



Franz Haböck begrüßt die Teilnehmer.



Erst werden die Messer geschliffen. Wie's geht, zeigt Franz Haböck.

## Wilde Wurst und wilde Pflanzl

Kreisgruppe des BJV hatte zu einem informativen Wildbret-Kochkurs eingeladen

**Osterhofen.** (an) Anlässlich der Eröffnung der Jagdsaison hatte die Kreisgruppe des BJV zu Jäger und Selfmade Wildmetzger Thomas Loibl auf dessen Hof in Penzling zum Wildkochkurs eingeladen.

Wer aufmerksam zugeschaut, zugehört oder sich aktiv beteiligt hatte, dürfte jetzt vor dem „Verwursteln“ einer ganzen Wildsau nicht mehr zurückschrecken. Vor allem, weil man seitdem auch weiß, wie unheimlich lecker Wildbret in seinen vielen Zubereitungsvariationen schmecken kann. Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt und die „Rohpolnische“ sorgte beim finalen, gemeinsamen Schmausen ebenso für genussliches Augenrollen, wie Wildfleischpflanzl oder „wilde“ Schinkenröllchen: Das Schlachten selbst blieb den Neulingen in Sachen Wildbret Zubereitung erspart, aber ein fix und fertig zur Verarbeitung vorbereitetes, ehemals sicher glückliches Reh und eine ebensolche Wildsau aus den heimischen Wäldern warteten auf ihre Verwandlung in oben genannte Gaumengenüsse.

Gleich zwei Profis, Monika Hannawald, ebenfalls Jägerin und Thomas Loibl zeigten wie's geht und assistieren dann den beherzten Neumetzgern und -köchen in der Küche. Am Schleifgerät demonstrierte der Geschäftsführer der BJV Kreisgruppe, Franz Haböck draußen unterm Zeltdach, dass scharf ist, was man scharf macht – wenn man es richtig macht. Hochwertiges Arbeitsmaterial ist wie in anderen Bereichen auch bei sicherer und fachgerechter Fleischbearbeitung die Voraussetzung für ein optimales Ergebnis. Nagelneu blinkende Messersets sorgten für glänzende Männeraugen wie früher wohl beim ersten eigenen Taschenmesser, und die faszinierende Präzision und Vielseitigkeit des Schleifgerätes provozierte viele interessierte Fragen, die Franz Haböck als Klingenfachmann natürlich souverän beantwortete. Gemetzgert, gekocht und geschliffen wurde im Rotationsprinzip, sodass sich jede und jeder an jedem Ar-



Herbert Hüttinger misst den Cäsiumgehalt.

beitsgang im Vorfeld des kollektiven Schmausens aktiv oder passiv beteiligen konnte.

Und begleitend gab's außer beim Messerschärfen in der Wurst- und Kochküche noch jede Menge hochinteressante Informationen. Zum Beispiel über die hohe Qualität von Wildfleisch, angefangen bei Cäsiumuntersuchung und Trichinenbeschau bis zu Nährwert und Rezepten. Und Gedanken über vorausgegangenenes Tierwohl muss sich beim Verzehr auch niemand machen: artgerechtere „Haltung“ als in der freien Natur gibt es sicher nicht. Herbert Hüttinger leitet zum Beispiel eine der zwei qualifizierten Prüfstellen der Kreisgruppe zur Radio 137 -Messung (so der Fachbegriff); bei der jedes erlegte Wildschwein vor Verkauf auf seinen diesbezüglichen Schadstoffgehalt untersucht werden muss. Bei einem vorausgegangenenen Besuch zeigte er die Vorgehensweise mit Messgerät, bei der eine Fleischmenge von 500 Gramm einer Wildsau aus heimischem Re-



Das Brät wird in den Darm gepresst.

vier einen Messwert von drei Becquerel pro Kilogramm erbrachte, tolerierter Anteil wären maximal 600 Becquerel – also konnte das getestete und für gut befunden Tier zur unbedenklichen Weiterverarbeitung freigegeben werden. Vor dieser erfolgt natürlich ebenso die Fleischschau durch einen Tierarzt zum Ausschluss von Trichinenbefall, alles also gemäß den üblichen gesetzlichen Bestimmungen für Schlachtereien und Fleischvertrieb.

### Regional und fair

Wild, ob Hase, Reh oder Schwarzwild ist darüber hinaus unter anderem erfreulich cholesterinarm, reich an Vitamin B und Mineralstoffen, leicht verdaulich, frei von vermeintlich verbraucherfreundlichen Zuchtabstrusitäten (wie zum Beispiel angezüchtete, weitere Rippenpaare) und durch eigene, zwangsläufig biologisch einwandfreie Ernährung auch vielschichtig gesün-

der. Wobei man keinesfalls nach „günstigem“ neuseeländischem Hirschrücken aus der Supermarkt-Tiefkühltruhe greifen sollte. Dieser ist nämlich meist ein Produkt aus asiatischer Potenzmittelvermarktung: den Tieren wird das Geweih abgeschnitten und pulverisiert als „Bio-Viagra“ auf den einschlägigen Weltmarkt geworfen. Der Rest wird dann irgendwo und irgendwie verarbeitet zur weiteren Gewinnoptimierung, aber wesentlich unter Wert verkauft. Von den regionalen Jägern bekommt man Wildbret, sorgfältig untersucht, zubereitungsfertig auf Anfrage jederzeit frisch von Feld oder Wald geliefert zu fairem Preis und ohne bedenkliche Hintergründe.

