

Jagdzeit

DIE AHRTALER WILDZEITUNG



Herausgegeben vom Jagdhaus Rech | Wanderhotel und Wildrestaurant | Familie Bitzen

Schutzgebühr 3,-



Jetzt schmeckt Wild am besten

Warum so viele denken, dass es Wild nur im Herbst gibt.

Der Herbst ist seit Menschengedenken die Zeit, in der man Vorräte für den bevorstehenden Winter anlegt. Im Mittelalter taten sich die Männer zusammen, um gemeinsam auf die Treibjagd zu gehen.

Die bereits kühlen Herbst- und Wintertemperaturen erleichterten zudem die Lagerung des Wildfleisches. Aus diesen überlebenswichtigen Vorratsjagden entstand die Tradition der Gesellschaftsjagden, die bis heute überwiegend im Herbst stattfinden. In Folge dessen gibt es in diesen Monaten ein umfangreiches Wildangebot, das die Kosten für das hochwertige Fleisch sinken lässt.

Die attraktiven Preise nehmen bis heute viele Gastronomen zum Anlass, in dieser Jahreszeit verstärkt Wildgerichte anzubieten. Dadurch entstand

der Irrglaube, Wild gäbe es nur im Herbst. Leider wissen die wenigsten Konsumenten, dass Tiere während dieser Herbst-Treibjagden unter enormem Stress stehen und damit die Qualität des Fleisches stark beeinträchtigt ist. Im Rahmen der Schonzeiten darf man heute fast ganzjährig auf die Jagd gehen. Ab Februar beginnt die Jagd mit dem Wildschwein gefolgt von Maibock, Rehbock und Rotwildspießler bis hin zu einer umfangreichen Auswahl an Wildtieren, insbesondere im Sommer. Die Fleischqualität ist gerade im Frühjahr und Sommer hervorragend. Der Grund dafür liegt in dem optimalen Nahrungsangebot der Tiere. Nach dem Winter steckt die Natur alle Energie in die sprießenden Pflanzenspitzen, die dem Wild als nährstoffreicher



Lieferant von Proteinen, Mineralstoffen und Kohlenhydraten dient. Dieses natürliche Kraftfutter lässt das Fleisch außergewöhnlich schmackhaft und ausdrucksstark werden. Gezielt

erlegt, gereift und in der Küche veredelt ist es ein wunderbares Naturprodukt mit Premiumqualität. Gestresste Treibjagdtiere hingegen werden im Jagdhaus Rech nicht serviert.

Blattschuss Veranstaltungen mit Volltreffer-Garantie

„Wilder“ Kochkurs

Wir bringen Ihnen die Kunst des Zubereitens von Wildgerichten in einem spannenden und abwechslungsreichen Kochkurs nahe. Dieser Kochkurs ist auch eine grandiose Geschenkidee!

Wanderwoche im November

Vom gepackten Rucksack über Wanderkarten und geführte Wanderungen bis hin zu Köstlichkeiten aus unserer Küche - wir unterstützen Sie bei der Planung Ihrer Rotwein-Wanderwoche.

Familienfeiern

Gerne sind wir bei Familienfeiern Ihr Partner und sorgen für einen stimmungsvollen Rahmen für jeden Anlass.

Jägerlatein

Schürzenjäger:

Der Begriff Schürzenjäger ist ein im 19. Jahrhundert entstandenes Spottwort für Männer, die jeder Schürze (damals trugen Frauen noch Schürzen) hinterherrennen.

Diese Bezeichnung hat mit der Jagd und dem Jagen demzufolge überhaupt nichts zu tun.

Schürze ist dem Jäger nur in Verbindung mit Rehwild ein Begriff und bezeichnet das helle Haarbüschel über dem weiblichen Geschlechtsteil.

Jagdwitz

„Zwei Jäger gehen durch den Wald, als einer von ihnen plötzlich zusammenbricht.

Er scheint nicht zu atmen, seine Augen sind glasig. Der andere Jäger greift zu seinem Mobiltelefon und betätigt den Notruf.

„Ich glaube, mein Freund ist tot. Was soll ich tun?“, fragt er in Panik.

