

HAM S' SCHO G'HÖRT?

Andreas Gasselsberger, Landesjägermeister-Stellvertreter
Foto: OÖLV

Landesjäger luden zum Wildkochen

Das Wildgerichte nicht nur im Herbst oder an Weihnachtsfeiertagen auf den Tisch kommen, sondern auch zur Kulinarik im Sommer gehören, stellen **Sabine** und **Peter Gründling** in ihrem Lokal „Keller.Kulinarik“ in Katsdorf stets unter Beweis. So auch am Dienstagabend, als der Landesjagdverband mit Landesjägermeister-Stellvertreter **Andreas Gasselsberger** und Geschäftsführer **Christopher Böck** zum Wildbret-Schmaus bat.

Wie entscheidend die artgerechte Tierhaltung, die regionale Herkunft und auch die hochwertige Qualität des Wildfleisches beim Kochen sind, schmeckten auch die geladenen Gäste, die selbst in der Küche Hand anlegen konnten. (kap)



Prinz William brachte Deborah James persönlich ihren Ritterorden. (Instagram)

Krebskranke BBC-Moderatorin ist gestorben

Die seit Jahren an Darmkrebs leidende BBC-Moderatorin Deborah James ist tot. Die 40-Jährige sei „friedlich eingeschlafen“, teilte die Familie mit. James hatte sich einen Namen gemacht mit einem Podcast, in dem sie offen über ihre Er-

Vom Revier auf den eigenen Teller: Sabine Gründling macht Mut zum Wild

Die Köchin und Jägerin gibt Tipps und Tricks zum Gelingen von Rehschlegel und Co.

VON JULIA EVERS

Reingreifen ins rote Fleisch, sich trauen, es zu erfüllen, ausprobieren, was passiert: „Viele trauen sich übers Wild nicht drüber, aber es ist so leicht!“, sagt Sabine Gründling. Wer ihr beim Kochen zusieht, glaubt, dass ihr alles spielend von der Hand geht. Die 49-Jährige steht am Herd ihres Lokals „Keller.Kulinarik Gründling“ im Keller ihres Wohnhauses in Katsdorf, lacht und scherzt mit den Gästen, während sie kunstfertig einen Rehschlegel zerteilt.

Den hat sie vom Fleischer im Ort geholt, noch ein bisschen lieber ist es ihr, wenn sie das Tier selbst geschossen hat. „Wenn ich gerne Fleisch esse, beschäftige ich mich lieber von der Pike auf damit. Ich habe noch nie leichtfertig geschossen, sondern höchsten Respekt davor“, sagt Gründling. Zur Jagd ist sie durch ihren Mann Peter, „den Gatten“, wie sie sagt, gekommen. „Da können wir dann in der Pension viel Zeit miteinander verbringen“, sagt die Köchin. Auch jetzt beschert die Leidenschaft den Eltern von vier Kindern schon „viele schöne gemeinsame Erlebnisse“. „Am 1. Mai hat unser Sohn Geburtstag, aber da müssen wir einfach ins Revier.“ Immerhin beginnt da die Saison des einjährigen Rehs, Rotwildes und Gamswildes.

„Bis zum letzten Fuzer!“

Was geschossen wird, wird verkocht – und zwar „bis zum letzten Fuzer!“, sagt Gründling. Zum Teilen des Rehschlegels zum Beispiel brauche es grundsätzlich zwei Dinge: ein scharfes Messer und Intuition. „Die Silberhaut schützt das Fleisch und gibt den Weg vor, einige Teile lösen sich fast von selbst.“

Für die abgeschnittenen Restln kennt Gründling, die in Linz Ernährungslehre unterrichtet, köstliche Verwertungsmöglichkeiten. „Faschieren und ein wildes Mousaka oder Burger draus machen“



Sabine Gründling ist Köchin und Gastgeberin mit Leib und Seele.

Foto: OÖN

anbraten und würzen. Salz, Pfeffer als Basis, Knoblauch, Zwiebel, geschnittenes Gemüse und Thymian dazu. „Weniger ist mehr – lieber nur ein Kraut als sieben verschiedene“, rät Gründling. Weil sie gerade Saison haben, dürfen halbierte Marillen noch mit in die Pfanne und dort ihren Geschmack abgeben. Eine kleine Menge Tomatenmark muss sich um das Gemü-

se schmiegen, bevor Portwein oder Sherry zum Ablöschen verwendet werden.

In der Küche ihres Restaurants ist Gründling die Chefin, der Gatte kümmert sich derweil mehr um den Wein und die Gästeunterhaltung. Eigentlich hat sie den Traum vom eigenen Gasthaus alleine geträumt. Als Masterarbeit eines Tourismuslehrgangs hat sie ihr

Kellerlokal konzipiert. „Meine Blond-und-blauäugig-Variante war putzen und Gartentisch und Gartensessel rein. Als dann der Bagger da war, wurde klar, dass das jetzt ganz was anderes ist.“ Eröffnet wurde am 18. Dezember 2015 – und das war auch der Tag, an dem der Gatte plötzlich wie von selbst engagierter Teil des Unternehmens wurde.

Zehn Prozent der 20.300 Jäger in Oberösterreich sind weiblich. „Viele Frauen finden den Zugang zur Jagd über die Lebensmittel, für sie steht das Wissen um die Natur im Mittelpunkt“, sagt Christopher Böck vom Landesjagdverband. Vom Revier auf den eigenen Teller sei noch immer die beste Art, die Qualität des Fleisches sicherzustellen. „Viele Menschen aus der Stadt wissen gar nicht, wo

REHSCHLÖGEL MIT GETRÜFFELTEM ERDÄPFELPÜREE

Zutaten: 1 Stück Rehschlegel ohne Knochen, 1 Bund Wurzelwerk, 1 Zwiebel, Salz, Pfeffer, Portwein, Tomatenmark, Thymian, eventuell 3 Marillen, 1 Kilo mehliges Erdäpfel, 0,3 Liter Milch, Trüffelöl

Portwein ablöschen, alles zusammen 90 Minuten im Dampfgarer dämpfen oder am Herd zugedeckt schmoren.

Soße: mit Gemüse pürieren, mit Mehl binden, falls notwendig; Variante 2: abseihen, Saft mit Maizena und Wasser binden.