

Wilder Genuss

Das Rezept für den
Hirschrücken finden
Sie auf Seite 30

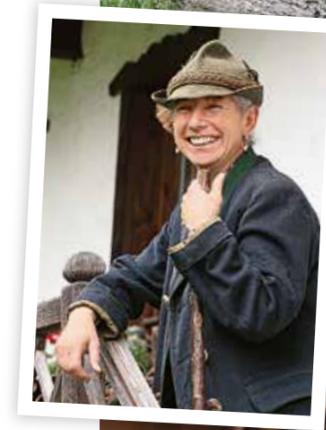
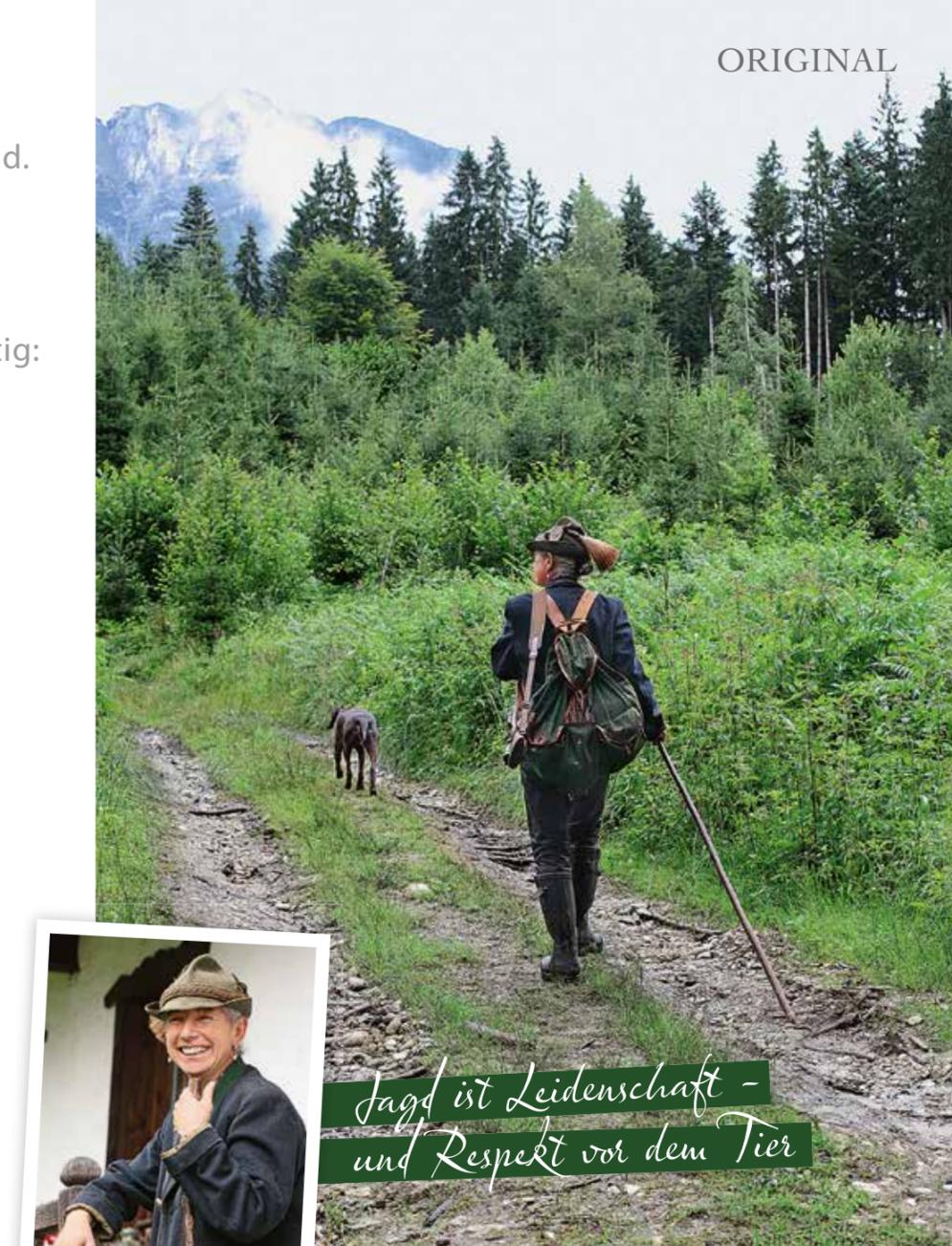
FOTOS: PETER RAIDER
TEXT: MELANIE BREUER

Rosi Miggitsch liebt die Jagd. Dabei ist ihr neben einem respektvollen und nachhaltigen Umgang mit der Natur vor allem eines wichtig: Qualität. Denn der gute Geschmack von Wildfleisch fängt für die Tirolerin nicht erst in der Küche an.