„Ganz ruhig“, bekommt er zur Antwort.

„Überzeugen Sie sich zunächst ob er wirklich tot ist.“

Stille, dann ist ein Schuss zu hören. Der Jäger fragt: „Gut, und was jetzt?“



Maibock und Spießer: Vom Feinen das Beste

Maibock der Platzhirsch in der Wildküche?

Zwei Jungspunte sind die ungeschlagenen kulinarischen Highlights in unseren regionalen Wäldern: Der Maibock und der sogenannte Rothirsch-Spießer.

Als Maibock bezeichnet man – neben dem untergärtigen Starkbier – den Rehbock mit seinem kurzen Geweih, der ab dem ersten Mai bejagt werden darf.

Der SchmalSPIEßER und das SchmalTIER gehören zu den Rothirschen und dürfen ab Juni geschossen werden. Geboren wurden sie im Mai des Vorjahres, Sie verlassen jetzt mit ungefähr einem Jahr die Mutter und ziehen einzeln durch die Wälder auf der Suche nach einem Hirschrudel, dem sie sich anschließen können. Ihr Geweih weist noch keine Verästelungen auf, daher nennt man sie Spießer.

Feinschmecker für Feinschmecker

Das reiche Nahrungsangebot im Frühjahr aus jungen Trieben, Knospen, frischen Gräsern, Pilzen und Kräutern lässt bei beiden Halbwüchsigen nicht nur das Geweih wachsen, sondern spiegelt sich auch in der hervorragenden Qualität des Fleisches wider.

Die Jagd auf Maibock und Spießer ist wichtig, um deren Populationen zu regulieren. Da natürliche Feinde wie Wolf, Luchs und große Raubvögel fehlen, kann der Wildverbiss immense forstwirtschaftliche Schäden verursachen. Mit viel Sorgfalt, Hege und Pflege und in enger Zusammenarbeit mit den Jagdbehörden der Kreisverwaltungen wird der Abschuss geplant und

durchgeführt. Mein persönliches Ziel als Jäger und Koch ist es, den Schuss so zu platzieren, dass das Tier sofort nach dem Schuss in sich zusammenfällt, denn ein guter Schuss ist die Basis für eine hervorragende Fleischqualität.

Dann wird das Tier so schnell wie möglich aus der Decke geschlagen, innerhalb von 24 Stunden auf fünf Grad heruntergekühlt und schließlich bei zwei Grad unter Vakuum gereift. Nur so können sich die besonderen Wildfleischaromen perfekt entwickeln. Danach bereiten wir diese Geschenke der Natur mit viel Gefühl und Liebe für unsere Gäste zu.





Auf der Jagd nach
leichten Sommergenüssen

Jagdhaus Rech
WANDERHOTEL UND WILDRESTAURANT

Wild
auf seine
sonnigste
Art



Hier kocht der Jäger.

