»Fortsetzung von Seite 1

Philip Rachinger, Clemens Grabmer, Christian Göttfried, Michael Kolm und Lukas Kienbauer zeigten ihr Können mit unterschiedlichen Wildgerichten. Foto: Weihbold

Doch egal zu welcher Jahreszeit man die Wälder nach Pilzen durchstreift, das ganze Jahr gilt folgende Prämisse: Nur sammeln, was man zu hundert Prozent kennt, maximal zwei Kilo pro Person und pro Tag, nichts mutwillig wegschmeißen und Pilze frisch genießen. „Schwammerl dürfen nicht zu alt sein und man sollte sie auch nicht roh essen beziehungsweise zu lange daheim lagern. Wenn sie verderben, führt das in den meisten Fällen zu Pilzvergiftungen", sagt Kogseder. Er bückt sich und erntet einen Pilz mit graubraunem Hut und weißen Lamellen. „Ein Schneckling. Riecht nach Marzipan und ist ein sehr guter Speisepilz", erklärt der Mykologe.

Von den Pilzen zur Pirsch

Während die einen Teilnehmer vom „Koch.Campus" am Pogusch Pilze aufspüren, wird in Axberg Wild gejagt – vorzugsweise Reh aber auch Niederwild wie Fasan oder Rebhühner. „Es gibt nichts Besseres als Wild. Das Tier war nie eingesperrt und hat sein ganzes Leben im Freien verbracht. Wenn du das essen darfst und das ganze Wild verwertest, dann ist das schon etwas Besonderes", sagt Hansi Reisetbauer. Der Schnapsbrenner ist wie sein Vater Hans und sein Großvater (ehemaliger Landesjägermeister) begeisterter Jäger und Destillateur.

Allerdings führt Wildbret (noch) ein Nischendasein. Und das, obwohl es leistbar, köstlich und gesund ist. Man muss die Scheu ablegen und sich informieren. Das ist eine Aufgabe des „Koch.Campus" – sich mit heimischen Grundprodukten auseinanderzusetzen und das Qualitätspotenzial zu evaluieren.

Wie köstlich das gelingen kann, zeigten fünf Haubenköche in Axberg. „Einfach machen" bringt es Philip Rachinger auf den Punkt. Der Mühlviertler verarbeitete einen Hasen nach allen Regeln der Kochkunst. Von der gschmackigen Hasensuppe über gegrillte Spieße vom marinierten Hasenschlögel bis hin zum Herzstück der französischen Küche: „Lièvre à la royale". Der königliche Hase schmorte in Rotwein mit viel Schalotten und Knoblauch und wurde am Ende mit einer Sauce aus Hasenblut verfeinert. Animierender, betörender Geschmack.

Rachinger kocht gerne mit Wild, vor allem mit Hase, weil es „das einzige Wild ist, das noch nach Wild schmeckt", wie seine Ururoma zu Zeiten sagte. Traditionen aufrechtzuerhalten, sei wichtig, allerdings gibt der Haubenkoch zu: „In der gehobenen Küche ist es ganz schwierig, die Balance zu halten. Du darfst das Erbe nicht vergessen und sollst dich trotzdem weiterentwickeln. Wir haben immer einen Gang und sagen, das ist wie bei der Oma. Danach bekommen wir regelmäßig das Feedback von den Gästen: Das war die beste Speise."

Auf der Jagd nach Genuss und einem guten Gewissen

Christopher Böck ist Geschäftsführer des Oberösterreichischen Landesjagdverbands. Die OÖN befragten ihn zum Thema Wild

Christopher Böck plädiert für mehr Schutzmaßnahmen Foto: Kochcampus/A. Stöcher

OÖN: Feinschmecker behaupten, Genuss und Verantwortung seien zwei Geschwister. Trifft das auch auf Wild zu?

Christopher Böck: Ja. Wild ist eine lässige Nische, die, trotz der guten heimischen Landwirtschaft, etwas Spezielles ist. Wir haben viele ortsspezifische Wildarten und können Wild vielseitig einsetzen. Vom Grillen bis zum Schmoren. Ich habe stressfreies Fleisch aus der regionalen Umgebung, das ich zu bestimmten Zeiten bekomme. Frisches Wild ist von Anfang Mai bis Ende Dezember bei uns erhältlich. Das macht den Reiz aus.

Jäger stehen oft in der Öffentlichkeit unter Beschuss, weil viele Spaziergänger lieber das Reh in der Au stehen sehen und nicht gebraten auf dem Teller. Ist das verantwortungsvoll?

