück Rotwild, bei dem ich die zuvor bei einigen hundert Stück Rehwild und zwei Dutzend Stück Schwarzwild eingeübten handwerklichen Kenntnisse umzusetzen hatte. Fünf in der Garage auf Böcke gelegte 20 Zentimeter breite Bretter dienten als Schragen. Schnittführung und das Zerlegen in die Einzelteile unterschieden sich nicht von denen bei Rehwild, nur war alles viel größer und die Teile schwerer.

Rund drei Stunden war ich

am Werke, bis das Wildbret in henfertig auf dem Küchentisch lag: Ausgebeinte Muskelstränge vom Träger, zu Ragout geschnittenes Rippen- und Bauchfleisch, sonstige angefallene Fleischabschnitte, Schaufel und Haxen zerlegte Blätter, ein halbiertes Rücken, die in Ober- und Unterschale sowie Nuß aufgetrennten Keile.

Hinzu kam eine große Schüssel voller Knochen. Von den großen Röhrenknochen wurden die Köpfe abgesägt und die Knochen selbst halbiert, um ihr Mark für die Zubereitung von Wildmarkklößchen zu gewinnen.

Das Lendenstück vom Rücken kam gar nicht erst in die Tiefkühlung. Die unterhalb des Rückenknorpels sitzenden kleinen Filets gab es mit Morchelrahmsauce, Baguette und einem kleinen bunten Salat zum Abendessen. Die großen Muskelstränge wurden ausgelöst, gehäutet und einer davon am nächsten Tag als Hirschfilet mit Cognac-Pfeffer-Sauce serviert. Der andere blieb noch zwei Tage im Kühlschrank, bevor er - in Medaillons geschnitten und fein gewürzt - auf dem Grill kam. Das von mir zwei Wochen später aus dem Wildbret vom Träger, der unter der beinmuskulatur und Abschnitten aus der Keule zubereitet Hirschgulasch mundete selbst bis zu diesem Tage jedwede Hirschgulasch ablehnende Angehörigen meiner Gattin vorzüglich. Auch die in der Folgezeit der Familie und Gäste vorgesetzten Steaks, zugeschnitten aus der Nuß, die aus der Keulenoberschale gewonnenen Rouladen und der im Rahmen eines kalten Buffets servierte Hirschrücken fanden uneingeschränkte Anerkennung. Als schließlich noch der Onkel meiner Gattin und die Schwiegermutter einen aus den Blättern zugerichteten, vorgewürzten Rollbraten als Geschenk für die eigene Küche danken annahmen, waren Hirschwildbret wieder akzeptiert und meine Kochkünste einmal mehr bestätigt. Nach dreimonatiger Rotwild-Schlemmerzeit mit Familie und Freunden lagen nur noch einige Portionen Ragout in der Tiefkühltruhe.

AUSBEINEN EINES ROTWILDTRÄGERS



1 Auf der Unterseite des Trägers Haut in voller Länge ablösen.



2 An der Unterseite beginnend Fleisch mit kleinen Schnitten vom Knochen lösen.

3 Mit der Messerspitze gegen den Knochen arbeitend Wildbret rundum ablösen.

4 Zwischen den Muskeln liegende Nackensehnen vollständig herausschneiden.

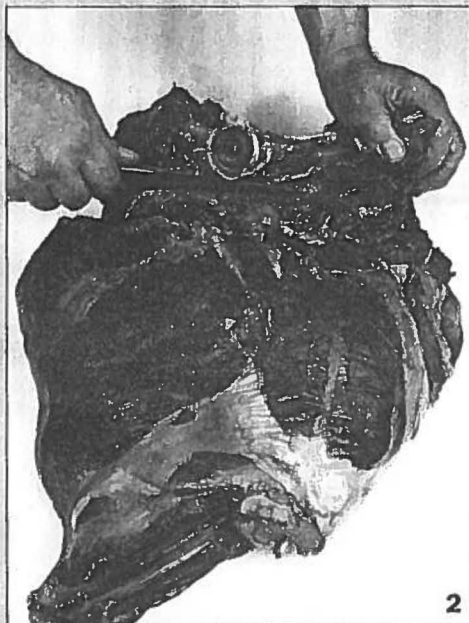
5 Halsmuskel der Länge nach in Streifen, diese dann zu Gulasch schneiden.

