



Maibock Ein Stück Wald auf dem Teller

Markus Bitzen hat sich den wilden Genüssen aus Wald und Wiese verschrieben. Im Wonnemonat hat das erste Wild im Jahr ein ganz besonderes Aroma. Warum das so ist, verrät der Patron des Landgasthofs „Jagdhaus Rech“ in LandGenuss.

Text und Fotos: Ira Schneider

Foto: Okapia/Imagebroker/Armin Floeth

Wild ist nicht gleich Wild“, sagt Markus Bitzen. Und seine Stimme bekommt einen leicht ärgerlichen Unterton, wenn Zeitgenossen das Fleischaroma mit den Worten „muffig“ oder „herb“ umschreiben. Dass er Wildfleisch am liebsten „ohne alles“ würzt, also nur hauchdünn als Carpaccio aufschneidet, naturbelassen gart oder höchstens räuchert, versetzt so manchen Gast ins Stauen. „Muss man denn das Wild wegen seines ausgeprägten Aromas nicht erst einmal in Milch eingelegen? Meine Oma hat das immer so gemacht.“ Diese Kommentare hört Markus Bitzen, der nicht nur einen eigenen Gemüsegarten am Haus besitzt, sondern seit seinem 16. Lebensjahr selbst auf die Pirsch geht, immer wieder. „In früheren Zeiten gab es kaum Kühlmöglichkeiten. Auch die Tatsache, dass man Fleisch einfach länger abhängen ließ, hat im Gedächtnis vieler den Eindruck eines eigenartigen beißenden Beigeschmacks hinterlassen“, weiß Bitzen. In Wahrheit schmecke

frisches Wild – wenn es richtig, also „ohne Stress für das Tier“, gejagt und fachmännisch verarbeitet werde – jedoch nur nach Wald und würzigen Kräutern. Dieses Geschmackserlebnis anderen zu eröffnen und altbackene Vorurteile abzubauen, das ist eine Mission, die der 37-Jährige mit der Übernahme seines elterlichen Betriebs vor fünf Jahren in Angriff genommen hat.

Wild auf Frühlingwild

Im Jagdhaus Rech gibt es fast nur Wildfleisch oder Felchen (Süßwasserfisch) aus der Region. Kochkurse helfen dabei, Berührungängste mit der Materie „Wild“ am Herd zu überwinden. „In Zeiten der Bio- und Natürlichwelle ist Wildfleisch für viele Menschen eine Alternative zur Massentierhaltung geworden. Denn Wild lebt in freier Natur und ernährt sich artgerecht. Es frisst frische Kräuter, hat viel Auslauf und kann so saftiges, hocharomatisches Fleisch ausbilden“, so Bitzen, der am liebsten selbst frühmorgens auf die Jagd geht

und seine Beute frisch in der Restaurantküche verarbeitet. Aber was ist denn nun das Besondere am Maibock? „Maibock ist eine ausgesprochene Spezialität und Rarität der Saisonküche. Seinen Namen trägt der Maibock, weil das männliche Reh ab dem ersten Mai wieder geschossen werden darf. Der geschmackliche Unterschied zum Winterwild ist dabei enorm“, so Bitzen. Da das Tier im Frühjahr nach der kargen Winterzeit die ersten Kräuter und jungen Pflanzentriebe draußen findet, beginne es wieder Fett anzusetzen. Das Fleisch sei zart marmoriert und feinwürzig im Geschmack. „Wenn wir genau hinschmecken, haben wir im Frühling den Wald auf dem Teller“, so Bitzen, der sich als Slow-Food-Mitglied nicht nur mit regionalen Produkten, sondern auch mit Aromenbildung und Geschmacksschulung beschäftigt.

Das Geheimnis der Soße

Während die Formel für die Zubereitung des Wildfleischs bei Markus Bitzen recht

Parieren, parieren und noch mal parieren:

So gelingt ein Maibockfilet

Beim Wild ist nicht nur das „Wie“ und „Wann“ ein Tier geschossen wird für den späteren Fleischgeschmack von großer Bedeutung, sondern auch die fachgerechte Zubereitung am Herd – findet

Markus Bitzen. Wir haben ihm dabei über die Schulter geschaut: **Man nehme: ein Stück ausgelöstes Filet (80 Gramm pro Person) vom Maibock.**



1. Die Sehnen des Fleisches ringsum mit einem scharfen Messer entfernen. Immer wieder leicht mit der Messerklinge über die Fleischoberfläche fahren und sehnige Fasern vorsichtig mit den Fingern ablösen. Das sogenannte „Parieren“ ist für das gleichmäßige Garen und die zarte Textur des Fleisches von großer Bedeutung.