Eine gewissenhafte Jagd entnimmt den Überschuss und hält die Wildbestände gesund. Zur Jagd gehören das Beobachten und das Hegen der Tiere, aber auch das Erlegen. Das bedeutet nicht die Lust am Töten, sondern die Freude am jagdlichen Erfolg.

Würde sich der Bestand der Wildtiere nicht selbst regulieren, wenn niemand eingreifen würde?

Das wäre schön, wenn es so wäre. Nur bis es so weit ist, würden in der Kulturlandschaft zahlreiche Schäden passieren oder Krankheiten und Seuchenzüge durchgehen. Wir haben Gott sei Dank die Tollwut in Österreich ausgerottet, aber das war der Regulationsfaktor beim Fuchs.

Wie schauen die Bestände allgemein aus?

Wir haben beim Rehwild über die vergangenen Jahre sehr gute und stabile Bestände. Beim Niederwild wie Fasan und Hasen liegen wir stabil auf niedrigerem Niveau als vor 15 Jahren. Leider gehen auch immer mehr Lebensräume und Rückzugsmöglichkeiten für die Wildtiere verloren. Zudem bemerken wir den Klimawandel, der speziell der hitzeempfindlichen Gams zu schaffen macht.

In der Biodiversitätskrise zählt jede Hilfe zu Erholung der Natur. Naturräume zu schaffen, wäre wichtig, oder?

Es reichen oft kleine Flächen, die man hergibt, und Hecken pflanzt oder Gräben und Böschungen nicht mäht. Eine kleinstrukturierte Landwirtschaft trägt erheblich zur Biodiversität bei. Mit einer erhöhten Pflanzenvielfalt helfe ich auch der Art an sich. Eine Häsin ist wesentlich robuster und hat eine bessere Milchleistung, wenn sie sich von vielerlei Kräutern aus geschützten Biotopen ernährt.

Der fernöstliche Hase von Philip Rachinger

Zutaten:
Hasenschlögel (ca. 600 Gramm), 10 TL Bio-Sojasauce, 4 EL fermentierte schwarze Bohnen „Douchi", 1 EL Hoisin-Sauce (beides erhältlich in jedem Asia-Shop), 2 EL geriebener Ingwer, 1 Chili, entkernt, fein geschnitten

Zubereitung:
Zuerst den Schlögel zuputzen (lassen) und in mundgerechte Stücke schneiden.
Danach eine Marinade aus den anderen Zutaten herstellen und damit das Fleisch für zwei Tage marinieren.
Auf einen Spieß stecken und grillen.

Tipp: Zwischen die Fleischstücke kann man alle möglichen Lebensmittel aufspießen. Grünkohl, Kürbis, Speck oder Melanzani. Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.

Rehrücken mit Salzteigsellerie von Clemens Grabmer

Zutaten:
250 g griffiges Weizenmehl, 125 g grobkörniges Meersalz, 1 Knolle Sellerie (etwa 450 g), 60 g Obers, 20 g Butter, Salz, schwarzer Pfeffer, Muskatnuss, Spritzer Zitronensaft, 800 g Rehrücken, Salz, schwarzer Pfeffer, Butterschmalz

Zubereitung:
Für den Salzteigsellerie Mehl, Meersalz und 150 ml Wasser zu glattem Teig verarbeiten. Zugedeckt 3 Std. ruhen lassen. Backrohr auf 180 Grad vorheizen. Sellerie gut waschen und abtrocknen. Den Salzteig auf bemehlter Arbeitsfläche 5 mm dünn ausrollen.

Knolle einschlagen und auf Backblech 50 Minuten backen. Herausnehmen, Salzteig abbrechen, auskühlen lassen. Die äußere Schicht (etwa 2 mm) wegschneiden. Mit Schneidemaschine pro Portion drei dünne Scheiben vom Sellerie abschneiden und kleine Hütchen daraus formen. Bis zum Anrichten beiseitestellen. Den restlichen Sellerie klein schneiden und mit dem Obers in einem Topf aufkochen. Anschließend in einen hohen Rührbecher geben und zusammen mit der Butter mit dem Stabmixer fein pürieren. Das Püree mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Zitronensaft abschmecken.

Backrohr auf 150°C vorheizen, Rehrücken mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne im Butterschmalz vorsichtig anbraten. Herausnehmen und auf einem Rost im Backrohr in 8-9 Minuten fertig braten (Kerntemperatur 51 Grad). Rücken herausholen, an einem warmen Ort ruhen lassen. Servieren.

Tipp: Dazu passen Grammelknödel und Dirndlcreme.