6 Nackenwirbelknochen in Stücke sägen. Knochen beim Gulasch mitbraten.





1



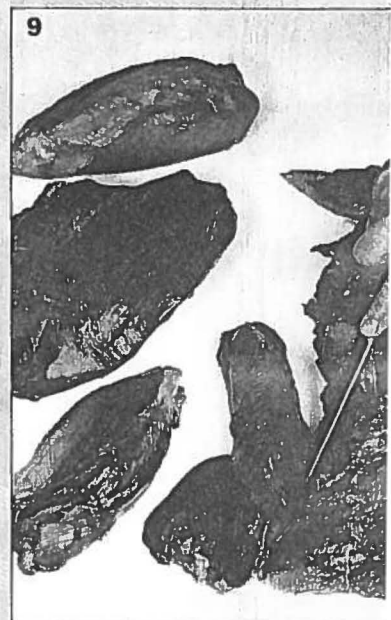
2



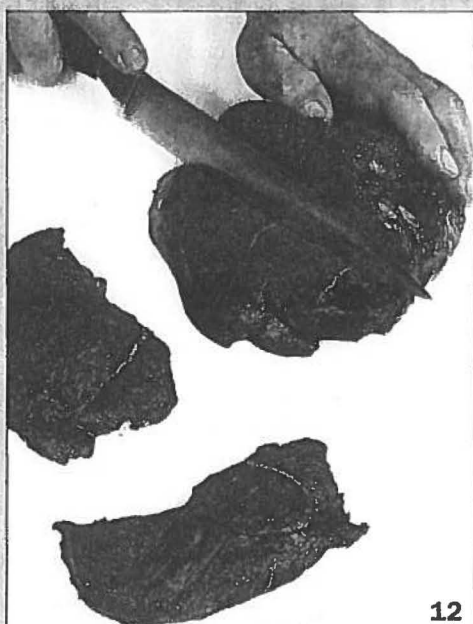
7



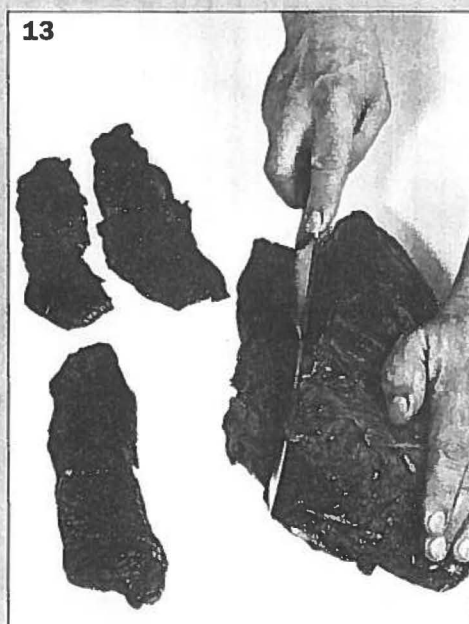
8



9

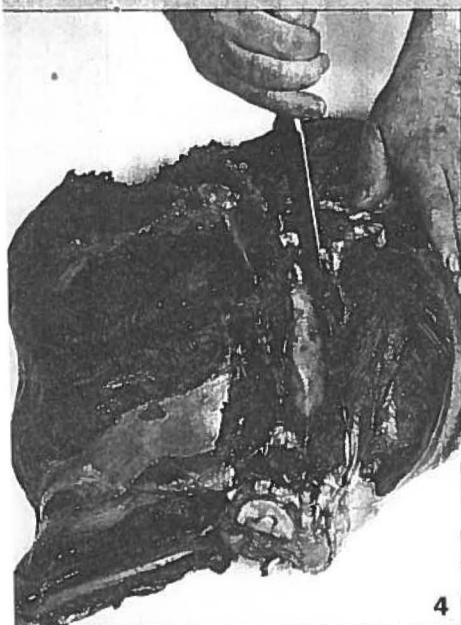


12



13





4



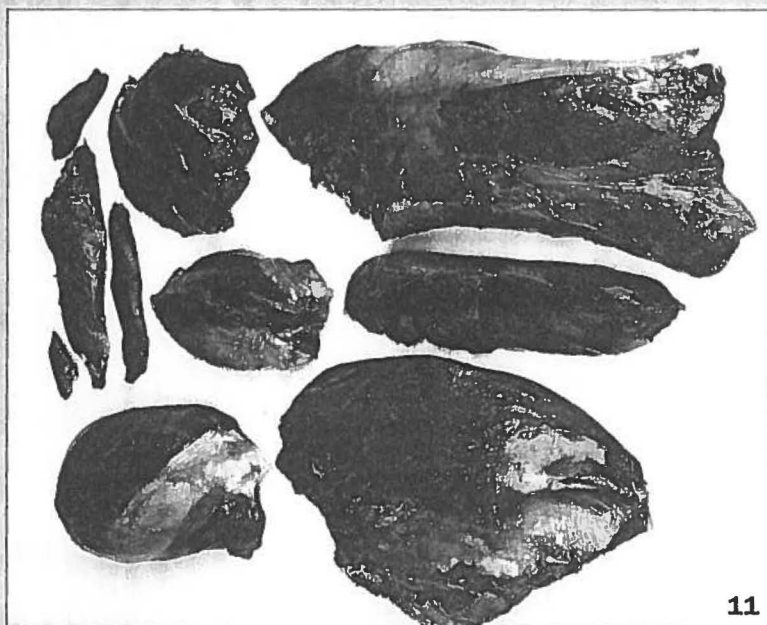
5



6



10



11

ZERLEGEN EINER ROTWILDKEULE

1 Auf der Unterseite der Keule entlang des Schloßknochen Wildbret ablösen.

2 Schloßknochen durch Schnitt im Gelenk vom Oberschenkelbein abtrennen.

3 Knochen durch Schnitt entlang des Hüftbeinknochen von der Keule ablösen.

