Zehn Rezepte gegen die afrikanische Schweinepest

2021

Sau tot: die Afrikanische Schweinepest (ASP)

Im September 2020 hat die ASP Deutschland erreicht. Das ist schlecht. Panik wird allerdings nicht weiterhelfen – kräftig zu schlemmen schon eher.

Ich habe fest vor, die nächsten Monate zu nutzen, um mir einen gewissen Vorrat an Wildschweinfleisch anzulegen. Ein oder zwei Schweine bekomme ich auf jeden Fall in den Gefrierschrank, und meine Einkoch-Gläser sollten für das Fleisch eines weiteren Tieres ausreichen. Vielleicht kaufe ich auch noch ein paar zusätzliche Gläser? Ich möchte jedenfalls gerne eine Menge Wildschweinfleisch essen – solange man überhaupt noch welches bekommt.

Kein Wildschwein mehr?

Das klingt beinahe ein bisschen nach Panikmache, zugegeben, aber die drohende Gefahr einer wildschweinärmeren Zukunft lässt sich kaum von der Hand weisen: Während wir Menschen immer noch mit dem Coronavirus zu kämpfen haben, bedroht die Wildschweine ein anderer Erreger. letztes Jahr wurde die Afrikanische Schweinepest (ASP) zum ersten Mal in Deutschland nachgewiesen.

Eine gute Quelle für detaillierte Informationen zur Afrikanischen Schweinepest ist diese Broschüre des Deutschen Jagdverbands.

Für Menschen ist die Schweinepest ungefährlich. Wir können uns nicht anstecken, weil wir keine Schweine sind.

Menschen können sich nicht infizieren!

Mittlerweile sind 1551 tote Schweine mit ASP gefunden worden, Tendenz steigend. Für uns Menschen ist die Krankheit zum Glück nicht gefährlich. Wir können uns nicht anstecken. Für Wildschweine geht eine Infektion allerdings fast immer tödlich aus, die Tiere verenden innerhalb weniger Tage. Auch für Hausschweine ist die Krankheit brandgefährlich, und einen Impfstoff gibt es bisher nicht. In zwei Hausschweinbeständen in Ostbrandenburg wurde die Krankheit jetzt nachgewisen. Der Ausbruch ist eine Katastrophe schweinehaltende Landwirte: Deutsches Schweinefleisch darf schon seit dem ersten Nachweis grundsätzlich in vielen Ländern nicht mehr importiert werden, Rgeional und entlang der Lieferketten werden die Bestände rigoros gekeult.

Was können wir tun?

Natürlich sind in den betreffenden Gebieten längst Schutzmaßnahmen angelaufen, an dieser Stelle kommen auch die Jägerinnen und Jäger ins Spiel: Wildschweine können sich gegenseitig anstecken und das Virus verbreiten – die beste Vorbeugung ist es deshalb, den Wildschweinbestand abzusenken. Je weniger Schweine in einem Gebiet vorkommen, desto geringer die Wahrscheinlichkeit, dass sie sich begegnen. Das gilt überall, auch in weit vom ersten Ausbruch in Brandenburg entfernten Regionen. Überall in Deutschland sollen möglichst viele Wildschweine erlegt werden.

Wie geht es weiter?

Die unmittelbaren Folgen der Krankheit beginnen schon jetzt sich auch für Verbraucherinnen und Verbraucher zu zeigen: Die Preise für das Fleisch von Mastschweinen waren wegen des fehlenden Exportgeschäfts 2020 deutlich gesunken. Betriebe konnten nicht mehr kostendeckend arbeiten. Die Wildschweinpreise sinken wegen der geforderten Steigerung der Erlegungszahlen sogar noch deutlicher, ungefähr bis ins Bodenlose. Wild wurde bisher am liebsten im Gasthaus gegessen – und auch dieser Markt ist wegen der coronabedingten Kontaktbeschränkungen bekanntlich letztes Jahr zusammengebrochen.

Das Virus weggessen!

Aromatisches Wildschweinfleisch ist derzeit also reichlich und ausgesprochen günstig verfügbar. Zurückgehen werden die Bestände der wilden Schweine mittelfristig vermutlich in jedem Fall – entweder kurz und schmerzlos durch intensive, aber fachgerechte Jagd, oder durch die Verbreitung der Krankheit. Mir scheint es vernünftiger, möglichst viele Wildschweine zu erlegen und zu nutzen, statt auf das Virus zu warten. Mein Magen und ich sind jedenfalls bereit, unseren Beitrag im Kampf gegen die Afrikanische Schweinepest zu leisten – und mit diesem kleinen, digitalen Heft möchte ich auch alle anderen dazu ermutigen.

Fleischqualität und Zubereitung

Sämiges Ragout oder saftige Koteletts, zarte Medallions oder knusprige Grillfackeln – entscheidend ist die Wahl eines für das gewünschte Rezept geeigneten Teilstücks!