Wenn sich im Spätsommer die ersten Blätter an den Bäumen gelblich färben und der Morgennebel langsam durch das Tal den Berg hinauf zieht, macht sich bei Rosi Miggitsch eine leichte Unruhe breit. Der Herbst steht vor der Tür – und damit auch die Jagdsaison. Zwar enden die Schonzeiten einiger Wildarten schon früher, am schmackhaftesten ist frisch gejagtes Wild jedoch zu dieser Jahreszeit. Bevor die Tirolerin die leckeren Gerichte in ihrer Bauernhausküche in Langkampfen zubereiten kann, gibt es einige Jagdregeln zu beachten. „Wir haben einen genauen Plan, der uns vorgibt, welche Tiere wir erlegen dürfen“, erklärt die 52-Jährige. Schon im Winter erfolgt die gesetzlich angeordnete Wildzählung. Danach wird festgelegt, welche und wie viele Tiere im darauf folgenden Jahr zum Abschuss freigegeben sind. Auf diese Weise behält die erfahrene Jägerin den Überblick über den Bestand in ihrem Revier.

Der richtige Schuss

Seit über 14 Jahren geht Rosi Miggitsch nun schon auf die Pirsch. Sie weiß, dass hierzu neben der gerne angeführten Jagdromantik auch eine ganze Reihe von Pflichten gehört. Ihr macht es nichts aus, bei Wind und Wetter in aller Herrgottsfrühe aufzustehen und das 840 Hektar



Jagd ist Leidenschaft -
und Respekt vor dem Tier



Trophäen sind Beweisstücke des Jagderfolges, sollten aber nach Meinung von Rosi Miggitsch nicht überbewertet werden



große Revier nahe Kufstein, das sie als Verwalterin gemeinsam mit ihrem Mann Gerhard betreut, zu überprüfen. „Jagd ist nicht nur das Schießen. Man muss sich im Revier auskennen, Stände und Wege bauen, Bäume und Sträucher ausschneiden und vieles mehr. Von Oktober bis Ende April kommt die Wildfütterung hinzu. Das ist Schwerstarbeit, wenn man bedenkt, dass wir im letzten Winter bis zu drei Meter Schnee hatten und die Äsung, also das Tierfutter, manchmal sogar zu Fuß den Berg hochschaffen mussten“, erzählt die passionierte Jägerin. Neben guten Kenntnissen über den Lebensraum und das Verhalten von Wildtieren, über Waldbau und Naturschutz ist der richtige Umgang mit der Waffe unerlässlich. Für Rosi Miggitsch beginnt die Qualität des Wildbrets schon mit dem richtigen Schuss: „Die Grundvoraussetzung für eine waidgerechte Jagd ist, dass schon beim Schießen alles stimmt. Keinesfalls irgendwie hektisch oder schnell agieren. Nur wenn das Wild richtig auf dem Schuss liegt, weiß ich, dass auch die Qualität des Fleisches hinterher stimmt. Das schmeckt man einfach“, ist sich die gebürtige Bauerntochter sicher. Bereits im Vorfeld beobachtet sie den Gesamteindruck des Tieres. Am Äsungsverhalten kann die geprüfte Jägerin erkennen, ob das Wild gesund ist oder irgendwelche Erkrankungen aufweist. Vor der nachfolgenden Prozedur, also dem



Aufbrechen, Runterziehen und Auswaschen, kennt sie ebenfalls keine Scheu. Besonders beim Aufbrechen muss sie ganz besonders achtsam vorgehen, um Verunreinigungen vorzubeugen. Danach muss das Wildbret möglichst bald auf unter 7 °C gekühlt werden. Für Sportjäger ist meist die Trophäe der Hauptzweck der Jagd. Rosi Miggitsch aber legt auf diese Beweisstücke keinen allzu großen Wert: „Natürlich mag ich auch mal ein Geweih von einem zehn, elf oder zwölf Jahre alten Hirsch nach Hause bringen. Doch das ist für mich nicht das Wichtigste“, gesteht die Mutter von drei Söhnen. „Auch wenn das vielleicht ein wenig seltsam klingen mag: Ich schieße, damit wir wieder etwas zu essen daheim haben. Weil wir uns eben gerne von Wildfleisch ernähren.“ Doch nicht nur, weil im Hause Miggitsch