4 Verlauf des Oberschenkelbeins ertasten, diesen durch Schnitt freilegen.

5 Oberschenkelbein durch Schnitte am Knochen aus der Keule auslösen.

6 Nuß durch Trennschnitt im Bindegewebe heraus-schälen.

7 Der Muskelnahse folgend Ober-schale (l.) von Unterschale mit Schnitt ablösen.

8 Kniegelenkmuskel durch Schnitt im Bindegewebe von Unterschale trennen.

9 Das entlang der Unterschale anliegende falsche Filet von dieser ablösen.

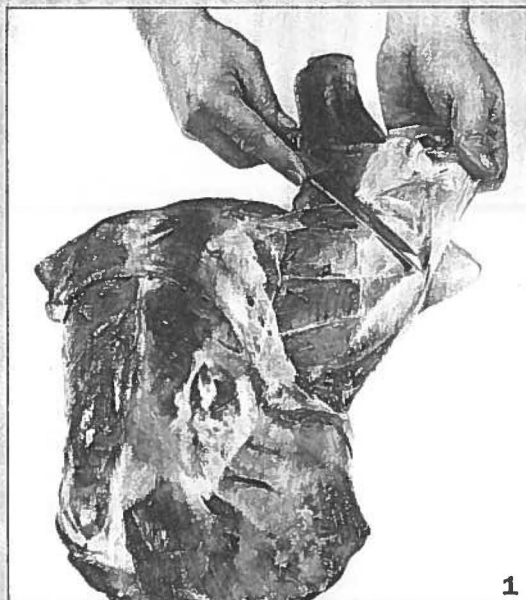
10 An der Unterschale anhängenden Beckenmuskel abtrennen.