Mehr zu Zuschnitten und Fleischqualität

Hachse, Eisbein und Bäckchen sind ideal zum Schmoren als Gulasch oder Ragout. Sie enthalten viele Sehnen, die bei hohen Temperaturen langsam ausschmelzen und der Sauce Bindung verleihen.
Schulter, Bauch und Abschnitte werden durch den Fleischwolf gedreht, der höhere Fettanteil sorgt für zusätzlichen Geschmack und verhindert, dass Burger und co. beim Braten austrocknen.
Nacken, Rücken und Filet werden kurz gebraten oder landen als Steaks auf dem Grill. Die oberflächlichen Sehnen werden vorher pariert, das Fleisch selbst ist von Natur aus zart.
Die ausgelösten Muskeln aus der **Keule (Ober- und Unterschale, Nuss, Hüfte und Rolle)** schmecken ebenfalls kurzgebraten, eignen sich aber auch für klassische Braten.

Rezepte

Wildschweinfleisch ist kerniger als Reh- oder Rotwild und aromatischer als das vom Hausschwein. Zubereitet werden kann es auch nach allen für „normales“ Schwein bewährten Rezepten – oder nach den Vorschlägen auf den folgenden Seiten.

Schulter — **60 Minuten**

Wildschwein **Bifteki**

Zutaten

600 g Wildschweinhack
2-3 Chilischoten
eine Tomate
6-8 Knoblauchzehen
eine Zwiebel
Oregano
ein Ei
Schafskäse

Zubereitung

Alle Zutaten außer dem Schafskäse vermischen und für eine ordentliche Bindung einige Minuten kneten. In drei Kugeln teilen, flachdrücken und ein langes Stückchen Schafskäse in dem Fleischteig verstecken. Eine Weile im Kühlschrank ziehen lassen, dann ab auf den geölten Rost oder in die heiße Pfanne.

Dazu Tzatziki, griechischen Salat und literweise Retsina, hinterher noch ein-zwei Ouzo – mit der Knoblauchfahne kann man sich am nächsten Tag sowieso nirgends sehen lassen…

Hackfleisch

Ins Hack kommen alle Reststücke und das, was der Schuss von den Schultern übrig gelassen hat. Besonders gut durchdrehen lässt sich das Wildbret, wenn es zunächst eingefroren wird und dann nur kurz angetaut im Wolf landet. Außerdem ist so auch gewährleistet, dass das empfindliche Hack bei der Verarbeitung kühl bleibt.

Nuss — **1 Woche**

Koch Schinken

Zutaten

1 Nuss, ca. 1–1,5 kg
920 ml Wasser
80 g (Pökel-)Salz
2 Lorbeerblätter
20 g Zucker
5 Wacholderbeeren
2 Nelken

Zubereitung

Die Nuss von oberflächlichen Sehnen befreien und mit Küchengarn eng verschnüren. Wasser mit Salz und allen Gewürzen aufkochen und wieder erkalten lassen. Die Nuss hineingeben, mit einem Teller beschweren, und für eine Woche kalt stellen. Fleisch aus der Lake nehmen, abtrocknen und in einen Folienbeutel vakuumieren (alternativ Bratschlauch oder Gefrierbeutel). Das verpackte Fleisch für 2 Stunden in einem Wasserbad mit einer Temperatur von 65–75 °C brühen. Ideal ist ein Sous-Vide-Stick oder ein Wasserbad, aber auch ein Topf im Backofen (80 °C Ober-/ Unterhitze) funktioniert. Nach dem Garen den Schinken über Nacht im Kühlschrank vollständig erkalten lassen, auspacken, das Garn entfernen und in dünne Scheiben schneiden.

... aus »Grimms Wildkochbuch«

Blick ins Buch

50 Rezepte
30 Euro
224 Seiten
Ulmer Verlag

Rücken, Keule — **eine Woche**

Räucher-Schinken

Zutaten

Wildbret aus Rücken oder Keule, sauber pariert.
Pökelsalz
Pfeffer, Lorbeer,
evtl. Honig oder Zucker,
Wacholder,
...

Auf jagderleben.de gibt es meine Bauanleitung für einen einfachen Holz-Räucherofen zum kostenlosen Download.

Zubereitung

Schinken selbst zu räuchern ist alles andere als kompliziert. Einen „Sparbrand“ bekommt man für ein paar Euro, Räuchermehl fast umsonst. Einen Schrank kann man sich ohne weiteres selbst bauen, oder man verwendet einen (unlackierten) alten Kleiderschrank oder auch nur einen Pappkarton – für die ersten Versuche reicht diese Minimalausstattung vollkommen!