»Fortsetzung von Seite 1

Philip Rachinger, Clemens Grabmer, Christian Göttfried, Michael Kolm und Lukas Kienbauer zeigten ihr Können mit unterschiedlichen Wildgerichten. Foto: Weihbold

Doch egal zu welcher Jahreszeit man die Wälder nach Pilzen durchstreift, das ganze Jahr gilt folgende Prämisse: Nur sammeln, was man zu hundert Prozent kennt, maximal zwei Kilo pro Person und pro Tag, nichts mutwillig wegschmeißen und Pilze frisch genießen. „Schwammerl dürfen nicht zu alt sein und man sollte sie auch nicht roh essen beziehungsweise zu lange daheim lagern. Wenn sie verderben, führt das in den meisten Fällen zu Pilzvergiftungen", sagt Kogseder. Er bückt sich und erntet einen Pilz mit graubraunem Hut und weißen Lamellen. „Ein Schneckling. Riecht nach Marzipan und ist ein sehr guter Speisepilz", erklärt der Mykologe.

Von den Pilzen zur Pirsch

Während die einen Teilnehmer vom „Koch.Campus" am Pogusch Pilze aufspüren, wird in Axberg Wild gejagt – vorzugsweise Reh aber auch Niederwild wie Fasan oder Rebhühner. „Es gibt nichts Besseres als Wild. Das Tier war nie eingesperrt und hat sein ganzes Leben im Freien verbracht. Wenn du das essen darfst und das ganze Wild verwertest, dann ist das schon etwas Besonderes", sagt Hansi Reisetbauer. Der Schnapsbrenner ist wie sein Vater Hans und sein Großvater (ehemaliger Landesjägermeister) begeisterter Jäger und Destillateur.

Allerdings führt Wildbret (noch) ein Nischendasein. Und das, obwohl es leistbar, köstlich und gesund ist. Man muss die Scheu ablegen und sich informieren. Das ist eine Aufgabe des „Koch.Campus" – sich mit heimischen Grundprodukten auseinanderzusetzen und das Qualitätspotenzial zu evaluieren.

Wie köstlich das gelingen kann, zeigten fünf Haubenköche in Axberg. „Einfach machen" bringt es Philip Rachinger auf den Punkt. Der Mühlviertler verarbeitete einen Hasen nach allen Regeln der Kochkunst. Von der gschmackigen Hasensuppe über gegrillte Spieße vom marinierten Hasenschlögel bis hin zum Herzstück der französischen Küche: „Lièvre à la royale". Der königliche Hase schmorte in Rotwein mit viel Schalotten und Knoblauch und wurde am Ende mit einer Sauce aus Hasenblut verfeinert. Animierender, betörender Geschmack.

Rachinger kocht gerne mit Wild, vor allem mit Hase, weil es „das einzige Wild ist, das noch nach Wild schmeckt", wie seine Ururoma zu Zeiten sagte. Traditionen aufrechtzuerhalten, sei wichtig, allerdings gibt der Haubenkoch zu: „In der gehobenen Küche ist es ganz schwierig, die Balance zu halten. Du darfst das Erbe nicht vergessen und sollst dich trotzdem weiterentwickeln. Wir haben immer einen Gang und sagen, das ist wie bei der Oma. Danach bekommen wir regelmäßig das Feedback von den Gästen: Das war die beste Speise."

Auf der Jagd nach Genuss und einem guten Gewissen

Christopher Böck ist Geschäftsführer des Oberösterreichischen Landesjagdverbands. Die OÖN befragten ihn zum Thema Wild

Christopher Böck plädiert für mehr Schutzmaßnahmen Foto: Kochcampus/A. Stöcher

OÖN: Feinschmecker behaupten, Genuss und Verantwortung seien zwei Geschwister. Trifft das auch auf Wild zu?

Christopher Böck: Ja. Wild ist eine lässige Nische, die, trotz der guten heimischen Landwirtschaft, etwas Spezielles ist. Wir haben viele ortsspezifische Wildarten und können Wild vielseitig einsetzen. Vom Grillen bis zum Schmoren. Ich habe stressfreies Fleisch aus der regionalen Umgebung, das ich zu bestimmten Zeiten bekomme. Frisches Wild ist von Anfang Mai bis Ende Dezember bei uns erhältlich. Das macht den Reiz aus.

Jäger stehen oft in der Öffentlichkeit unter Beschuss, weil viele Spaziergänger lieber das Reh in der Au stehen sehen und nicht gebraten auf dem Teller. Ist das verantwortungsvoll?

