



RUPERT PFERZINGER hat beim OÖ Landesjagdverband eine neue Wirkungsstätte gefunden. Rupert ist primär wertvoller Sachbearbeiter.

Wenn der Jäger wild mit dem Kochlöffel schwingt

Nachhaltigkeit, gesundes Essen, Regionalität und die artgerechte Behandlung von Tieren sind in aller Munde. Ein Experte in all diesen Bereichen ist Rupert J. Pferzinger – Sachbearbeiter beim oberösterreichischen Jagdverband, Spitzenkoch und passionierter Jäger.

Pferzinger war 16 Jahre in der Top-Gastronomie unterwegs und hat ein sehr anspruchsvolles Publikum bekocht. Doch heute sieht er seine Berufung darin, Menschen über Qualität und Vielfalt des Wildbrets zu beraten, wie man dieses hochwertige Fleisch richtig behandelt und vor allem auf verschiedenste Weise zubereitet. Alles beginnt mit dem genauen Abschuss, bei dem das Tier so getroffen wird, dass keinerlei Stresshormone ausgeschüttet werden und kein unnötiges Leid geschieht – sprich am besten ein sauberer Blattschuss. Die Hygiene beim Ausweiden und Zerlegen hat ebenso höchste Priorität: „Wer mit frischem Wasser und sauberen Schnitten arbeitet, hat am Ende ein wunderbares Wildbret zur Verfügung“, erklärt Experte Pferzinger. Der große Vorteil bei Wild besteht in der Fettarmut des Fleisches und der natürlichen Nahrung der Tiere, die Zartheit und feinen Geschmack bedingen. „Durch den minimalen Fettanteil hält Wild eingefroren besonders lang, was bedeutet, dass man das gesamte Jahr über diese Spezialitäten genießen kann.“ Zudem ist Wild nährstoffreich, eiweißstark und reich an gesunden Fettsäuren – kurzum perfekt für uns Menschen. Der Kunde bekommt es entweder vom Jäger oder der Jägerin (ihr Anteil wird immer größer) seines Vertrauens oder



HUND UND HERRL – die beiden Jagdgefährten sind unzertrennlich.

Direktvermarktern wie „Wildes Österreich“ und Wildbrethändlern.

Welche Tipps hat nun der Profi bei der Zubereitung auf Lager? Da kommt Pferzinger ins Schwärmen, denn bei Wild kommt definitiv „Nose to Tail“ zur Anwendung, alles ist zu verkochen und der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. „Ich bevorzuge ja eine unkomplizierte und klare Linie, bei der nicht zu viel Chichi den eigentlichen Geschmack verfälscht. Frisches, sauberes Fleisch, wenig Gewürze, feine Zutaten und ein Festmahl ist keine Zauberei.“ So können Rehe, Hirsche, Fasane, Hasen, Gämsen und selbst Murmeltiere zu herrlichen Speisen

verarbeitet werden, von den Edelteilen wie dem Rückensteak über geschmorten Rehschlägel bis hin zu Eintöpfen von Innereien. „Saltimbocca vom Reh, Maibock-Carpaccio, Beuschel, Gams-Burger, Hirschkalb-Tatar sind nur einige der Varianten in einer Vielfalt von Wildgerichten“, erklärt der begnadete Koch.

Wem jetzt das Wasser im Munde zusammengeronnen ist, dem sei empfohlen, beim Landesjagdverband Rezepte zu bestellen. Ein Menüvorschlag von Rupert Pferzinger: Zur Vorspeise eine Tomaten-Wassermelonen-Suppe mit Wildschweinschinken, zum Hauptgang Hirschrücken vom Grill mit Mohn-Risotto, Ananas und Zucchini und als süßen Abschluss einen geistigen Kaiserschmarrn.

„Mit feinem Wildbret und der richtigen Rezeptur gelingen diese Speisen garantiert, nur Mut zum Probieren, und es eröffnet sich eine neue Welt des Geschmacks und der kulinarischen Genüsse“, ermuntert Rupert alle Kochbegeisterten.

Gerald Polzer

Rupert J. Pferzinger / OÖ Landesjagdverband
Hohenbrunn 1, 4490 St. Florian
Broschüren und Rezepte unter www.oelju.at
Tipp: In Hohenbrunn befindet sich ein wirklich sehenswertes Jagdmuseum!