11 In küchenfertige Teilstücke, die noch zu häuten sind, zerlegte Rotwildkeule.

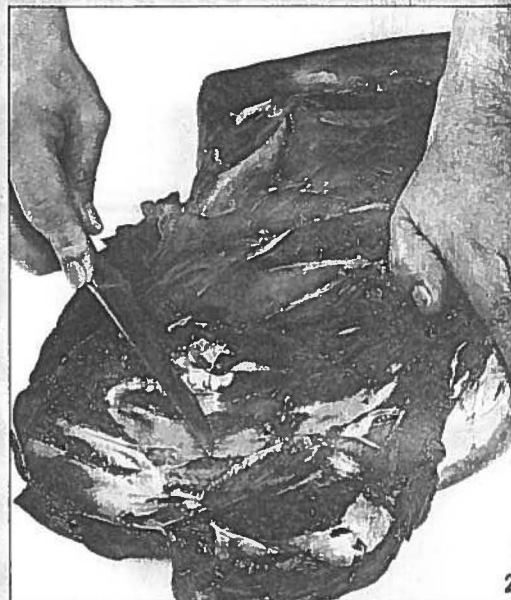
12 Aus der gehäuteten Nuß zwei bis drei Zentimeter dicke Steaks zuschneiden.

13 Nach dem Häuten aus der Oberschale Rouladen schneiden.

14 Die gehäutete Unterschale zu Schnitzeln zuschneiden.



1



2

ZURICHTEN EINER ROTWILDSCHULTER

1 Locker auf der Oberseite des Blattes sitzende Häute ablösen.

2 Auf der Unterseite Wildbret von der Blattschäufel zur Seite schneiden.

3 Schaufelknochen unter den Rändern und durch das Gelenk umschneiden.

4 Schaufelknochen am Gelenkkopf fassen und vom Wildbret ziehen.

5 Entlang des Oberarmbeins Wildbret aufschneiden und Knochen auslösen.

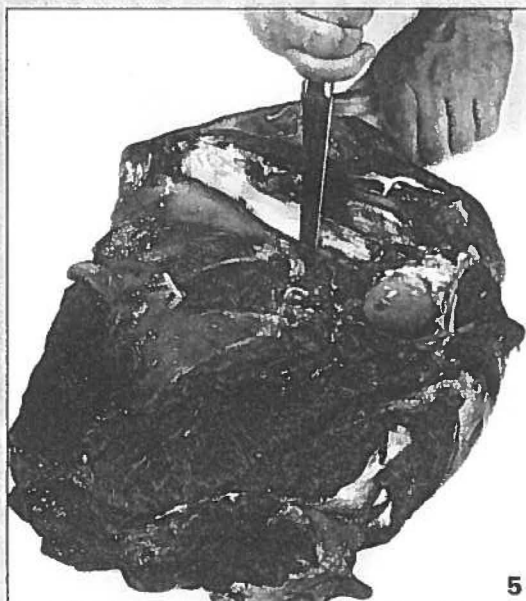
6 Die in ihre Einzelteile zerlegte Schulter von Rotwild.