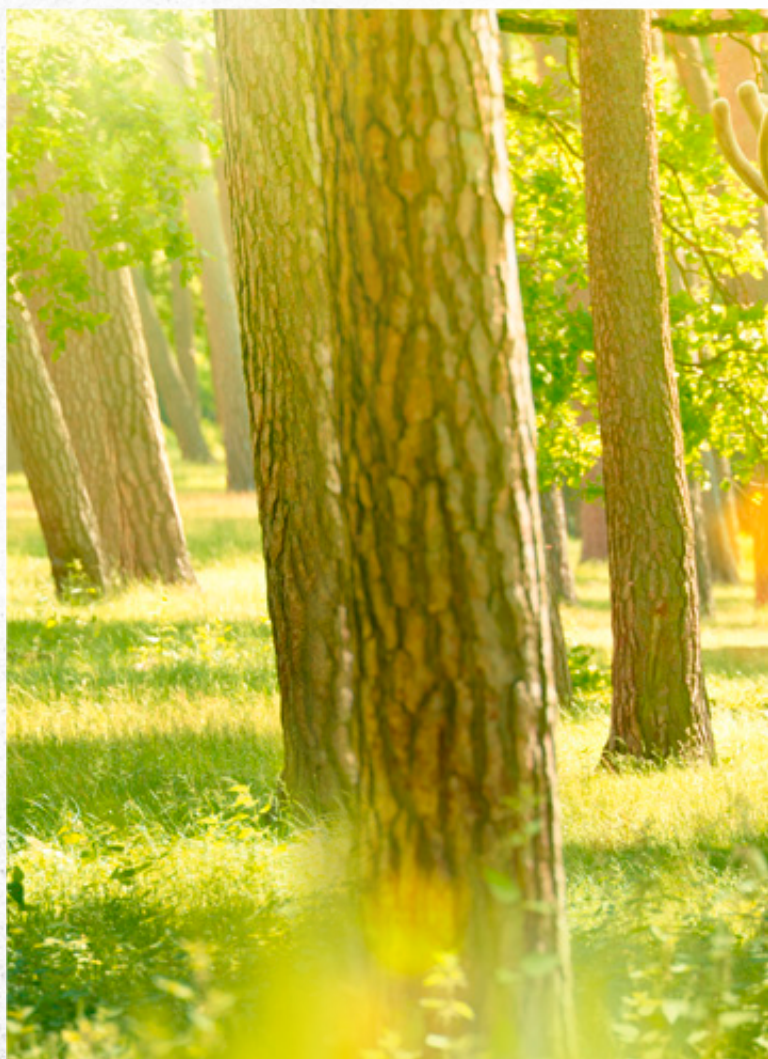
Auf der Fährte des guten

Warum manche Menschen schlechte Erfahrungen mit Wild gemacht haben.

Sie kennen Menschen, die kein Wild essen, weil sie mit Wild einfach einen üblen Geschmack verbinden?

Den sogenannten „Hautgout-Geschmack“ hatte man früher oft bei Wild. Die erlegten Tiere wurden mehrere Tage bei Raumtemperatur in der Decke abgehängt. Unter diesen Bedingungen schritt der Verwesungsprozess schnell fort und prägte diesen strengen, fauligen Wildgeschmack. Kommen Sie mit uns auf den Wildgeschmack!

Heute wird dieser Hautgout-Geschmack, der nicht dem typischen Wildaroma entspricht, durch moderne Kühltechnik vermieden. Schon im Wald beim Aufbrechen der Tiere wird auf eine größtmögliche Hygiene geachtet. Abgehangen wird das aus der Decke geschlagene Fleisch nur noch 24 Stunden, um langsam heruntergekühlt zu werden. Die dann folgende lückenlose Kühlung sorgt dafür, dass es in der zeitgemäßen Wildküche kein Hautgout mehr gibt.



Wilde Herausforderung

Für mein Küchenteam und mich ist es heute eine wunderbare Aufgabe, den feinen, dezenten und aromatischen Wildgeschmack durch eine sensible und professionelle Zubereitung zu unterstreichen. Im Zusammenspiel mit Gewürzen, Kräutern und passenden Beilagen kreieren wir aus unserem heimischen Wild einen Hochgenuss, den wir unseren Gästen gerne servieren. Lassen Sie sich von uns als Spezialist für Wild mitnehmen auf die Fährte des guten Wildgeschmacks – und für die, die wir nicht überzeugen können, haben wir selbstverständlich auch Gerichte ohne Wild.



Wildgeschmacks



Menü vorbestellen und sparen!

Bei einer Vorbestellung bieten wir Ihnen unsere Menüs günstiger an. Bitte beachten Sie, dass wir Ihnen einige unserer besonderen Spezialitäten-Menüs nur auf Vorbestellung servieren können.

⇒ 3-Gang-Wildmenü Großmutterzeiten

„Nur wer einen guten Braten macht, hat auch ein gutes Herz“ ... hat schon Wilhelm Busch zum Besten gegeben. In diesem Menü möchte ich Sie durch klassische Zubereitungsarten und bodenständige Produkte an „Großmutterzeiten“ erinnern. 35,- €

⇒ 5-Gang-Wild Hubertus (Vorbestellpreis)

Der Heilige Hubertus ist der Schutzpatron der Jäger. Seiner Weitsicht ist es zu verdanken, dass Jagdtraditionen und die weidmännische Hege und Pflege des Wildes bis heute überliefert wurden. Ihm zu Ehren haben wir das nachfolgende Menü zusammengestellt.