Eine gewissenhafte Jagd entnimmt den Überschuss und hält die Wildbestände gesund. Zur Jagd gehören das Beobachten und das Hegen der Tiere, aber auch das Erlegen. Das bedeutet nicht die Lust am Töten, sondern die Freude am jagdlichen Erfolg.

Würde sich der Bestand der Wildtiere nicht selbst regulieren, wenn niemand eingreifen würde?

Das wäre schön, wenn es so wäre. Nur bis es so weit ist, würden in der Kulturlandschaft zahlreiche Schäden passieren oder Krankheiten und Seuchenzüge durchgehen. Wir haben Gott sei Dank die Tollwut in Österreich ausgerottet, aber das war der Regulationsfaktor beim Fuchs.

Wie schauen die Bestände allgemein aus?

Wir haben beim Rehwild über die vergangenen Jahre sehr gute und stabile Bestände. Beim Niederwild wie Fasan und Hasen liegen wir stabil auf niedrigerem Niveau als vor 15 Jahren. Leider gehen auch immer mehr Lebensräume und Rückzugsmöglichkeiten für die Wildtiere verloren. Zudem bemerken wir den Klimawandel, der speziell der hitzeempfindlichen Gams zu schaffen macht.

In der Biodiversitätskrise zählt jede Hilfe zu Erholung der Natur. Naturräume zu schaffen, wäre wichtig, oder?

Es reichen oft kleine Flächen, die man hergibt, und Hecken pflanzt oder Gräben und Böschungen nicht mäht. Eine kleinstrukturierte Landwirtschaft trägt erheblich zur Biodiversität bei. Mit einer erhöhten Pflanzenvielfalt helfe ich auch der Art an sich. Eine Häsin ist wesentlich robuster und hat eine bessere Milchleistung, wenn sie sich von vielerlei Kräutern aus geschützten Biotopen ernährt.

Der fernöstliche Hase von Philip Rachinger

Zutaten:
Hasenschlögel (ca. 600 Gramm), 10 TL Bio-Sojasauce, 4 EL fermentierte schwarze Bohnen „Douchi", 1 EL Hoisin-Sauce (beides erhältlich in jedem Asia-Shop), 2 EL geriebener Ingwer, 1 Chili, entkernt, fein geschnitten

Zubereitung:
Zuerst den Schlögel zuputzen (lassen) und in mundgerechte Stücke schneiden.
Danach eine Marinade aus den anderen Zutaten herstellen und damit das Fleisch für zwei Tage marinieren.
Auf einen Spieß stecken und grillen.

Tipp: Zwischen die Fleischstücke kann man alle möglichen Lebensmittel aufspießen. Grünkohl, Kürbis, Speck oder Melanzani. Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.

Rehrücken mit Salzteigsellerie von Clemens Grabmer

Zutaten:
250 g griffiges Weizenmehl, 125 g grobkörniges Meersalz, 1 Knolle Sellerie (etwa 450 g), 60 g Obers, 20 g Butter, Salz, schwarzer Pfeffer, Muskatnuss, Spritzer Zitronensaft, 800 g Rehrücken, Salz, schwarzer Pfeffer, Butterschmalz

Zubereitung:
Für den Salzteigsellerie Mehl, Meersalz und 150 ml Wasser zu glattem Teig verarbeiten. Zugedeckt 3 Std. ruhen lassen. Backrohr auf 180 Grad vorheizen. Sellerie gut waschen und abtrocknen. Den Salzteig auf bemehlter Arbeitsfläche 5 mm dünn ausrollen.

Knolle einschlagen und auf Backblech 50 Minuten backen. Herausnehmen, Salzteig abbrechen, auskühlen lassen. Die äußere Schicht (etwa 2 mm) wegschneiden. Mit Schneidemaschine pro Portion drei dünne Scheiben vom Sellerie abschneiden und kleine Hütchen daraus formen. Bis zum Anrichten beiseitestellen. Den restlichen Sellerie klein schneiden und mit dem Obers in einem Topf aufkochen. Anschließend in einen hohen Rührbecher geben und zusammen mit der Butter mit dem Stabmixer fein pürieren. Das Püree mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Zitronensaft abschmecken.

Backrohr auf 150°C vorheizen, Rehrücken mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne im Butterschmalz vorsichtig anbraten. Herausnehmen und auf einem Rost im Backrohr in 8-9 Minuten fertig braten (Kerntemperatur 51 Grad). Rücken herausholen, an einem warmen Ort ruhen lassen. Servieren.

Tipp: Dazu passen Grammelknödel und Dirndlcreme.