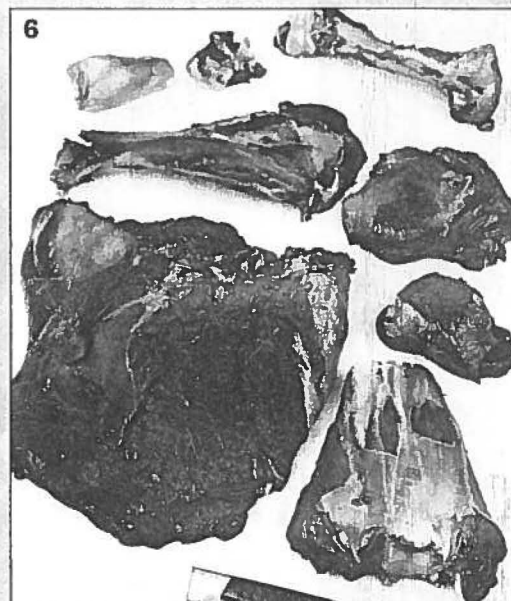
3



4



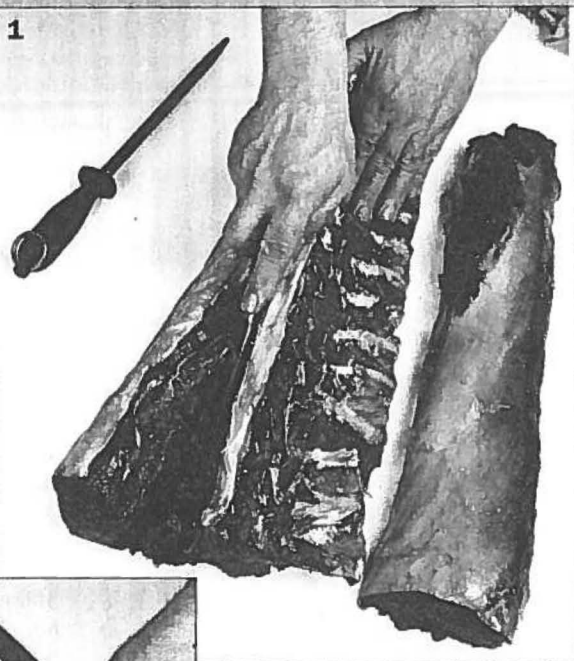
5



6

AUSLÖSEN MEDAILLONSTRANG

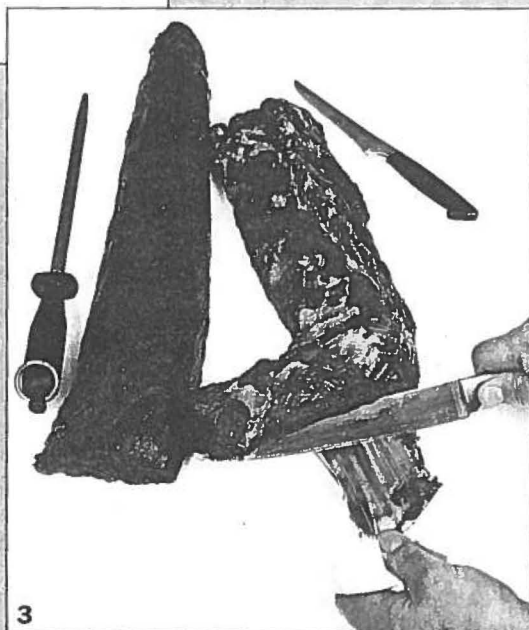
1



1 Entlang des Rückens den Muskel mit dicht an Wirbeln und Rippen geführten Schnitten ablösen.

2 Seltlich am Muskel anhaftende Haut und Hauttelle anlösen. Am breiten Ende die Haut circa fünf Zentimeter rundum ablösen.

3 Hautende mit Küchenkrepp fassen, Messerschneide schräg aufsetzen und die Haut üntern Messer vom Fleisch abziehen.



3

Wie es weitergeht,
wie schmackhafte
Gerichte entstehen,
finden Sie ab
Seite 127

ZARTE BRATEN VON EUROPAS BESTEM WILDBRET

DAM-, SIKAWILD, MUFFEL-
UND STEINWILD

*Das Feinste vom Feinen zer-
geht einem beim Lesen der
Vorbehandlung des Wildbrets
der genannten Arten schon
im Voraus auf der Zunge*

Glanz in die Augen bekommen in Sa-
chen Wildbret erfahrene Gourmets,
wenn über Dam- und Sikawild, über
Mufflon und Steinwild gesprochen wird. Da
ist dann der eine oder andere Zungenschnal-
zer zu hören, wird in kulinarischen Erinne-
rungen geschwelgt. Kein Wunder, wissen
doch Hausfrauen, Hobbyköche, Küchenmei-
ster und Restaurantchefs, daß sie ihre Wild-
esser im Normalfall nicht enttäuschen, wenn
sie ihnen ein Steak oder einen Braten vom
Damwild servieren. Gilt doch vielerorts das
dem Wildbret von Rehwild ähnliche Fleisch
des Damwildes mit als das Beste, was die
Wildbahn zu bieten hat. Das wußten schon
Griechen und Römer, die diese vor der letz-
ten Eiszeit in Mitteleuropa ihre Fährte zie-
hende Wildart aus Kleinasien wieder in ange-
stammte Lebensräume zurückführten. Er-
möglicht durch die Anpassungsfähigkeit und
Genügsamkeit des Damwildes, von der heute
die auf ertragsschwachen