Zum Räuchern besonders geeignet sind die sehnenarmen, edlen Teilsütcke: Der Rücken, das Filet und die ausgelösten Muskeln aus der Wildschweinkeule. Pro Kilo Wildbret werden dann 30 Gramm Pökelsalz (Fachhandel oder Metzger fragen) und nach Geschmack z.B. etwas Wachholder, einige zerstoßene Pfefferkörnrer und ein oder zwei Lorbeerblätter vermischt und mit dem Fleisch vakuumiert (Alternative: eng verschlossener Gefrierbeutel). Eine Woche im Kühlschrank lagern und gelegentlich wenden, dann das Fleisch abspülen, einen Tag zum Trocknen aufhängen (bei Raumtemperatur) und drei oder vier mal je acht Stunden in den Rauch hängen. Anschließend einige Wochen reifen und härten lassen. Während des Räucherns sollte die Außentemperatur nicht mehr als etwa 15 °C betragen, deshalb sind Herbst und Winter die ideale Räucherzeit.

Sauerklee Burger

Abschnitte — **45 Minuten**

Zutaten

ein Eigelb
ein Spritzer Zitronensaft
etwas Salz
100 ml neutrales Öl
eine Hand voll Waldsauerklee

Zubereitung

Das besondere an diesem Burger ist nicht das Wildschweinpattie: reines Wildschweinhack, ungewürzt zu einem Burger geformt, kurz angefroren und auf dem Grill gebraten. Auch nicht das Brötchen: ein einfacher Hefeteig, im Kühlschrank lange gehen gelassen und vor dem Backen mit etwas Eigelb bestrichen. Und die Zwiebeln werden einfach mit einer Prise Zucker in Butter karamellisiert, lecker, aber nichts außergewöhliches.

Nein, das besondere ist die Mayonnaise: gewohnt fett, um dem kräftigen Wildschwein etwas entgegensetzen zu können, aber ergänzt mit dem feinen, säuerlichen Aroma des Waldsauerklees. Eigelb, Zitronensaft und Salz vermischen und danach tröpfchenweise das Öl einrühren. Geduld macht sich dabei bezahlt: Gibt man zu viel Öl auf einmal dazu, gerinnt die Mayonnaise. Den Waldsauerklee kleinschneiden und unterrühren. Ist kein Waldsauerklee zur Hand, schmecken auch andere Wildkräuter.

Süßkartoffel mit Hack

Zutaten

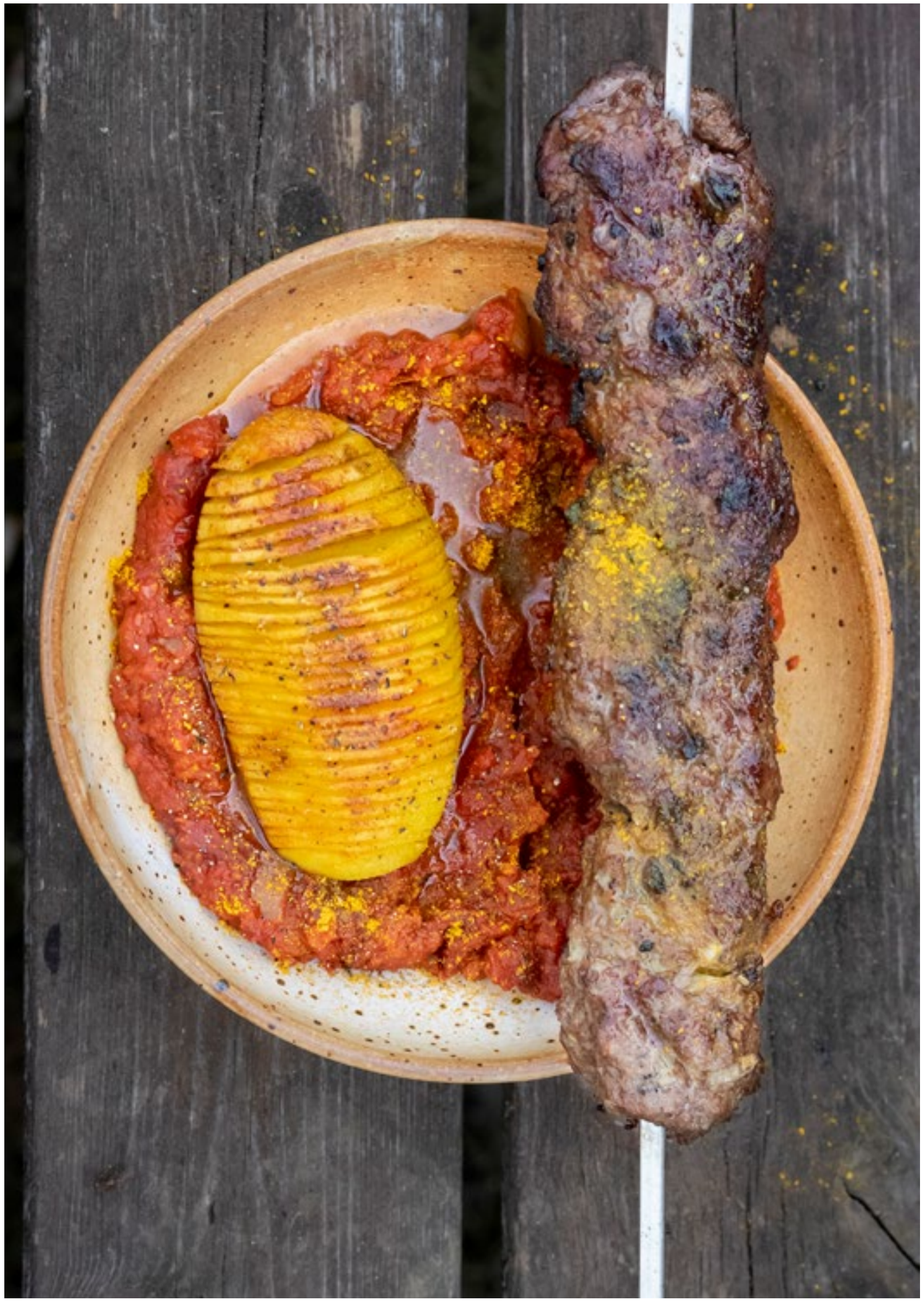
2 große Süßkartoffel
600 g Wildschweinhack
2 Eier
Salz, Pfeffer,
Koriander,
Kreuzkümmel
Walnüsse
250 ml Joghurt
2 El Honig
2 El Tahin