### Licence to grill

Während des Seminars hielten sich die anwesenden Frauen auffallend zurück in den anstehenden Aktivitäten, was aber auch der Tatsache geschuldet sein könnte, dass

Männer neben einem offensichtlichen „Grill-Gen“ auch über eine Art atavistischem „Beutezerlegen“ verfügen könnten. Sichtlichen Spaß machte es jedenfalls allen, die neu erworbenen Kenntnisse praktisch umzusetzen und es wurde eifrig und immer routinierter Fleisch filetiert, gewürfelt, durch den Wolf gedreht, gewürzt, in Naturdärme gefüllt und sogar Braten gerollt. Alles natürlich auch mit nicht zu unterschätzendem Muskeleinsatz verbunden, der ebenso durstig macht, wie die Konzentration auf professionelle Unterweisung im Messerschleifen. Dem konnte aber leicht abgeholfen werden durch eine großzügige Getränkepende der Arco Brauerei Moos, der im Verlauf dankbar zugesprochen wurde.

Und dann schlug die Stunde der „Grillatoren“ und „Räuchermänner“ und die Däfte der Fleischschmankerl von Rost und Kalträucherofen sorgten für erhöhten Speichelfluss, bevor all die fleischlichen Genüsse dann unter fröhlichem Ratschen an langer gemütlicher Tafel verputzt werden konnten. Zugegebenermaßen kein ausgesprochenes Vegetariermenü, aber jedem das Seine, und neue Erfahrungen und Erkenntnisse in Bezug auf Ernährung und Jagd brachte der Nachmittag allemal.

Nicht zu vergessen wertvolle Denkanstöße und unzählige Möglichkeiten etwa bestehende Vorbehalte und Vorurteile gegenüber Wildfleischkonsum zu überdenken oder ganz auszuräumen. Einfach vorbehaltlos geschmacklich etwas anderes zu erfahren und zu erschmecken als das bekannte Schweineschnitzel oder Rinderfilet. Und natürlich gab's zu jeder Zubereitungsvariation noch die entsprechenden Rezepte mit auf den Heimweg am späteren Abend. Zum selbstständigen Nachbrutzeln am heimischen Herd - nur das Jagen und Erlegen sollte man doch bitte weiterhin den professionellen Jägern überlassen.

Mehr Bilder dazu unter [www.idowa.plus](http://www.idowa.plus)

## Sieger wieder EC Greising

Stockschützen des ESC richteten traditionelles Sommerbrotzeitturnier aus

**Haardorf.** (rs) Die Stockschützen des ESC Haardorf richteten auf der Asphaltanlage am Ende der Kreuzbergstraße ihr traditionelles Sommerbrotzeitturnier aus. Vorsitzender Karl-Heinz Schläger konnte bei sommerlichen Temperaturen fünf Mannschaften aus der näheren Umgebung begrüßen. Der Sieg wurde in einer Doppelrunde angepeilt. Da es oft sehr genau zuing, musste mit dem Maßband manchmal nachgemessen werden, wessen Stock näher an der Daube platziert ist. Auch vorbeikommende Radfahrer und Spaziergänger nahmen sich gerne Auszeit, um den Sportlern eine Zeit

lang zuzuschauen. Nach manchen Kämpfen nahm erster Vorsitzender Karl-Heinz Schläger die Siegerehrung zusammen mit Schirmherrn Georg Weigl und Stadtrat Robert Kröll vor. Wiederholter Sieger wurde die Mannschaft des EC Greising mit 14:2 Punkten und einer Stockquote von 1,97.

### Ruckasing sind Zweite

Den zweiten Platz erkämpften sich die Dorffreunde aus Ruckasing mit 9:7 Punkten und einer Stockquote von 1,20 vor den Gastgeber des ESC Haardorf mit 7:9 Punkten

und einer Stockquote von 1,00. Den vierten Platz belegte der Bayern-Fan-Club Plattling mit 6:10 Punkten vor der Mannschaft der Kloster Altenmarkt mit 4:12 Punkten. Die beteiligten Mannschaften konnten sich aus vielen Sachpreise ihren Gewinn aussuchen. Worte des Dankes richtete Schirmherr Georg Weigl und Stadtrat Robert Kröll an die beteiligten Mannschaften und an den ausrichtenden Verein ESC Haardorf. Anschließend blieb man noch gemütlich zusammen sitzen und jammerte über aggressive Mücken, die manchen Fehlschuss entschuldigen sollten.



Die Stockschützen in Aktion.

Foto: Schwinger