Rothirsch	59,- €
Wild-Hase	59,- €
Wildschwein	59,- €
Fasan	59,- €
Reh	66,- €

⇒ Wild Menü Diana (Vorbestellpreis)

Unser Wild Menü zu Ehren der Jagdgöttin Diana gibt die Vielfalt und Qualität unserer Küche wiedergeben.

Mit kleinen geschmackvollen Gerichten aus dem Allerbesten, was uns die Natur bietet, möchten wir Ihnen ganz besondere Gaumenfreuden servieren. Lassen Sie sich vom Geschmack unserer Natur begeistern. So „wild“ schmeckt das Ahrtal!

8-Gang	75,- €
6-Gang	65,- €

⇒ Slow-Food-Wild-Menü (nur auf Vorbestellung)

In unserem Slow-Food-Menü legen wir Wert darauf, das ganze Stück Wild zu verarbeiten. Wir möchten zeigen, dass die Welt des Fleisches nicht nur aus Filet und Rücken besteht. Ein Tier hat eine Vielzahl von Fleischteilen, die sehr schmackhaft zubereitet werden können.

Bei dem Menü möchten wir außerdem die verschiedensten klassischen Zubereitungsarten aufzeigen.

8-Gang	75,- €
6-Gang	65,- €



Markus Bitzen

Jäger, Koch, Weinliebhaber und Gastronom.

Früher Jagdtrieb

Im Jahre 1985 kauften meine Eltern das ehemalige, einige Jahre vorher durch einen Schwellbrand stark beschädigte Jagdhaus Rech und erweckten damit einen alten Traditionsbetrieb wieder zu neuem Leben. Durch den elterlichen Betrieb wurde bei mir schon früh die Leidenschaft für die Gastronomie geweckt.

Von der ersten Minute an habe ich gekellnert und damit mein erstes Taschengeld verdient. Meine Liebe zur Natur und die Begeisterung für die Hege und Pflege des Wildes entdeckte ich ebenfalls bereits im Kindesalter, als ich meinen Vater auf der Jagd begleiten durfte. Mein „grünes Abitur“ in Form des Jugendjagdscheins machte ich bereits mit 16 Jahren.

Kochende Leidenschaft

Meine Ausbildung begann ich 1990 im Steigenberger Hotel Bad Neuenahr.

Nach drei sehr lehrreichen und interessanten Jahren habe ich meine Bundeswehrzeit im Gästecasino des Bundesministers der Verteidigung auf der Hardthöhe in Bonn abgeleistet. Dort verbrachte ich das schönste und inspirierendste berufliche Jahr außerhalb von Rech. Hier lernte ich eine frische Küche mit optimalen Produkten, Top-Service und die Liebe zu meinem Beruf kennen.

Geschenke der Region

Nach weiteren Stationen im Steigenberger Hotel Bad Pyrmont, im Dorint Hotel Bad Neuenahr,

im Schloss Gymnich in Erfstadt und im Dorint Hotel Lahnstein übernahm ich 2007 gemeinsam mit meiner Ehefrau Marina das Jagdhaus Rech von meinen Eltern. Ich habe mich aus Leidenschaft für die Geschenke der Natur auf eine zeitgemäße Wildküche und auf die gekonnte Verarbeitung regionaler Produkte spezialisiert.

Ganz wild auf Wild

Wild ist das reinste Fleischprodukt, das es gibt. Bei frischer Luft, saftigem Grün, gesunder Ernährung und einem stressfreien uneingeschränkten Lebensraum können sich die Tiere optimal entwickeln.

Wir Jäger haben die Aufgabe, diese einmalige Schöpfung zu

hegen und zu pflegen. Da es keine natürlichen Feinde für das heimische Wild gibt, muss der Jäger Hege-Abschüsse tätigen, um ein Gleichgewicht in der Natur zu erhalten. Im Jagdhaus Rech trifft Wildküche unmittelbar und in einer Person auf die Jagd. Saubere Schüsse und das korrekte Aufbrechen der Tiere sind Grundvoraussetzungen dafür, dass ein Stück Wild in meiner Küche verarbeitet wird. Das wissen auch die befreundeten Jäger, die das Fleisch ausschließlich aus heimischen Wäldern liefern.



