

Erwartungen an den Jäger - Zeitliches Wildbretangebot sowie Wildbretqualität aus der Sicht des Gastronomen

Willi Haider^{1*}

Der Grund, warum der Mensch seit seiner Existenz Jäger ist, ist die Jagdbeute. Beute, die der Mensch zum Leben bzw. für das Weiterexistieren benötigte. Von diesem Grundwort „Leben“ leitet sich das Wort ab mit dem wir die Jagdbeute heute bezeichnen, sie ist ein „Lebensmittel“.

Das Wildbret bzw. Wildfleisch zählt auf Grund seiner Haltung (Freiland) und seiner natürlichen Nahrung zu einem der wertvollsten Fleischprodukte in der Küche.

Das Fleisch des Wildes ist feinfasrig, zart und leicht verdaulich. Es hat einen hohen Gehalt an Eiweiß, jedoch einen sehr geringen Fettanteil (2-3%) und daher auch einen geringen Cholesterinwert, dadurch liegt es sehr stark im Trend der heutigen bewussten Ernährungsanforderungen.

Es gibt wohl kaum ein Fleischprodukt, das so vielseitig und schmackhaft zubereitet werden kann, wie das Wild. Gerade die Steiermark bietet im Wildbereich ein reichhaltiges Angebot, daher gibt es auch rund ums Wild eine Vielzahl an Rezepten, die natürlich untereinander ausgetauscht, bzw. variiert werden können.

Es gibt auch kaum einen steirischen Gastbetrieb, bei dem im Laufe eines Jahres kein Wild angeboten wird.

Der Durchschnittskonsument bzw. allgemeine Wildgenießer ist vor allem im Herbst zum Wildgenuss bereit. In dieser Zeit ist er auf der „Pirsch“ nach seinem Lieblings-Wildlokal.

In der Gastronomie hat sich daher vor allem der Herbst zur Wild-Schwerpunktsaison entwickelt. Ich glaube aber, dass der gesundheitsbewusste „Wildbret-Feinschmecker“, auch zu anderen Zeiten im Jahr Wild genießen möchte.

Neben dem Frischwild, welches zu den jeweils vorgeschriebenen Jagdzeiten verarbeitet werden soll, hat man durch die hohe Qualität bei tiefgekühltem Wild fast ganzjährig die Chance Wild zuzubereiten.

Allerdings gilt ernährungsphysiologisch gesehen das Frischwild, da unterscheidet sich auch noch zwischen „Wild und Gatter-Wild“, als das hochwertigste Wildbret.

Ich persönlich konnte jedoch in vielen Vergleichen bei der Zubereitung von fachgerecht tiefgekühltem Wildfleisch überhaupt keinen negativen Aspekt feststellen.

Es gab bei Vergleichs-Verkostungen von etwas festeren Stücken nach dem Tiefkühlen sogar ein mürberes Endergebnis am Teller.

Daher finde ich, dass neben dem hochwertigen Frischwild natürlich auch das Tiefkühlwild seine Berechtigung in einer geschmackvollen Feinschmeckerküche hat.

Ich glaube aber auch, dass durch die Verlagerung des Wildfleisches vom Herbst auf die übrigen Jahreszeiten, auch auf dem Preissektor eine gewisse Preisentlastung für das Wild

bzw. für den Konsumenten möglich ist, wodurch eine größere Nachfrage entstehen kann. Es darf aber dabei nie vergessen werden, dass das Wildbret durch seine hochwertige Grundbeschaffenheit gegenüber so manch anderen Fleischprodukten auch immer an einem sehr hohen Qualitätslabel gemessen wird. Daher muss das Wildfleisch mit der größtmöglichen Sorgfalt vom Wald bis zum Teller behandelt werden.



An dieser Stelle möchte ich daher die Gelegenheit des heutigen Vortrages nutzen und einen Appell an alle Jäger richten, mit dem Wunsch, auch weiterhin mit der größten Sorgfalt das „Lebensmittel Wild“ zu behandeln.

Nicht zuletzt ist gerade der Schuss (hier wünschen sich die Köche einen Küchenschuss), das Aufbrechen und das anschließende Lagern bzw. Abhängen des Wildbrets von größter Bedeutung für die Qualität bei der Zubereitung in der Küche.

Zum Schluss möchte ich Ihnen auch noch gerne einen Vermarktungstipp mitgeben. Wie ich in den letzten Jahren verstärkt feststellen konnte, nimmt die Zahl jener Köchinnen und Köche, welche ein ganzes Tier fachgerecht zerlegen und zubereiten können, ziemlich rasch ab. Aus diesem Grund werden natürlich verstärkt Teilstücke teilweise über den Großhandel eingekauft, wodurch sich das Wildfleisch für den Konsumenten natürlich um einiges verteuert.

Daher sehe ich dabei eine Chance, durch das Anbieten von fachgerecht zerlegten ganzen Tieren, z.B. im Sortimentskarton, das Wildbret auf direktem Wege zum Gastronomen zu bringen und somit nicht nur oft unnötige Transporte, sondern auch wirtschaftliche Anreize für beide Seiten zu schaffen.

Bevor ich nun an das Ende meines Vortrages komme, möchte ich noch gerne ein paar Anmerkungen und Tipps für die Wildzubereitung anhängen.

Allgemeine Tips zur Wildzubereitung

- Aufgrund der guten Kühl- bzw. Lagermöglichkeiten wird Wild heute fast ausschließlich frisch zubereitet und kaum noch gebeizt.
- Anstelle der Beize könnte Wildbret mit neutralem Öl und frischen Kräutern, jedoch ohne Salz mehrere Tage mariniert werden.
- Tiefkühlwild hat bei richtiger Lagerung (gut in Vacuum verpackt) kaum Qualitätsverluste, mittlere oder weniger

¹ Erste Steirische Kochschule, Hauptstraße 168, A-8401 KALSDORF

* Willi HAIDER, haider@kochschule.at



gute Qualitäten werden durch das Frieren sogar eher mürber.

- Zum Würzen sollen nach Möglichkeit neben Salz und frisch gemahlenem Pfeffer eher frische Kräuter verwendet werden (Thymian, Rosmarin, Majoran, Salbei, Petersilie, Kerbel, sowie Wacholder, Preiselbeeren oder Orangen). Anstelle von Fertiggewürzmischungen die Gewürze oder Würzstoffe nach eigenem Gusto auswählen. Bei Wildgewürzmischungen besteht die Gefahr des Einheitsgeschmackes bzw. ein Übertönen des Wildgeschmackes.
- Bei der Zubereitung von Wild können alle gängigen Zubereitungsarten gewählt werden (braten, dünsten,

schmoren, grillen) bzw. kann Wild wie anderes Fleisch behandelt werden.

- Zarte bzw. magere Teilstücke wie Rücken oder Schlägel, können bei sanfter Temperatur, ca. 120°-140°C langsam, evtl. auch zartrosa gebraten werden. Wildbraten, Ragouts bzw. Gulasch sollten bei geringer Hitze ganz langsam gut durchgegart bzw. weich geschmort werden.
- Wildgerichte (vom Frisch-Wild) eignen sich auch gut zum Einfrieren (Wildbraten, -gulasch, -ragouts), vorher gut verpacken und gut beschriften.

In diesem Sinne wünsche ich Ihnen noch einen interessanten und informativen Verlauf dieser Tagung und für das kulinarische Abendprogramm einen guten Appetit.