Zubereitung

Die Süßkartoffeln waschen, halbieren und in die Schnittflächen längs Kerben schneiden (die entstehenden Keile stabilisieren die Kartoffelhälften später im Ofen, nicht wegwerfen).
Das Wildschweinhack mit dem Ei und den Gewürzen vermischen, auf die Kartoffelhälften geben und mit Walnüssen belegen.

Die Kartoffelhälften im Backofen für etwa eine Stunde bei 150° Umluft backen bis sie weich sind. Aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen und währenddessen einen passenden Dip aus Joghurt, Honig und Tahin anrühren. Die Süßkartoffel kann jetzt einfach aus der Schale gelöffelt werden, das Wildschwein sorgt für Geschmack und die Walnüsse für einen gewissen Biss.

Schulter — **75 Minuten**



Teilstück

Zeit

Ohne Darm
Currywurst

250 g Wildschweinfett (Rücken/Bauch)
750 g Wildbret (Blatt/ Abschnitte)
2 Schalotten
3 Knoblauchzehen
1 EL Majoran (Getrocknet)
je 1 TL Sal, Pfeffer, gemahlen
(1/2 TL Macis)

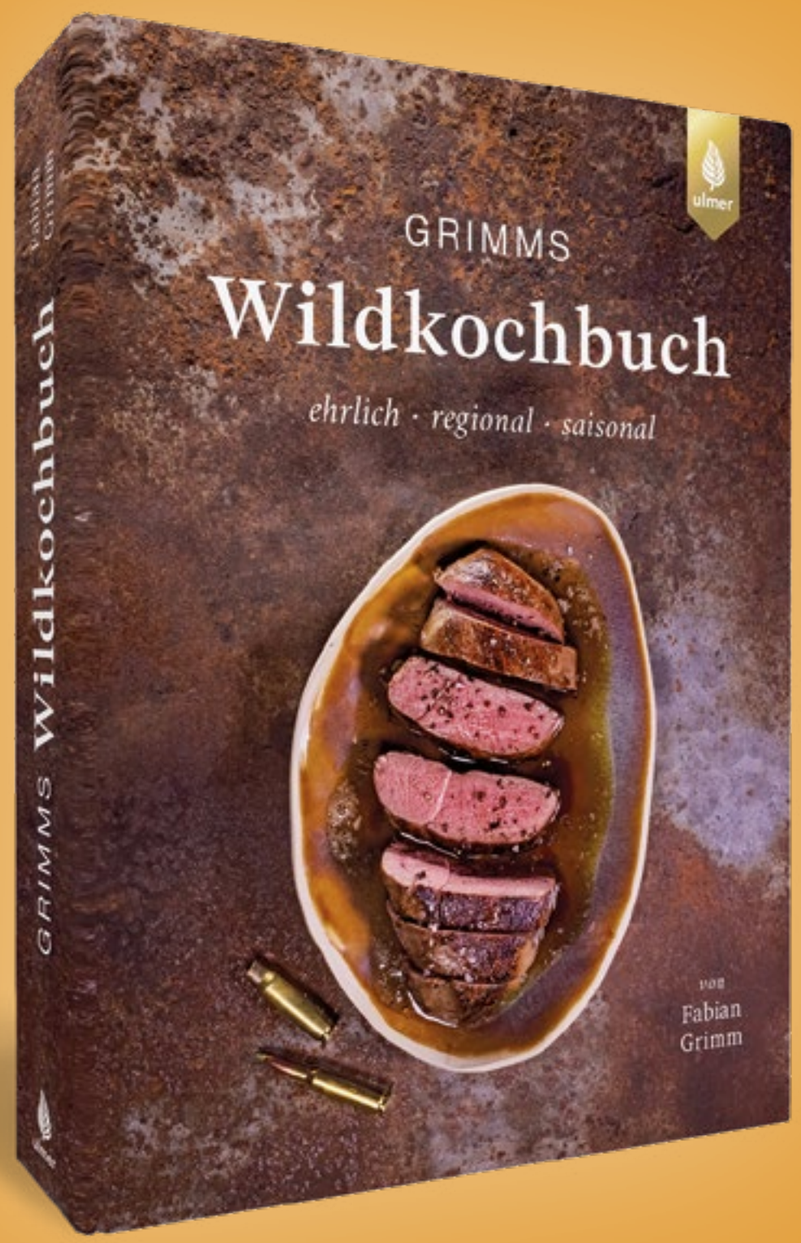
8-10 Kartoffeln (festkochend)
neutrales Öl
Pfeffer, Salz
Paprikapulver, rosenscharf

