

Saugut!

Immer mehr Menschen sind geschockt von Massenhaltung und grausamen Tiertransporten. Sie wollen das nicht länger unterstützen. Ihre Alternative: Wildschwein.



Wildschwein lässt sich zubereiten wie jeder andere Braten auch – in diesem Fall mit Rosmarin.

FOTO: ISTOCK

VON HANS ONKELBACH

Klären wir erst einmal ein paar Begriffe: Wildschweine heißen auch Schwarzkittel, Schwarzwild oder Sauen. Ihr Nachwuchs heißt Frischling, ist er rund ein Jahr alt, nennt der Jäger die Halbstarken (die dann in der Regel schon über 20 bis 30 Kilo wiegen) Überläufer. Reife Damen heißen Bachen, die borstigen Herren über einem Jahr Keiler. Ihre Gemeinsamkeit: Man kann sie essen – alle. Keiler sind freilich absolut ungenießbar, werden sie während der Rausche erlegt. So nennt man die Zeit, in der sie paarungswillige Bachen (die sind „rauschig“) wittern, für Nachwuchs sorgen möchten und nichts anderes im Sinne haben. Sie sind dann übrigens auch im übertragenen Sinne schwer genießbar.

Wildschwein also – als Braten, für den Grill, zum Schmoren oder auch als Salami oder Bratwurst. Das Angebot ist riesig, und die Jäger kommen der Nachfrage kaum nach. Weil: immer mehr Verbraucher wollen zwar Fleisch essen, aber die Massentierhaltung nicht unterstützen oder die grausamen Tiertransporte hinnehmen. Sie suchen nach Alternativen – und finden sie beim Wild. Dem einzig wirklichen Biofleisch, wie nicht nur Jäger sagen. Am günstigsten: Wildschwein, denn dieses Borstenvieh gibt es reichlich in Deutschlands Wäldern. Voriges Jahr sind 9000 Tonnen in Deutschland auf den Markt gekommen, sagen Jagdverbände.

Die Gründe dafür sind simpel: In Zeiten immer einseitigerer Land-

wirtschaft finden die klugen Tiere perfekte Versorgung. Sie sind, wie wir Menschen, Allesfresser – ernähren sich also von Pflanzen und von Fleisch. Egal, ob Aas oder ein unglückliches Rehkitz, das sie aufspüren – sie putzen alles weg. Vor dem Winter pflügen sie ganze Waldstücke, Wiesen und Felder um auf der Suche nach Würmern und Engerlingen, weil sie für die kalte Jahreszeit mit weniger Futter Protein und Fett einlagern müssen. Haben wir dann noch ein Jahr mit vielen Eicheln oder Bucheckern (wie z.B. 2018), explodiert der Bestand. Hinzu kommen die seit einigen Jahren vorhandenen riesigen Flächen mit Mais, den man als Futtermittel für das Vieh oder für Bio-Sprit braucht. Wildschweine sind Mais-Junkies, sie riechen ihn auf Kilometer und plündern binnen kurzer Zeit ganze Felder. Ein Alptraum für den Jagdpächter, denn er muss das als Wildschaden ersetzen. Jäger haben im Jahr 2016 mehr als 610.000 Wildschweine geschossen, heißt es beim deutschen Jagdverband. Eine hohe Zahl, aber immer noch viel zu niedrig – so bekommt man die Plage nicht in den Griff.

Aber die Schweine zu jagen ist schwierig, denn in ihrem normalen Umfeld, also Feld, Wald und Wiesen, sind sie extrem scheu und verstecken sich den ganzen Tag. Erst nachts werden sie aktiv. Zutraulich, wie vor allem rund um Berlin, werden sie erst, wenn man sie füttert und es keinen Jagddruck gibt. Das lernen sie schnell.

Auf dem Teller jedoch sind sie ein Leckerbissen. Egal, ob der Rü-

cken, die Keule oder andere Teile – das Fleisch ist dunkel, fettarm und schmeckt so, wie auch Hausschweine mal geschmeckt haben, als sie noch nicht in dunklen Verschlägen vegetierten. Wildschweine leben artgerecht im wahrsten Sinne des Wortes – sie bewegen sich viel, ihr Tisch ist reich und vor allem abwechslungsreich gedeckt, Nahrung aus der Natur also. Das bemerkt man natürlich auch am Geschmack: der ist ausgeprägt, aber nicht penetrant – und er hat nicht das, was man landläufig unter „Wild-Aroma“ versteht. Das war vor etlichen Jahren üblich, als man das Fleisch zu lange und schlecht gekühlt abhängen ließ und am Ende dieses seinerzeit beliebte Aroma erhielt, auch Haut Gout genannt. Diese Zeiten sind vorbei.

Es ist deshalb auch ein Beweis von Ahnungslosigkeit, wenn man meint, es gebe bestimmte Rezepte ausschließlich für Wild. Die braucht man nicht: Es wird zubereitet wie jeder andere Braten auch, so wie man es mag und wie es einem schmeckt. Man kann aus Wildschwein Rouladen machen und sie mit Hack vom Wildschwein füllen. Oder Gulasch. Oder eine Keule mit Niedrigtemperatur im Ofen über Nacht bei knapp unter 80 Grad garen, oder Bratwurst daraus herstellen – völlig egal. Es schmeckt immer.