So schmeckt das Ahrtal

Neben dem Wild ist auch der Ahrwein ein regionales Premiumprodukt, das mich begeistert. Meine Frau Marina hat sich durch einen Sommelier-Lehrgang auf die vor unserer Haustür

wachsenden Weine spezialisiert und vollendet damit perfekt das kulinarische Angebot im Jagdhaus Rech.

Wein-Tipp zum Wildgenuss im Sommer



Weingut Heiner & Kreuzberg

*Blanc de Noir
Barrique trocken*

Der etwas andere Blanc de Noir: nicht langweilig, sondern erstklassig Cremig mit sehr leichten Holzaromen durch den Ausbau im gebrauchten Barrique. Schmelzige Zitrusnoten mit rundem Abgang.

Jagdhaus Rech

*Edition Barbara
Frühburgunder trocken*

Ein absoluter Top-Frühburgunder der sowohl durch mineralische Eleganz als auch durch vollmundige Frucht überzeugt. Rund und anschmiegsam am Gaumen.





Slow Food

Geschenke der Natur

„Ich möchte die Geschichte einer Speise kennen. Ich möchte wissen, woher die Nahrung kommt. Ich stelle mir gerne die Hände derer vor, die das, was ich esse, angebaut, verarbeitet und gekocht haben“, so Carlo Petrini, Gründer von Slow Food.

Wissen, woher es kommt

Entsprechend dem oben genannten Zitat von Carlo Petrini, dem Gründer von Slow Food, wissen wir, wo das, was Sie im Jagdhaus Rech genießen, herkommt. Ich weiß, in welchem Waldstück das Wild, auf das wir Jäger oft stunden-, tage-, oder sogar wochenlang ansitzen, gelebt hat. Ich kenne die Wiese, auf der die Rinder in der Grafschaft weiden, und ich habe den Acker, in dem die Kartoffeln auf Ihrem Teller wuchsen, vor meiner Haustür.

Ahrtaler Küche

Regionale Küche bedeutet für mich, hiesige Produkte mit traditionellen, regionstypischen und dennoch zeitgemäßen Zubereitungsarten zu kombinieren. Es ist nicht einfach, passende, qualitativ hochwertige Produzenten zu finden, die sich in einer globalen Welt mit Massenlebensmitteln zu Discounter-Preisen auf die Qualität ihrer regionalen Produkte konzentrieren. Wir haben einige gefunden, sodass wir nicht nur über Slow Food reden, sondern dies auch leben. Egal ob Gemüse, Kräuter, Honig, Waldbeeren, Pilze, Mehl oder natürlich unser Wild – das, was Ihnen im Jagdhaus Rech serviert wird, kommt aus der Region.

Es gibt so viele genussvolle, interessante Produkte in Deutschland und damit auch im Ahrtal. Es ist ein Hochgenuss und es macht Spaß, unser eigens Genießer-Land neu zu entdecken. Erleben Sie unser Slow Food-Menü.



Ehrlicher Genuss

Bereits seit der Übernahme des Jagdhaus Rech 2007 bin ich Mitglied bei Slow Food. Slow Food ist eine weltweite Non-Profit-Organisation von bewussten Genießern, die es sich zur Aufgabe gemacht haben, die Kultur des Essens und Trinkens zu pflegen und aufrecht zu erhalten.

Slow Food fördert eine verantwortliche Landwirtschaft und Fischerei, eine artgerechte Viehzucht, das traditionelle Lebensmittelhandwerk und die Bewahrung der regionalen Geschmacksvielfalt. Produzenten, Händler und Verbraucher kommen in Kontakt miteinander, vermitteln Wissen über die

Qualität von Nahrungsmitteln und gestalten den Lebensmittelmarkt fair und transparent. Auch wir versuchen möglichst alle Produkte, die in unserer Küche verarbeitet werden, beim Erzeuger zu kaufen und faire Preise zu zahlen, mit denen beide Seiten leben können.