Wildsuppe mit Herz

Zutaten für 4 Personen:
3 Karotten, 2 Zwiebeln, ½ Knolle Sellerie, 1 Stück Lauch, 1 kg Wildknochen (Hirsch, Reh, Gams), 1 Herz (Hirsch), 5 Knoblauchzehen, 2 Lorbeerblätter, 7 Wacholderbeeren, Pfefferkörner, frischer Thymian, Majoran und Rosmarin, Salz, 250 g gekochte Suppennudeln als Einlage, frischer Schnittlauch
 ■ Zubereitungszeit: ca. 3–4 Stunden

Zubereitung: Gemüse grob zerkleinern. Alle Zutaten mit 3 l Wasser in einen großen Topf geben und ca. 2–3 Stunden leise köcheln lassen. Knochen, Gemüse und Herz aus der Suppe nehmen. Karotten, Sellerie und Herz klein schneiden. Suppe abseihen und zusammen mit dem klein geschnittenen Herz, Gemüse, Suppennudeln und frischem Schnittlauch heiß servieren.



Schnell und einfach aus Wildfleischresten zubereitet

Wildfleischsalat mit weißen Bohnen

Zutaten für 4 Personen:
500 g gekochte weiße Bohnen (Dose), 250 g gebratenes Wildfleisch (Reste), 2 rote Zwiebeln, frische Basilikumblätter, Balsamico-Essig, Rapsöl, Salz
 ■ Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten



Zubereitung: Die Bohnen abspülen. Das Fleisch in kleine Stücke und die Zwiebeln in feine Ringe schneiden. Alles zusammen in eine Schüssel geben. Frische Basilikumblätter nach Belieben klein schneiden und untermischen. Balsamico-Essig, Rapsöl und eine Prise Salz zu einem Dressing vermischen und über den Salat geben.