Und es schrumpft in der Pfanne nicht um die Hälfte – anders als bei Billigfleisch aus der Zuchtfabrik ist nur wenig Wasser drin. Wer die absolut mageren Stücke wie Rücken oder Filet nimmt, sollte sie nicht durchbraten, das macht sie trocken. Aber

sie in der Pfanne kurz ein paar Minuten von jeder Seite und dann innen noch rosa anzurichten, ist ein Genuss. Sorgen muss man sich nicht, denn jedes Stück Wildschwein wird vom zuständigen Veterinäramt getestet, dazu ist jeder Jäger verpflichtet.

Ilonka Hauck (71) ist seit vielen Jahren Jägerin und Köchin. In ihrem Lokal („Haucks Restaurant“ in Düsseldorf-Rath) setzt sie das ganze Jahr auf Wild – ausschließlich aus der Eifel und dem Schwarzwald. Dank großer Tiefkühltruhen und befreundeter Jäger hat sie keine Nachschubprobleme. Bei Wildschwein schwört sie darauf, das scharf angebratene Fleisch mit Sellerie, Möhren und Paprika, Salz und Pfeffer zu garen – und den Braten mit Glühwein abzulöschen. Diese Kombi der Aromen sei unschlagbar, sagt die Köchin. Am Ende wird die Sauce mit Honig und Senf, Zimt und Zwetschgen abgeschmeckt.

Als Beilage eignen sich klassisch Rotkohl und Klöße, aber auch Pfannkuchen mit selbst gemachter Holunderkonfitüre. Bei ihr kommt übrigens ausschließlich heimisches Wild in die Röhre, sie würde nie aus dem Ausland zukaufen.

Denn: Sollte man im Supermarkt Wildschwein aus dem Tiefkühler angeboten bekommen, lohnt ein Blick auf den Ursprungshinweis. Meist kommen diese Tiere aus den USA – es sind verwilderte Hausschweine, die dort unter grausamen Umständen in Gattern zusammengetrieben und dann erschossen werden.

Das wäre in Deutschland nicht möglich.

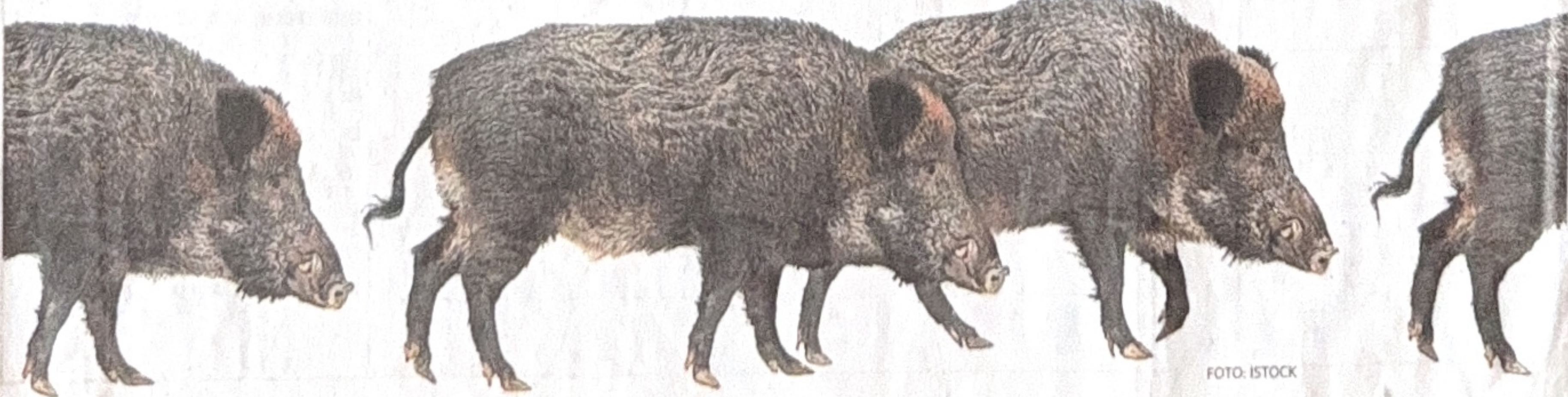


FOTO: ISTOCK

Hirschgulasch mit Spätzle in brauner Soße

Haucks Hütte liegt auf dem Märchenmarkt auf dem Shadow-Platz. An der Wand hängen kleine Geweihe, in großen, schwarzen Kesseln köchelt Essbares.

Das gibt es Die Kessel enthalten diverse Suppen, mit Bärlauch oder Süßkartoffeln, außerdem gibt es Grünkohl und Möhrengemüse. Als besonders „edel und lecker“ wird das Hirsch-Gulasch angepriesen.

So schmeckt es Der geschmorte König des Waldes wird mit Spätzle serviert, in einer herzhaften Soße mit Zwiebeln. Das Fleisch ist mager und zergeht auf der Zunge, allerdings überdeckt die dicke Soße den Geschmack ein wenig. Nach Wunsch gibt es ein Brötchen, Mandarine und Holunderbeeren dazu.

Das kostet es Mit 8,50 Euro ist das Hirschgulasch nicht günstig. Dafür gibt es eine vollwertige, sättigende



Das Hirschgulasch schmeckt besser, als es aussieht.

FOTO:DSCH

und leckere Mahlzeit auf die Hand.

Fazit So urig die Hütte wirkt, so wenig macht das Gulasch auf dem Papp-Teller her. Im Mund liefert es dagegen, was man sich von einem Wildgericht zur Weihnachtszeit verspricht.

dsch