Wenn man sich bewusst darüber wird, mit welchem immensen Aufwand regionale Produkte produziert werden, werden Preise nachvollziehbar. Der Ahrwein ist ein Paradebeispiel dafür. Er ist durch seine besonderen Steillagen teurer, als Weine die in flachen Lagen gelesen werden.



Liste unserer regionalen Lieferanten

In der heutigen schnelllebigen Zeit voller Lebensmittelskandale ist es mir persönlich sehr wichtig, dass ich weiß, wo die Produkte herkommen, die wir unseren Gästen anbieten. Ich kenne alle Lieferanten persönlich. Bei meiner wöchentlichen Einkaufstour durch die Lande überzeuge ich mich immer von der besonderen Qualität ihrer Produkte.

☛ Fleisch und Fisch

- Limousin Rind & Suppenhühner von Familie Schopp vom Schoppshof
- Felchen vom Klosterfischer Hehenkamp vom Laacher See

☛ Gemüse

- Spargelbauer Fuchs aus Eckendorf
- Gemüse und Salate vom Bauer Janz aus Oedekoven

☛ Obst

- Obsthof & Safterei Familie Sonntag aus Gelsdorf

☛ Tiererzeugnisse, Käse und Eier

- Eier von Familie Schopp vom Schoppshof aus Esch
- Ziegenkäse vom Vulkanhof aus Gillenfeld in der Vulkaneifel

☛ Gewürze - Sonstiges

- Kräuter, Bärlauch, Waldpilze gesammelt von Herrn Vesennaier aus Rech
- Verschiedene Essige von Acetovit Essigmanufaktur Gerd Schüller aus Dernau
- Mehl, Graupen, Mehlmischungen von der Bedorfer Mehlmühle aus Wachtberg, Villip

☛ Getränke

- Weine aus dem wunderschönen Ahrtal von verschiedenen Winzern
- Liköre, Wodka, Magenbitter vom P.J. Schütz aus Lantershoven

Maihock



Zutaten

FÜR 4 PERSONEN

- 600 g Maihockrücken, pariert, von allen Sehnen befreit
- Olivenbratöl, Bonner Ölmühle
- Wildgewürzmischung, Ingo Holland
- 500 ml Fond aus Rehknochen
- Mehlbutter
- Frische Erdbeeren
- Erdbeeressig, Acetovit Dernau
- 400 g Spargel
- Einige Blätter Maiwirsing
- Einige Schnittlauchhalme
- Butter
- Nudelteig, wie bekannt
- 100 g Ziegenfrischkäse, Vulkanhof
- Gillenfeld
- 1 Zweig Rosmarin
- Honig
- Salz, Pfeffer

mit „wilder“ Erdbeersoße, Spargel im Maiwirsing-Mantel, dazu mit Ziegenfrischkäse gefüllte Ravioli

Fond erhitzen, Erdbeeren darin weich kochen und mit dem Mixer pürieren. Je nach Süße der Erdbeeren diese mit Erdbeeressig mildern, pfeffern, mit Mehlbutter abbinden – das braucht etwas Zeit.

Rosmarin ganz fein hacken, mit dem Ziegenfrischkäse, Gewürzen und Honig mischen. Diese Füllung auf den ausgerollten Nudelteig spritzen, mit Nudelteig

abdecken, Ravioli ausstechen. Nudeln in Wasser blanchieren und kurz vor dem Anrichten in brauner Butter glacieren.

Spargel schälen und bis zum gewünschten Garpunkt in heißem Wasser blanchieren. Maiwirsingblätter blanchieren, Spargelspitzen auf gleiche Länge schneiden und im Wirsingblatt einpacken – etwa 5 Stangen. Mit Schnittlauchhalm zusammenbinden.

Spargel und Ravioli kurz vor dem Anrichten in Butter schwenken und mit einigen Tropfen Wasser erhitzen.

Rehrücken portionieren und im Öl scharf in der Pfanne anbraten, würzen, bei 120 Grad im Ofen bis zu einer Kerntemperatur von 50 Grad – Digitalthermometer – garen. Kurz ruhen lassen, schräg aufschneiden, mit Spargel, Ravioli und Soße anrichten.