Soße
2 Schalotten, in Ringen
1 rote Chilischote
50 g Tomatenmark
2-3 EL Apfelessig
1 Dose Tomaten
oder 2-3 Fleischtomaten
2 EL Honig
1 TL Paprikapulver, rosenscharf
1 TL Cheyennepfeffer
Salz
1-2 TL Currypulver

Bauch- und Rückenspeck durchgedreht mit dem Wildbret durchdrehen, noch angefroren in Streifen geschnitten schmiert das Weiße nicht im Fleischwolf. Das wilde Hack würzen wie eine normale Bratwurst: Knoblauch und Zwiebel, fein gewürfelt, Salz, Pfeffer, Majoran und evtl. Macisblüte. Fett, Hack und Gewürze mit den Händen kneten, bis das Fleisch beginnt, an den Fingern zu kleben. Das Wildbret um Schaschlikspieße herum zu Würsten formen. Im Gefrierschrank anfrieren und den Grill anfeuern, dann die Spieße auf dem heißen Rost grillen.

Die Kartoffeln alle zwei Millimeter tief ein-, aber nicht durchschneiden: Auf der Unterseite einen Steg stehen lassen, der die Kartoffel zusammenhält. Mit Öl beträufeln, würzen, in Alufolie einschlagen und in die Glut legen.

Zuletzt die Sauce: Schalotte und Chilischote würfeln und in neutralem Öl dünsten. Nach einigen Minuten Tomatenmark hinzugeben, einige Minuten rösten. Mit Apfelessig ablöschen und einkochen lassen, Tomaten hinzugeben und ca. 15 Minuten köcheln. Die Soße mit Honig, scharfem Paprikapulver, Cheyennepfeffer und Salz würzen und mit Currypulver abschmecken. Ob die Sauce stückig bleibt oder püriert wird, ist eine Geschmacksfrage.



Grimms

Wild-kochbuch

Acht Tiere, fünfzig Rezepte

Fünfzig Rezepte sind für mein erstes Kochbuch zusammengekommen, acht Tiere werden zubereitet: Ein Wildschwein, ein Rehbock, ein junger Damhirsch, ein Feldhase und vier Enten.

