

Rezension

LENSING Lisa, GASTEIGER-RABENSTEIN Joseph u. LENSING Paul: Jäger kochen Wild. Lieblingsrezepte und Anekdoten leidenschaftlicher Jäger. Leopold Stocker Verlag, Graz 2012

Katharina SCHINDECKER

Seit Anbeginn der Zeit ist das Jagen ein Thema für den Menschen. Von der Steinzeit bis heute haben sich die Notwendigkeit und das Prestige um das Jagen verändert. Mussten die Menschen in der Steinzeit jagen um zu überleben, kam vor allem im Mittelalter auch das Vergnügen und der soziale Aspekt (Gemeinschaftliches Jagen als feierlicher Anlass) hinzu, welches hauptsächlich dem Adel vorbehalten war. Erst Ende des 19., Anfang des 20. Jahrhunderts (in Österreich) wurde ein Jagdgesetz beschlossen, was unter anderem auch regelt, wer, wann und womit jagen darf. Somit kann das Jagen heute mehr als Hobby angesehen werden. So sehen es auch die Autoren dieses Kochbuches, die Verbindung von Natur, Essen und eine Lebensweise die beides verbindet. In 57 ausgewählten Rezepten werden die üblichen Verdächtigen (Hirschragout und Rehschnitzel) aber auch etwas experimentierfreudigere Gerichte wie Rehrücken in Kirschsauce und Nussnudeln oder Hirschrücken an Portwein-Maroni mit Rotkraut und Serviettenknödel vorgestellt.

Jedoch soll das Buch nicht nur Jäger die Wildgerichte näher bringen sondern auch die Hobbyköche und Wildliebhaber. Um diesen den Einstieg in die Thematik zu erleichtern wird zuerst kurz und bündig auf zwei Seiten ein kleines 1x1 des Jagens und der Vorteile des Wildes als Fleisch angeführt. Danach folgen die Rezepte, welche in ihre Gattungen eingeteilt sind (Hirsch, Wildschwein, Gams, Allerlei (hierbei werden vor allem Geflügelrezepte vorgestellt), Fonds und Saucen). Das Kochbuch ist reichlich illustriert und zeigt vor allem die Köche (von jenen die jeweiligen Rezepte zur Verfügung gestellt wurden), wie sie sie zubereiten und die fertigen Gerichte inklusive verschiedenster Anekdoten, wie „der doppelseitige Kronenhirsch“ oder „der Hund als bester Freund des Jägers“. Abschließend folgen noch zwei Artikel zur Jagdmusik und zur kaiserlichen Jagd in Ischl.

War einst das Wild nur das Privileg der Adeligen, so hat heute jeder die Möglichkeit Reh, Wildschwein, etc. zuhause zu kredenzen. Mit Hilfe dieses Kochbuches gelingt es auch, auf verschiedene Arten sich Wild schmackhaft zu machen, selbst für jene die sich vorher nicht daran getraut haben, könnte ein Wildburger ein guter Einstieg sein in die Jägerküche des 21. Jahrhunderts.