Zubereitung
= halbswild

Wildschweinfilet mit Hagebuttensoße

Zutaten

FÜR 4 PERSONEN

- 800 g Wildschweinfilet, pariert
- 300 ml Grundfond vom Wildschwein
- 100 ml Hagebuttenmark
- Salz, Pfeffer
- 20 g Zuckerrübensirup
- 200 g Mehl
- 100 g Butter
- 100 g Schalotten
- 500 g Erbsen
- 50 g Sahne
- 400 g Kartoffeln
- 2 Eigelb
- 100 g Ziegenfrischkäse
- 50 g Rucola
- Muskat
- 4 Kräuterseitlinge

Wildfleischfond mit Hagebuttenmark aufkochen und mit je 50 g Mehl und Butter binden. Sirup zufügen. Filet scharf anbraten. Danach im Ofen bei 180 Grad 5 Minuten garen, dann bei 100 Grad ruhen lassen. Schalotten würfeln, in Butter anschwitzen, Gemüsebrühe zugeben, Erbsen darin garen, abgießen, pürieren, mit Butterflocken und Sahne verfeinern, salzen und pfeffern. Gekochte Kartoffeln zerkleinern, mit Eigelb und Mehl zum Teig kneten und 10 cm breit ausrollen. Alle 5 cm einen Klecks Frischkäse aufspritzen. Teigrolle in Stücke schneiden, den Frischkäse einklappen. Gnocchi formen, in Salzwasser kochen bis sie oben schwimmen, abtropfen lassen, mit Rucola kurz in Butter anbraten. Kräuterseitlinge in Streifen schneiden, anbraten. Wildschweinfilet auf Erbsenpüree setzen, mit Gnocchi, Kräuterseitling und Soße anrichten.

Zutaten

FÜR 4 PERSONEN

- 450 g Zwiebeln
- 120 g Möhren
- 120 g Knollensellerie
- 1 Stange Porree
- 60 g Tomatenmark
- 1 kg Hirschbraten aus der Keule
- 400 ml kräftiger Rotwein, Bitzen's Nr. 3 Spätburgunder
- 1 Lorbeerblatt
- 10 Pfefferkörner, Piment,
- 7 Wachholderbeeren, je etwas angestoßen
- 40 ml Öl
- 400 ml Wildfond

Hirschbraten

Zwiebeln, Möhren und Sellerie schälen und grob würfeln. Das Fleisch scharf anbraten, das Gemüse dazu geben und mit anrösten. Tomatenmark und Porree ebenfalls mitrösten. Mit Rotwein ablöschen, kurz aufkochen, Fond dazugeben und mit Wasser auffüllen bis der Braten mindestens bis zur Hälfte bedeckt ist. Die Gewürze dazugeben. Den Braten im Backofen bei 140 Grad so lange garen

Tipps und Tricks *Die gar nicht so „wilde“ Zubereitung von Wild*

1. Kaufen Sie Wildfleisch nur bei einem Jäger Ihres Vertrauens und kaufen Sie nur Wildfleisch, das vom Ansitz erlegt wurde. Wildfleisch aus Treibjagden hat eine schlechtere Qualität. Die Tiere haben während dieser Hetzjagd enormen Stress. Das übersäuert das Fleisch, dadurch kann es nicht reifen und ist in der Regel zäh und wenig aromatisch.

2. Braten Sie Ihr Wild-Rücken-Medaillon kurz in einer heißen Pfanne an, bis sich die Röstaromen gebildet haben. Danach garen Sie das Stück im Backofen zu Ende. Verwenden Sie ein Thermometer zur Messung der Kerntemperatur. 55 Grad Kerntemperatur ist Medium.

3. Gut ausgereiftes Wildfleisch braucht nicht mehr in Buttermilch eingelegt zu werden. Das hat man früher gemacht, um das „stinkende“ Wildfleisch (Hautgout-Geschmack) genießbar zu machen. Bei der heutigen Wildfleischreifung ist das Einlegen überflüssig.