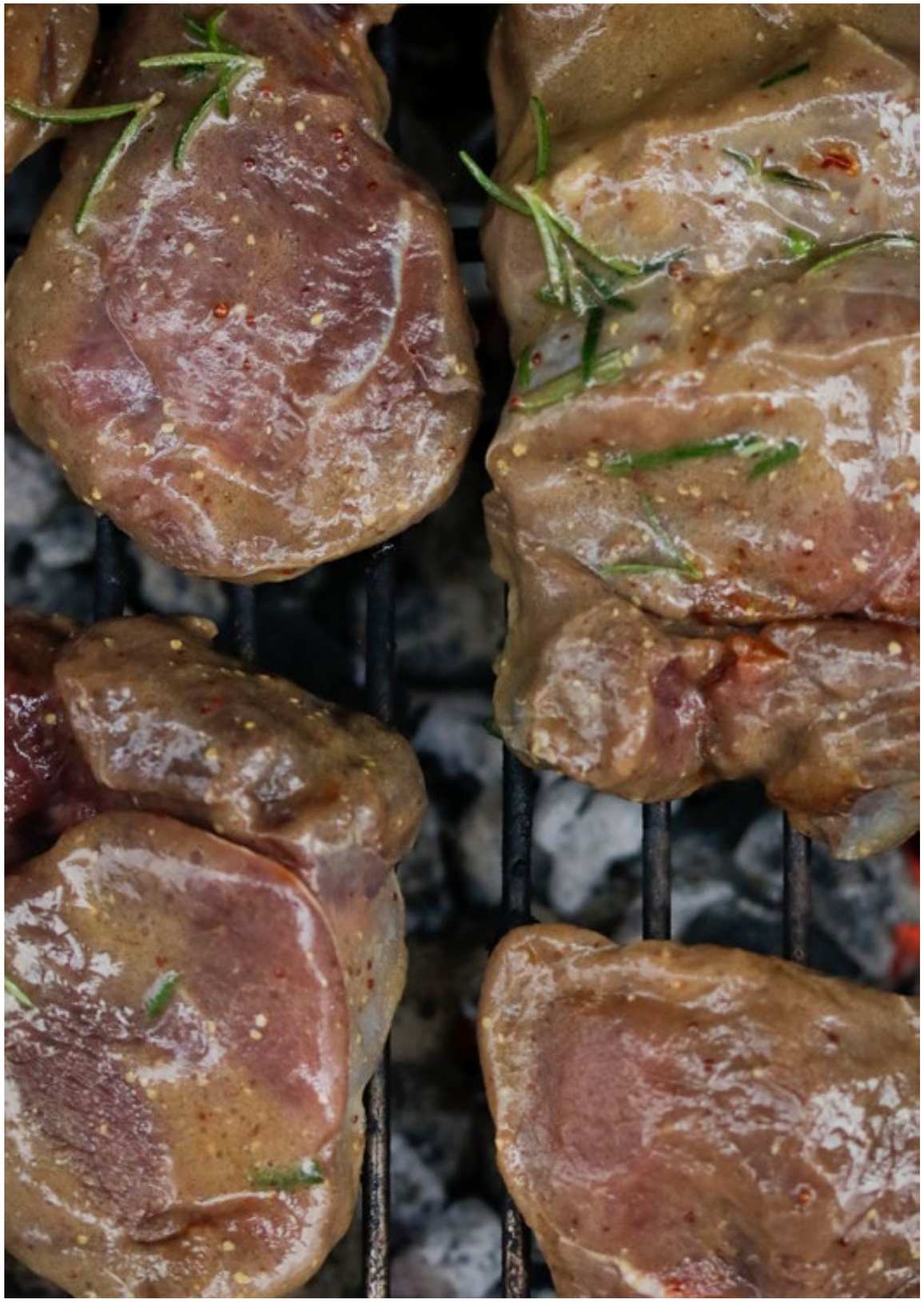
Blick ins Buch

Wenn ich ein Stück Fleisch aus dem Gefrierschrank nehme, erinnere ich mich genau daran, wo es herkommt. Zu jeder Art gehört deshalb ein Text – das kann eine klassische Jagdgeschichte sein, eine Sammlung von Gedanken zum Thema „Tiere essen“ oder ein Essay über den Umgang mit der Kulturlandschaft und ihren wilden Bewohnern.

Interview zum Buch

Im zugehörigen Rezeptteil wird die jeweilige Beute dann vollständig verwertet. Zu jedem zarten Filet gehören zwei durchwachsene Hachsen, und zu jedem edlen Rücken ein weniger begehrter Hals. Alle Zuschnitte haben ihre Stärken und Vorzüge, ich möchte zeigen, wie man sie erkennen und nutzen kann.

224 Seiten — **30 Euro**



marinierte Steaks

Keule — **30 Minuten + 1 Tag**

Zutaten

Zwei Oberschalen
(Überläufer, je ca. 800 g)

3 Zweige Rosmarin
50 ml Whiskey
2 Zehen Knoblauch
50 ml Öl
2 EL Sojasauce
1 EL Senf

Zubereitung

Das Fleisch sauber parieren – Sehnen bleiben beim Grillen zäh. Quer in ca. 3 cm dicke Scheiben schneiden und beiseite legen.

Für die Marinade alle anderen Zutaten vermischen und zusammen mit dem Fleisch in einen Gefrier- oder Vakuumbeutel geben. Einen Tag im Kühlschrank ziehen lassen, dabei gelegentlich massieren, dann die Marinade grob abstreifen.

Das Fleisch auf dem heißen Rost (oder in der Pfanne) von beiden Seiten scharf angrillen, dann bei geringerer Temperatur etwa 20 MInuten ziehen lassen. Dazu passen Kartoffelspalten und Kräuterquark. Und wo ist eigentlich der Whiskey?

Hachse/Eisbein — **eine Nacht**

sämiges Gulasch

Zutaten

3 kg Wildschweinfleisch, gewürfelt
drei EL Butterschmalz
5 Zwiebeln
5 Knoblauchzehen
3 EL Tomatenmark
zwei EL Paprikapulver
0,5 l Wildfond
1,5 l Rauchbier
(alternativ dunkles Bier)
drei rote Paprika
500 g Champignons
2-3 Zweige Rosmarin
Bitterschokolade
Salz und Cheyennepfeffer

Zubereitung

Das Fleisch nach und nach in Butterschmalz anbraten bis es braun wird. Zwiebeln und Knoblauch würfeln und ebenfalls anbraten, Tomatenmark und Paprikapulver dazugeben, mit Fond und Bier ablöschen, acht Stunden bei minimaler Hitze köcheln lassen. Acht Stunden, das klingt sehr lang, aber die Zeit ist nötig: Erst durch die lange Garzeit werden die Sehnen zu flüssiger Gelatine und ergeben eine herrlich samtige Sauce. Zum Schluss Paprika, Rosmarin und Champignons (oder getrocknete Steinpilze) dazugeben, noch einmal eine Stunde köcheln lassen und mit Salz, Cayennepfeffer und etwas Bitterschokolade abschmecken.