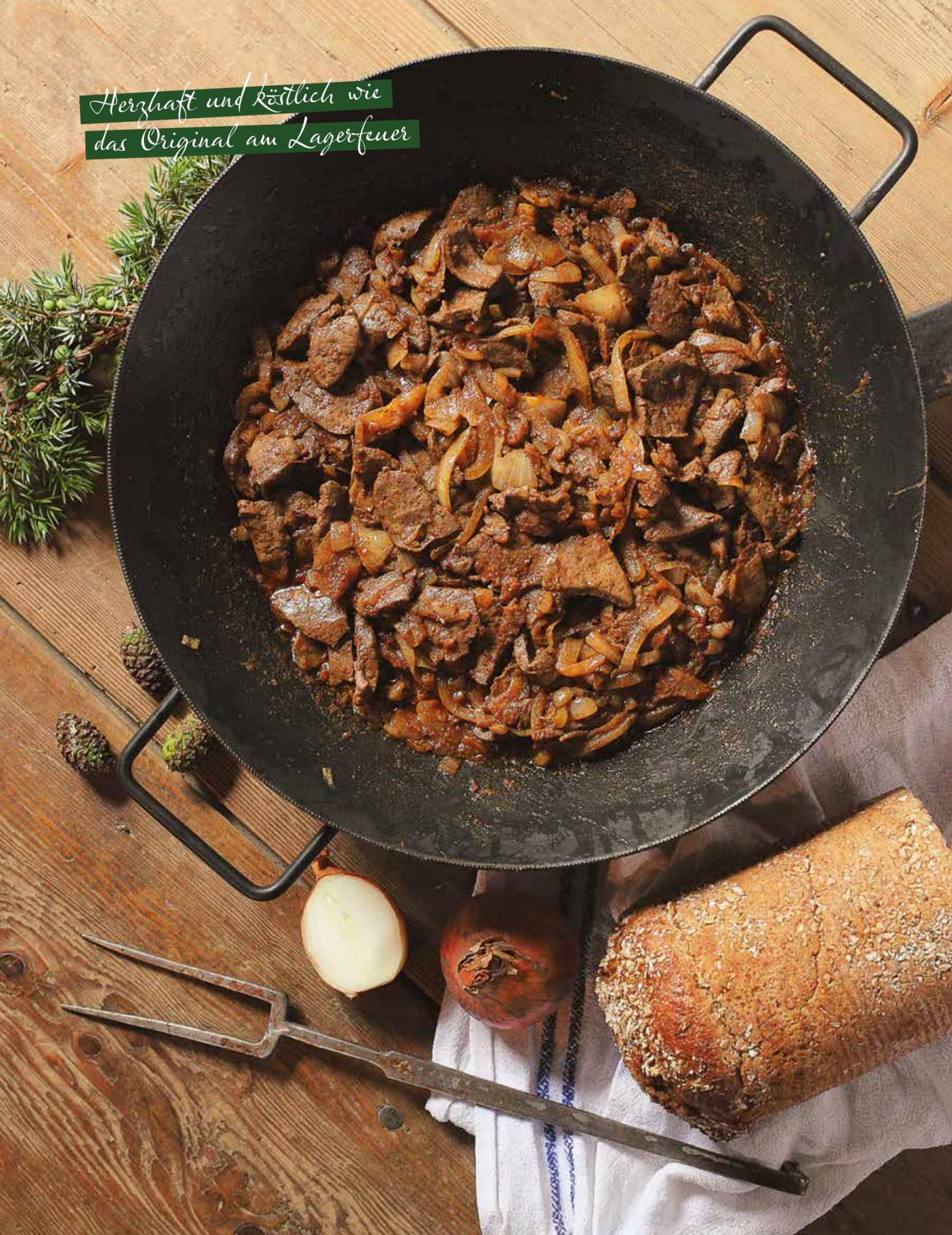
Rosis Tipp

Frisches Schwarzbrot passt hervorragend zu deftigen Wildgerichten

Wildfleisch

Gesund und lecker
 Wild ist von Natur aus mager und cholesterinarm. Darüber hinaus enthält das feinfaserige Fleisch viel Eiweiß sowie zahlreiche Vitamine und Mineralstoffe. Vor allem die Spurenelemente Eisen, Zink und Selen machen Wildbret ernährungsphysiologisch gesehen so wertvoll. Da Wildtiere überwiegend Muskelfleisch haben, sind sie sehr bekömmlich und zudem leicht verdaulich. Wie Fisch enthält auch Wild einen hohen Anteil ungesättigter Fettsäuren, insbesondere Omega-3-Fettsäuren. Diese wirken vorbeugend gegen Herz- und Gefäßerkrankungen. Außerdem enthält Wildbret keine Antibiotika, fremden Hormone oder andere Zusatzstoffe, da sich die Tiere mit Gräsern, frischen Kräutern und Früchten aus dem Wald natürlich ernähren.

Herzhaft und köstlich wie
das Original am Lagerfeuer



Jagdhüttenleber

Zutaten für 4 Personen:

**800 g Wildleber (Hirsch, Reh, Gams),
8 mittelgroße Zwiebeln, Butter-
schmalz zum Anbraten, 1–2 EL Papri-
kapulver edelsüß, Pfeffer, Salz**

■ Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Zubereitung: Leber in kleine Stücke, Zwiebeln in Ringe schneiden. Butter-schmalz in einer Pfanne erhitzen und darin die Zwiebeln weich dünsten. Die Leber dazugeben und bissfest braten. Paprika und Pfeffer hinzufügen und einige Minuten ziehen lassen. Erst vor dem Anrichten salzen. Mit Schwarzbrot servieren.

fast ausschließlich Wild auf den Tisch kommt – angefangen bei einer einfachen Bolognese für Spaghetti über rustikale Jagdhüttenleber bis hin zum köstlichen Hirschrücken –, achtet die leidenschaftliche Köchin immer auf die Güte ihrer Waren. Inzwischen verkauft sie ihr selbst erlegtes Wildbret auch an eine wachsende Zahl von Stammkunden.

Purer Fleischgenuss

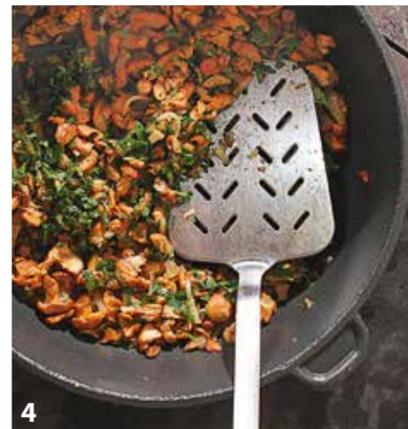
Mit einer besonders guten Qualität möchte sie vor allem Skeptikern beweisen, dass Wildfleisch deutlich besser und vor allem schmackhafter ist als der ihm oftmals anhaftende negative Ruf. Dieser erschließt sich für Rosi Miggitsch aus der Historie: „Wer hat früher Wildfleisch ge-