2. Das Filetstück in der heißen Pfanne ringsum kurz und scharf anbraten.

3. Das angebratene Filetstück leicht salzen und zum Beispiel engmaschig in mit einem Ei bestrichenen hauchdünnen Blätterteig einwickeln. An den Enden gerade abschneiden. Das Filet in einer feuerfesten Form oder Pfanne im Ofen langsam weitergaren lassen (circa 4-5 Minuten bei 160 Grad im Backofen, bei Blätterteigmantel 2 Minuten länger), bis es außen goldbraun, aber im Kern noch rosa ist.

4. In der Mitte schräg durchschneiden und beim Anrichten auf dem Teller die angeschnittene Kante nach oben stehen lassen.



Das passt zum Maibockfilet
Graupenrisotto, Kohlrabigemüse, Blauer Spätburgunder „Blanc de Noir“ trocken, zum Beispiel vom Weingut Kreuzberg aus Dernau



Markus Bitzen und sein Team



3 Fragen an ...

Markus Bitzen, Betreiber des Landgasthofs „Jagdhaus Rech“

LandGenuss: Warum schmeckt Wild heute dezenter als früher?

Markus Bitzen: Die Jäger müssen heute bereits beim Aufbrechen im Wald möglichst perfekte hygienische Bedingungen schaffen. Das Fleisch darf – langsam heruntergekühlt – nur 24 Stunden bei einer Umgebungstemperatur von 15 bis 20 Grad Celsius abhängen. Die Fleischreifung erfolgt bei zwei Grad Celsius unter Vakuum. Die Fleischaromen können sich perfekt entwickeln.

Wann hat Wild Saison?

Heute dürfen wir im Rahmen der Schonzeiten fast das ganze Jahr über auf die Jagd gehen und verschiedenstes Wild erlegen. Nicht nur Herbstzeit ist Wildzeit: Am 1. Mai beginnt die Saison mit dem Maibock und am 31. Januar endet sie mit dem Rothirsch. Selbst im Februar bis April darf teilweise noch Wildschwein geschossen werden. Insbesondere im Sommer haben wir eine perfekte Auswahl an Wildtieren. Das Wild im November und Dezember stammt oft von Treibjagden, und das Fleisch ist aufgrund der für das Tier stressigen Situation nicht für den Teller, sondern nur noch für die Verarbeitung zu Wurst geeignet.

Woher beziehe ich am besten Wildfleisch?

Man sollte Wildfleisch am besten nur frisch in der Region kaufen. Verbraucher können bei Direktvermarkterbetrieben oder Wildsammelstellen der Forstämter in der Umgebung fragen. In einigen Bundesländern haben die zuständigen Forstämter und Landesjagdverbände eine Liste mit zugelassenen Weiterverarbeitungsbetrieben veröffentlicht, wie zum Beispiel in Rheinland-Pfalz oder Nordrhein-Westfalen. Es gibt auch einige private Wildbörsen mit Postleitzahlensuche.

einfach ist – nur leicht nach dem Anbraten salzen, wenn überhaupt erhebt er das Kochen der Soße indes zur Würz-Wissenschaft. Denn hier gilt es seiner Meinung nach, „den Wildgeschmack herauszukitzeln“. „Über mehrere Tage koche ich die Knochen zu einer Wildsoße aus. Passend zum Gericht wandle ich den Fond immer wieder ab“, so Bitzen – der am liebsten auf ungewöhnliche Aromen aus der Natur wie beispielsweise Wildkräuter oder jetzt im Mai auf frischen Bärlauch setzt. Es wundert daher viele Wildfans nicht, dass er sich auch mit ausgefallenen Spezialitäten wie Mufflon-Fleisch oder selbst geräuchertem Dachsschinken einen Namen macht. „Dachsschinken ist eine Neuheit, auf die ich beim Experimentieren gestoßen bin. Darüber hinaus können unsere Gäste hier im Restaurant wahlweise hausgemachte Wildwurst, Schmalz vom Wildschwein, Hirschmettwurstchen oder Wildschweinschinken frisch oder eingemacht kaufen“, so Bitzen, für den Wild ein erlesenes Geschenk der Natur ist und deshalb auch bei der Jagd, in der Küche und auf dem Teller eine besondere Wertschätzung verdient.