Fotos: Olgard Graf Kujawski



IM

Böden betriebene landwirtschaftliche Damtierhaltung profitiert. Ein wachsender Wirtschaftszweig, der bereits weit über die Hälfte des zum Verzehr kommenden Damwildfleisches liefert. Etwas, das beim Feinschmecker zwiespältige Gefühle zu wecken vermag: Einerseits ist das von Gatterwild stammende Fleisch fettreicher und weniger aromatisch als das von wildlebenden Tieren, andererseits ist es - sofern von den Gatterbetreibern nach Gesetz hierzu auch angemeldet - vor und nach der Schlachtung veterinärmedizinisch auf seine unbedenkliche Verzehrfähigkeit kontrolliert.

Sikawildbret - ein Zungen-schnalzer

Vermag Wildbret vom Damwild schon Gaumen und Zunge zu begeistern, dann läßt Wildbretliebhaber der Braten vom Sikawild geradezu jubilieren. Wer das Fleisch dieser aus Asien stammenden und in einigen Gegenden Mitteleuropas, speziell in England, in Tschechien und der Slowakei, ausgewilderten Hirschart jemals verkostet hat, versteht sofort, warum es bei Gourmets - gleichrangig mit dem vom Mufflon - als bestes Wildbret Europas gilt. Immer vorausgesetzt, daß das Stück, von dem es stammt, optimal geschossen, schnell und gut versorgt und nachfolgend richtig behandelt wurde. Fehler, die in diesen Bereichen gemacht werden, rächen sich. Das Besondere am Sikawild: Kurzfasriges Fleisch von einer Aromafülle, wie man sie, wenn auch in den geschmacklichen Komponenten anders zusammengesetzt, nur noch beim Elchwild antrifft. Voll zur Geltung kommt der Eigengeschmack, wenn zur Würzung lediglich Pfeffer und Salz eingesetzt und die anfallende Sauce mit reichlich Sahne zubereitet wird.

Genußreicher Brunftwidder

Die Aussage, daß auch Wildbret vom Mufflon höchste Gaumenfreuden zu bereiten vermag, er-

scheint zumindest all jenen Jägern, die bereits auf den Brunftwidder gewaidwerkt haben, wie ein Ammenmärchen oder erzeugt bei ihnen zumindest Stirnrunzeln. So jedenfalls erlebte ich es auch beim glücklichen Erleger eines kapitalen Widders im hessischen Staatsforst. Bereits beim Versorgen befand er, daß der Widder „wie ein Schafbock stinkt“. Ein Urteil, dem sich auch der zuständige Forstamtsleiter angeschlossen und den Wildbretpreis entsprechend niedrig ansetzte. Der in

dem Erleger nicht nur das von einem Meister seines Faches gefertigte Präparat (Schultermontage), sondern zu dessen Überraschung auch einen halben Rücken, eine Keule, ein Blatt und ein Kilo Gulasch von seinem „stinkenden Schafbock“. Nur mit Mühe vermochte ich ihn zu überzeugen, daß er exzellentes Wildbret erhielt. Die Lagerung in der Tiefkühltruhe hatte im Verlauf von sechs Monaten Brunftgeruch und -geschmack völlig getilgt. Etwas, das mir bereits bekannt

tung. Der Genuß weckte Begehrlichkeit und ließ ihn bereit Ausschau nach weiteren natürlich selbst zu erlegenden Muffelwild halten. Für mich keine Überraschung, besitzt doch Wildbret vom Mufflon folgende Vorzüge: Es ist kurzfasrig wie beim Reh und fettzellreicher wie beim Schwarzwild. Außerdem ähnelt der Brate dieses Wildschafes nach der Zubereitung in der Farbe fast dem Hausschwein.

Hocharomatisches Steinwild

Farblich dunkler und in der Faser länger, durch einen hohen Anteil an Fettzellen sehr saftig und zudem noch hocharomatisch ist das Wildbret vom Steinwild. Eine Wildziege nannte bei deren Verwertung in der Küche es gleiches zu beachten gilt wie beim Mufflon: Alle sichtbare, da talgig schmeckende Fett muß sauber entfernt werden.