Sehnen, Sehnen, Sehnen

Je sehniger das verwendete Fleisch ist, desto besser: Durch das stundelange Schmoren lösen sich auch dicke Sehnen auf und schmelzen in die Sauce. Sehnenarmes Fleisch ergibt nur ein dünnes, wässriges Gulasch. Ideale Gulaschstücke sind deshalb die Hachsen, die Eisbeine und die leider häufig vergessenen Bäckchen.

Paprika Schnitzel

Rücken — **60 Minuten**

3 EL Rapsöl
3 Paprikaschoten, rot
2 Metzgerzwiebeln
400 g Champignons
100 g Tomatenmark
500 ml Wildbrühe
1-2 TL Cayennepfeffer
1-2 TL Paprika (edelsüß)
3-4 EL Ajvar, mild
2-3 EL Weißwein1

Frischlingsrücken, beide Stränge ausgelöst zusammen ca. 1-1,5 kg

Paprika und Zwiebel in Ringe schneiden, Champignons würfeln. Öl in einer großen Pfanne erhitzen, Gemüse hinzugeben und bei mäßiger Hitze dünsten, bis die Zwiebeln glasig werden. Tomatenmark hinzugeben, kurz rösten und Brühe angießen. Aufkochen lassen, und ohne Deckel 15 Minuten einkochen. Das Fleisch salzen und in Mehl wenden. Butterschmalz bei starker Hitze in einer Pfanne zerlassen und die Schnitzel darin von beiden Seiten goldbraun braten. Währenddessen Die Sauce mit Paprikapulver, Cayennepfeffer, Ajvar abschmecken. Weißwein angießen und den Alkohol verkochen lassen. Anrichten und das Fleisch am Tisch mit Pfeffer und etwas Salz würzen. Dazu Kartoffelspalten.

Schmetterlingsschnitt

Um aus den schmalen Rückensträngen ordentliche Schnitzel zu schneiden, eigent sich der Schmetterlingsschnitt: Das Fleisch wird längs mittig tief eingeschnitten aber nicht durchtrennt. So lässt es sich aufklappen wir ein Buch, dann wird es gleichäßig platt geklopft.

Filet — **45 Minuten**

Schnecken Mozzarella

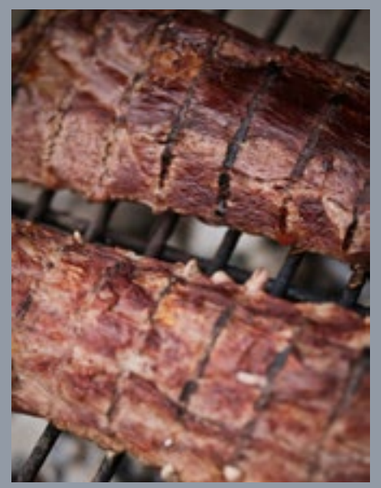
Zutaten

2 Filets vom Frischling
2 Kugeln Mozzarella
getrocknete Tomaten
einige Blätter Basilikum

Zubereitung

Das Wildschweinfilet sauber parieren und das Fleisch mit der Faser in dünne Streifen schneiden. Den Mozzarella ebenfalls dünn schneiden, zusammen mit einer getrockneten Tomate und Basilikum auf das Fleisch legen, einrollen und mit einem Zahnstocher feststecken.

Die Röllchen garen am besten bei eher schwacher Hitze am Rand des Grills – der Käse soll ein bisschen verlaufen, aber das Fleisch außen nicht zu dunkel werden, damit die Röstaromen nicht den Geschmack dominieren.



Wild grillen

Die Frage, ob man Wild grillen kann, habe ich schon sehr, sehr oft gehört – zu oft! Natürlich kann man! Wildfleisch wird verarbeitet wie „normales“ Fleisch, wer Hausschwein brutzeln kann, bekommt das auch mit Wildschwein hin. Zum Grillen besonders geeignet sind Rücken, Filet und Keule.

Rippen/Bauch — **90 Minuten + marinieren**

Grill Fackeln

Zutaten

Rippen mit
anhängendem Bauch-
stück, mit Knochen
ca. 2,5 kg

2 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
2–3 Zweige Rosmarin
5 Zweige frischer Thymian
200 ml neutrales Öl
5 EL Sojasauce
20 lange Schaschlikspieße
Cayennepfeffer
Paprikapulver edelsüß
Salz

Zubereitung

Das Fleischstück mit der Innenseite nach oben auf hinlegen säubern und parieren. Dann beidseitig entlang der letzten Rippe einige Millimeter tief in das Fleisch schneiden. Die Spitze der Rippe anheben und mit dem Messer das Fleisch bis zum Brustbein vom Knochen schieben. Mit allen anderen Rippen wiederholen, zuletzt auch das Brustbein vom Fleisch lösen. Das ausgebeinte Stück auf einem Bogen Backpapier ausgebreitet für 30 Minuten anfrieren, dann quer zum Verlauf der Rippen in möglichst dünne Streifen schneiden.