habt? Meistens der Jäger selbst. Das, was er nicht wollte, hat er an die Bauern abgegeben. Diese mussten dann das meist schon etwas ältere Fleisch in saure Milch oder Essigwasser einlegen, damit der strenge Geruch verschwand“, beschreibt die Österreicherin die traditionelle Vorgehensweise. Sie selbst hingegen verarbeitet nur ganz frisches Fleisch, bei dem kein unerwünschter Geschmack über-tüncht werden muss. Ganz im Gegenteil: Bei ihren Gerichten steht der pure Fleischgenuss im Vordergrund. Diesen unterstreicht sie vor allem durch die Einfachheit ihrer Rezepte, wie sie auch auf diesen Seiten zu finden sind, sowie durch die wenigen und oftmals aus dem eigenen Bauerngarten stammenden Zutaten und

Die Jagd ist mit einer Reihe von Pflichten und Aufgaben verbunden, darunter auch die fortlaufende Beobachtung und Kontrolle des Wildbestandes im Revier



Mit frischen Waldpilzen
ein absoluter Genussklassiker



Hirschrücken mit Steinpilz-Pfifferlingsoße und Babykartoffeln

Zutaten für 4 Personen:

800 g Hirschrücken ausgelöst, Salz, Pfeffer, Rapsöl, 2 Zwiebeln, 2 EL Butter, 1 kg Steinpilze und/oder Pfifferlinge, 1 Bund frische Petersilie, 2 EL Mehl, ½ l Milch, ¼ l Sahne,

■ Für die Beilagen: **1 kg frische Babykartoffeln, etwas Butter, 500 g Brokkoli**

■ Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten

Zubereitung: Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Den Hirschrücken salzen, pfeffern und in heißem Rapsöl von allen Seiten gut anbraten (2). Aus der Pfanne nehmen, in Alufolie wickeln (3) und für ½ Stunde in den vorgeheizten Ofen geben. Zwiebeln klein schneiden und in Butter leicht anbraten. Pilze klein schneiden (1) und mit der Petersilie zufügen. Alles leicht einköcheln lassen (4) und mit Mehl abbinden. Mit Milch und Sahne aufgießen, salzen und pfeffern und warm halten. Babykartoffeln waschen und ungeschält kochen, vor dem Anrichten in heißer Butter schwenken. Brokkoli in wenig Salzwasser dünsten. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen, in Stücke schneiden, mit Pilzsoße, Kartoffeln und Brokkoli servieren.



Links: Jagdhund Hugo ist immer dabei, wenn es auf die Pirsch geht
Rechts: Die Heidelbeeren sammelt die Familie in den umliegenden Wäldern

ausgewählten Beilagen. Neben Familie und Freunden bekocht sie gelegentlich auch große Jagdgesellschaften, die der italienische Pächter vier bis fünf Mal im Jahr einlädt. Für solche Anlässe hat sie sich sogar ein eigenes Geschirr anfertigen lassen. Bis zu 30 Personen können dabei die Köstlichkeiten genießen, die Rosi liebevoll angerichtet auf den weißen Tellern mit dunkelgrüner Einfassung serviert.

Großvaters alter Janker

Wert auf Traditionen legt Rosi Miggitsch vor allem bei ihrer Berufskleidung. Besonders während einer Hochgebirgsjagd, bei der sie oftmals mehrere Stunden in bis zu 2000 Metern Höhe verbringt, trägt die Tirolerin gerne den alten Lodenjanker ihres Großvaters. „Da kann es stürmen oder regnen, wie es will, mit dem wird man einfach nicht nass“, schwärmt die Jagdaufseherin von den hervorragenden Materialeigenschaften des nicht nur in ihrer Heimat beliebten Trachtenklassikers. Sobald sie diesen frühmorgens vom Haken nimmt, geht Jagdhund Hugo sofort in Hab-Acht-Position. Dann kann auch er es kaum erwarten, endlich wieder durch die heimischen Wiesen und Wälder zu streifen und in seinem Revier nach dem Rechten zu sehen.

Heidelbeernocken

Zutaten für 4 Personen:

800 g Heidelbeeren, 1 Prise Salz, 100 g Zucker, 1 Ei, 100 g Mehl, Butter zum Anbraten, Puderzucker zum Bestreuen, einige Heidelbeeren zum Dekorieren

■ Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

Zubereitung: Alle Zutaten vermischen, mit einem Esslöffel zu Nocken formen und portionsweise in heißer Butter braten. Mit Puderzucker und Beeren servieren.



Die Nocken schmecken auch gut mit einer Kugel Vanilleeis