Für Saftigkeit und Aroma von Vorteil ist es, wenn das Steinwild nach dem Erlegen vier bis fünf Tage, ältere Stücke auch schon mal eine Woche im Kühlraum in der Decke abhängt. Vorhandener Brunftgeruch verschwindet wie bei Hirsch und Mufflon in bis zu sechsmonatiger Tiefkühlagerung.

Im Verlauf weiterer zweier Monate sollte dann das Wildbret zubereitet werden, weil sonst die Gefahr des Ranzigwerdens besteht. Ist es durchgeföhrt, dann kann es durchaus nochmal für einige Wochen eingefroren werden.

Ein aus der Keule eines Steinbockes oder einer Steingaiß hergestellter Schinken ist gleichermaßen eine Delikatesse wie ein aus Stücken von der Schulter oder dem Träger zubereitetes Ragout. Im Gegensatz zum Fleisch manch anderer Wildes harmonisiert das Wildbret von Steinwild hervorragend mit würzenden Beeren und Kräutern und rotweinigern Saucen. Größere Fleischschnitte von kerniger Struktur munden besonders gut, wenn sie nach dem Anbraten bei mittlerer Hitze geschmort werden.

HOLZHÄNDLER NARRTE FÖRSTER

Mit der Jagdpacht in einem hessischen Mittelgebirge wurde ich mit einer mir bisher unbekannten Wildart konfrontiert: Mufflons. Der erste Anblick eines kopfstarken Rudels durchweg kapitaler Widder ließ das Jägerherz höher schlagen.

Zunächst jedoch mußte ich mich mit weiblichem Wild und Jährlingswidern bescheiden. Beim Verpächter, dem Forstamt, und der ihm vorgesetzten Behörde gab es genügend Beamte, die auf die Erlegung eines guten Widders hofften.

In Erwartung des ersten Wildschafbratens studierte ich Zubereitungsempfehlungen. Sie klangen verheißungsvoll. Die Nachfrage bei den mit Muffelwild vertrauten Revierbeamten ergab Erstaunliches: „Muffel, das schmeckt doch furchtbar nach Schaf, das können Sie gleich vergessen. Schon mal zubereitet? Nein, es ist doch Schaf! Wir haben da einen Holzhändler aus dem Sauerland, der kauft jedes Stück. Der Preis ist, weil eben Schaf, niedrig, doch besser etwas Geld als keines.“

Es kam der Morgen, an dem ich ein nichtführendes Altschaf erlegte. Die mir bei der Nachsuche - 200 Meter mit gutem Schuß! - behilflichen Revierbeamten lud ich mit Frauen zum Wildessen ein. Ihre Bitte, kein Muffel zu servieren, ignorierte ich. Es gab Braten aus Rücken und Keule vom Altschaf.

Die Gäste schmausten, daß es eine Freude war, und wollten es nicht glauben, was ich aufgetischt hatte. Das Ereignis und der gehabte Genuß sprachen sich im Forstamt herum. Fortan hatte der clevere Holzhändler das Nachsehen und das Forstamt eine Warteliste von an einem Stück Muffelwild für die eigene Küche interessierten Bediensteten.

ogk

Hall in Tirol ansässige Jäger, der Haupt mit Träger präpariert und das Vlies dazu haben wollte, erwarb das ganze Stück. Ich erbot mich, den Widder aus dem Vlies zu nehmen und für eine gute Präparation zu sorgen, sofern ich das Wildbret verwerten durfte. Die Vereinbarung war schnell getroffen.

Sieben Monate später, anläßlich einer berufsbedingten Fahrt nach Tirol, lieferte ich

war, und von dem ich mich vor der Lieferung nochmals überzeugt hatte. Es wurde für seine Familie und Jagdfreunde anläßlich der Vorstellung der Trophäe ein Gaumenschmaus. So jedenfalls ließ er es mich drei Wochen später in einem spontanen Telefonanruf wissen. Da er seiner Frau zuvor nichts von dem "Stinker" erzählt hatte, ging diese auch unvoreingenommen an die Wildzuberei-