2. Zwiebeln in Ringe schneiden, Knoblauch grob hacken. Rosenmarin hacken, Thymianblättchen abstreifen. Fleischstreifen mit den Kräutern, dem Öl und der Sojasauce in eine große Schüssel oder einen Gefrierbeutel geben. Vermengen und für 6 Stunden kühl lagern.

3. Die Fleischstreifen aus der Marinade nehmen, Öl und Gewürze abstreifen und einen Schaschlikspieß durch ein Ende stechen. Das Fleisch eng um den Spieß wickeln und zuletzt das zweite Ende durchstechen. Wenn nötig, mehrere kurze Fleischstreifen auf einen Spieß wickeln, bis er voll ist. Spieße großzügig mit Cayennepfeffer und Paprikapulver bestäuben, salzen und kurz und scharf grillen, bis das Fleisch knusprig ist.

Vorkochen — **120 Minuten**

auf Vorrat
Einkochen

Einkochen ist eine hervorragende Methode, Wild ungekühlt haltbar zu machen. Der Vorgang an sich ist schnell erklärt: Ein fertig zubereitetes Gericht wird in ein Glas gefüllt und für eine Weile auf 100 °C erhitzt. Es werden so Keime abgetötet und eine luftdicht verschlossene Konserve hergestellt. Die fertigen Gläser sind monate- bis jahrelang haltbar. Fleisch wie Marmelade zu behandeln, und ein Gericht nur kochend heiß abzufüllen funktioniert nicht. Fruchtaufstriche werden durch den hohen Zuckergehalt konserviert, einweißreiches Fleisch verdirbt schnell, wenn es verarbeitet wird.

Ich koche alles ein, was sich gut in größeren Mengen vorbereiten lässt: Gulasch, Curry, Chili, Rouladen, Hackfleischsoße, Fond, Leberwurst … Weiterer Vorteil: Ein Glas Wild-Bolognese abzuschmecken und über heiße Nudeln zu kippen, ist auch im hektischen Alltag immer möglich. Stressige Tage sind leider nicht selten, entsprechend oft esse ich meine selbst hergestellte Konserven. Um nicht immer wieder das Gleiche auf dem Teller zu haben, würze ich die Gerichte vor dem Einkochen nur schwach und entscheide dann beim Öffnen, auf welche Aromen ich an diesem Tag Lust habe.

Gläser

Ich verwende spezielle Einkochgläser und keine ausgespülten Marmeladenbehältnisse. Die kleine Investition lohnt sich, weil diese Gläser sicher anzeigen, falls der Inhalt doch einmal verdirbt: Der Deckel wird nur durch das beim Einkochen entstandene Vakuum gehalten – liegt er lose auf, kann man den Inhalt nicht mehr essen.

Als Jäger verarbeite ich Tiere vom Lebewesen zum Lebensmittel. Das fotografiere ich und darüber schreibe ich. Meine Bilder, Texte und Rezepte sammle ich auf **www.haut-gout.de**.

Mir ist es wichtig, auf meiner Seite auch die vielleicht weniger schönen Schritte auf dem Weg zum Steak auf dem Teller zu zeigen – Fleisch wächst nicht an Bäumen!
Neben der Jagd spielen Wildkräuter, Pilze und Beeren große Rolle. Es geht um die Freude am draußen sein, um Spaß beim Selbermachen, um ehrliche, regionale Ernährung und um Tiere, die so leben, wie sie es selbst für artgerecht halten.
Die besten Rezepte stelle ich in kostenlosen digitalen Heften zusammen:

Neben meinem Wildkochbuch habe ich zwei weitere Bücher veröffentlicht: Zum einen eine Schnitt-für-Schnitt-Anleitung um ein Reh vom Lebewesen zum Lebensmittel zu verarbeiten. Zum anderen ein Buch über die Gedanken und Erfahrungen, die dazu geführt haben, dass ich als ehemaliger Vegetarier heute nicht nur regelmäßig Wild esse, sondern auch ein eigenes Gewehr und einen ausgebildeten Jagdhund habe.

Quellen und weiter-führende Links:

Das Friedrich-Löffler-Institut ist die für die Seuchenbekämpfung zuständige Bundesbehörde, es hat einen **Maßnahmenkatalog** veröffentlicht.

Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft stellt ebenfalls **aktuelle Informationen** zur Verfügung.

Ein **Artikel zu den Ausbrüchen in Hausschweinebeständen,** der fortlaufend aktualisiert wird.

Jagderleben.de hat **eine Themenseite** eingerichtet.