Wandern, Wein und Wild

Dass sie mehr als nur Essen auf den Tisch bringen möchten, beweisen Markus Bitzen und seine Frau unter dem Motto „Wandern, Wein und Wild“. Die Restaurantleiterin und ausgebildete Sommelière Marina Bitzen sucht nicht nur passende Weine für die Wildkompositionen ihres Mannes aus, sondern schult auch Gäste in Weinfragen. Neben Weinproben und Wild-Kochkursen veranstaltet das Jagdhaus Rech beispielsweise Büffetabende, Hüttenwanderungen und Planwagenfahrten mit Vesper an Bord oder im Weinberg. www.jagdhaus-rech.de

www.wald-rlp.de (Rubrik „Wild und Jagd“)
www.wald-und-holz.nrw.de (Rubrik „Wald und Wild“)
www.jagd-online.de (via Rubrik „Über den DJV“ Landesjagdverbände bundesweit recherchierbar)
www.wildboerse.de
www.wildbret-vom-jaeger.com

Ein Gericht, das nach Frühsommer schmeckt

Markus Bitzen und seine Frau Marina betreiben den Landgasthof „Jagdhaus Rech“ in Rech an der Ahr seit fünf Jahren als Hotel mit Restaurant. Nach einer Ausbildung zum Hotelfachmann

spezialisierte sich der leidenschaftliche Jäger auf die Wildküche aus der Region. Marina Bitzen ist ausgebildete Sommelière und stellt für die Menüs passende Weinempfehlungen zusammen.



Essenz vom Maibock mit Dim Sum vom Maibock

Als Vorspeise oder Zwischengang

Essenz vom Maibock

ZUTATEN

- 1 Rückenknochen vom Maibock
- 2 Möhren
- 1 Zwiebel
- 1/2 Stange Lauch
- 200 g Knollensellerie
- 1 Bund Petersilie aus dem Garten
- 3 Lorbeerblätter
- 2 Wacholderbeeren
- 1 Nelke
- Salz
- 3 Pfefferkörner
- je 1 kleiner Zweig Thymian und Rosmarin
- Wasser
- 6 Eiweiß
- 500 g Rinderhesse (Unterschenkelstücke von Keule oder Schulter)
- 250 g Eiswürfel

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel halbieren, in die Pfanne legen und anbraten (bis sie schwarz ist). Gemüse würfeln, zufügen, Knochen klein hacken. Gewürze zerstoßen und alles in einen Topf geben, mit Wasser auffüllen, bis es bedeckt ist, und für circa 8 bis 10 Stunden köcheln lassen.

2. Abkühlen lassen, Fett entfernen, Brühe durchsieben und in einen Topf geben. Das Eiweiß zerschlagen und mit Eiswür-

fel und Rinderhesse gründlich vermengen, zur Brühe gießen und verrühren. Langsam unter wenig Rühren erhitzen (nicht kochen!), bis sich ein Klärkuchen auf der Oberfläche bildet.

3. Diesen vorsichtig entfernen und die Brühe durch ein Passiertuch streichen.

4. Aufkochen, nochmals entfetten und abschmecken.

Dim-Sum-Häppchen

ZUTATEN

- 250 g Hackfleisch vom Maibock
- 50 g Zwiebelwürfel
- 15 ml Olivenöl
- 20 g getrocknete, eingelegte Tomaten
- 100 ml Spätburgunder
- Salz, Pfeffer, Zucker, Kräuter aus dem Garten
- Wan-Tan-Teigblätter (z. B. über Bos Food beziehbar)

ZUBEREITUNG

1. Zwiebelwürfel in Olivenöl glasig dünsten, Hackfleisch zugeben und anbraten.

2. Getrocknete Tomaten abtropfen lassen und in feine Würfel schneiden, zufügen und kurz mitrösten, mit Spätburgunder ablöschen, würzen.

3. Die Kräuter fein hacken und nach Geschmack dazugeben.

4. Einen Teelöffel Hackfleischmasse auf ein Wan Tan Teigblatt geben, die Seiten mit etwas Wasser bepinseln und zum Dreieck formen, die Enden gut festdrücken.

5. Dim Sum entweder im Fettbad frittieren oder über dem Wasserbad dämpfen.

SERVIERVORSCHLAG

Die Essenz in eine Suppentasse füllen und Gänseblümchen hineinlegen, Dim Sum daneben anrichten, mit Öl und Kresse verzieren.