4. Würzen Sie das Wildfleisch immer erst nach dem Anbraten. Kein Gewürz der Welt hält 300 Grad Hitze in der Pfanne unbeschadet aus.

5. Nehmen Sie sich die Zeit, eigene Soßen zu kochen. Das ist nicht nur sehr einfach, sondern bietet Ihnen außerdem ein besonderes Geschmackserlebnis.

6. Es muss nicht immer Rücken-Medaillon oder Keule sein. Rippchen, Haxe, Bauch oder Nacken sind auch vom Wild sehr lecker.

7. Essen Sie Reh vorrangig im Mai. Durch die Aufnahme der ersten Frühjahrskräuter hat das Fleisch wunderbar frischen und unverwechselbaren Geschmack und ist sehr fettarm.

bis er beim Einstechen von der Fleischgabel rutscht. Während der Garzeit den Braten alle 10 Minuten drehen. Anschließend den Fond als Soße einkochen, abschmecken und abbinden. Dazu passen die klassischen Wildbeilagen Rotkohl und Spätzle.

Wussten Sie schon, *wie gesund Wildfleisch ist?*

Besonders das Muskelfleisch von Rot- und Rehwild, Feldhase und Schwarzwild enthält einen hohen prozentualen Anteil an mehrfach ungesättigten Fettsäuren, die einen sehr positiven Einfluss auf das menschliche Herz-Kreislauf-System, das Sehvermögen und das Gedächtnis haben.

Wildbret, das einst als schwere Hausmannskost galt, spielt inzwischen in der leichten und gesunden Küche eine große Rolle und hat seinen berechtigten Platz in der ausgewogenen Ernährung gefunden.

Wildfleisch			Hauptnährstoffe		Mineral-Stoffe		Vitamin
100 Gramm enthalten:	Energie kJ kcal		Eiweiß	Fett	Phosphor	Eisen	B2
Hase	517 124		21,6 g	3,0 g	220 g	2,4 mg	0,06 mg
Hirsch	512 122		20,6 g	3,3 g	249 g	3,4 mg	0,48 mg
Reh, Rücken	553 132		22,4 g	3,6 g	220 g	3,0 mg	0,25 mg
Reh, Keule	444 106		21,4 g	1,3 g	220 g	3,0 mg	0,25 mg
Wildschwein	493 118		19,5 g	3,4 g	120 g		0,10 mg
Fasan	557 133		23,6 g	3,7 g	230 g	1,2 mg	0,15 mg

Wildfleisch ist:

- ☛ fett- und damit kalorienarm, aber eiweißreich
- ☛ reich an Kalzium, Zink,

- ☛ Phosphor und Eisen
- ☛ ein hervorragender Lieferant der Vitamine B1 und B12
- ☛ besonders leicht verdaulich

- ☛ frisch verarbeitet am schmackhaftesten
- ☛ vor allem im Frühjahr und Sommer ein Hochgenuss

Unser „Wildes“ Bauernlädchen

Willkommen in unserem Spezialitäten-Lädchen. Hier können Sie viele unserer Produkte kaufen und probieren.

Freuen Sie sich über ein umfangreiches Spektrum an zahlreichen Wildprodukten wie Salami, Schinken, Wurst, Soßen, Gulasch, Bratenfleisch, Rücken und Grillbratwürstchen.

Außerdem bieten wir Ihnen verschiedene Chutneys, Marme-

laden, Pestos, selbstgemachte Liköre, Hefe, Trester-Schnäpse, Spirituosen, verschiedene Säfte vom Bauern, Ziegenkäse, Bergkäse, Brot, Essige, Öle, Nudeln, Honig, Senf, Brotbackmischungen, Eier, Kartoffeln, Gewürze, Bücher, Biogetränke sowie Sekt und Weine verschiedenster Winzer.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch. 🍀



www.jagdhaus-rech.de



Jagdhaus Rech
WANDERHOTEL UND WILDRESTAURANT

JAGDHAUS RECH · Wanderhotel und Wildrestaurant
Bärenbachstraße 35 · Rech
Tel. 02643 8484 · info@jagdhaus-rech.de
www.jagdhaus-rech.de