

12. Oktober 2017 - 12:04 Uhr · OÖN · Innviertel

## Wenn Hirsch und Reh direkt aus der hauseigenen Wildkammer kommen



Gastronom Rudolf Ziegler (r.) mit seiner Gattin Helga und Sohn Rudolf IV vor seinem Wirtshaus in Taiskirchen  
Bild: Alexander Schwarzl

### **TAISKIRCHEN. "Wilde Zeiten" beim Wirt am Markt: "Jäger-Gen" liegt den Zieglers aus Taiskirchen im Blut**

Weit über die Grenzen des Innviertels hinaus ist der "Wirt am Markt" für seine Wild- und Fischgerichte bekannt. Kein Wunder, schließlich hat Familie Ziegler das "Jäger-Gen" im Blut. "Nicht nur ich bin leidenschaftlicher Jäger, sondern auch die ganze Familie", so Wirt Rudolf Ziegler. In seine Fußstapfen getreten ist bereits sein Sohn Rudolf IV. Dass das hochwertige Fleisch aus der Region den Gästen richtig gut schmeckt, dafür ist Köchin Helga Ziegler verantwortlich.

In der hauseigenen Wildkammer im Wirtshaus hängt nicht nur die "Beute" der Zieglers, sondern auch die Jägerschaft aus Taiskirchen lagert dort ihre frisch erlegten Rehe, Hasen und Fasane. Wenn viel los ist im Gasthaus, müssen die Wirtsleute acht Hirsche und zwölf Rehe an einem Tag zerlegen. Dies gelingt dank der Unterstützung von zwei befreundeten Metzgern. Der beste Zuschnitt hilft aber nichts, wenn die Qualität nicht stimmt. Darum gibt es "beim Ziegler" Damhirsche aus dem eigenen Gehege und Rehe aus der Jagd. Bis zu 130 Hirsche äsen bei den Taiskirchnern im Gehege und werden in regelmäßigen Abständen zu köstlichen Wildgerichten veredelt.

#### **Das Auge isst mit**

Eine Spezialität des Hauses ist das Carpaccio vom Hirsch. Die passioniert Köchin Helga Ziegler reibt dazu das Filet mit verschiedenen Kräutern ein. Lorbeer, Wacholder, Thymian, Salz und geschroteter Pfeffer verleihen dem Edelstück ein wohlduftendes Aroma. Angerichtet wird das zarte Fleisch mit viel Liebe zum Detail, das Auge isst ja bekanntlich mit.

Die Leidenschaft, mit der die "Hausherrin" in der Küche steht, schmeckt man. Von der Wildcremesuppe über feine Rehrückemedallions bis hin zum Hirschrückensteak – Liebhaber schmackhafte Wildgerichte kommen beim Ziegler Wirt in Taiskirchen auf jeden Fall auf ihre Kosten. Tatkräftig unterstützt wird die Köchin von ihrem Sohn Rudolf. Für den passenden Wein zum Essen ist der "Senior" zuständig. Genug Auswahl gibt es im hauseigenen Weinkeller. Ein Tipp zum Schluss: unbedingt Tisch reservieren!



#### Rehrücken-Medaillon

**Zutaten (für vier Personen):** 800 g Rehrückenfilet, eine Zwiebel, 1/4 geschlagener Obers, 1/8 Zweigelt, Salz, Pfeffer, 1/4 kräftiger Wildfond

**Zubereitung:** Mit einem scharfen Messer die Silberhaut adressieren. Medaillons in zwei Zentimeter dicke Scheiben schneiden und würzen. In der Pfanne beidseitig rosa braten. Medaillons herausnehmen und den Bratensatz mit Rotwein ablöschen. Zwiebeln fein schneiden und in Butter goldgelb rösten, mit dem abgelöschenen Bratensatz ablöschen, Wildfond dazugeben, einreduzieren und pürieren. Abschmecken und geschlagenes Obers einmontieren (nicht mehr kochen). Medaillons mit Sauce anrichten.

Als Beilage wird beim Ziegler Wirt ein gebackener Serviettenknödel serviert.

---

Quelle: nachrichten.at

Artikel: <http://www.nachrichten.at/oberoesterreich/innviertel/Wenn-Hirsch-und-Reh-direkt-aus-der-hauseigenen-Wildkammer-kommen;art70,2703930>

---

© OÖNachrichten / Wimmer Medien 2017 · Wiederverwertung nur mit vorheriger schriftlicher Genehmigung