



HEGERING GARTOW

Hegering der Jägerschaft Lüchow-Dannenberg
in der Landesjägerschaft Niedersachsen e.V.
Anerkannter Naturschutzverband

Hegering Gartow
c/o Michael Urbansky
Mittelweg 11
29471 Gartow
Tel.: 05846 / 980-133
Fax: 05846 / 980-134

Internet: www.hegering-gartow.de
E-Mail: hegeringgartowgf@aol.com

Rezept des Monats MAI

Von Böcken & Champignons

Es goss in Strömen. Das Gewitter schien direkt über mir zu sein. Trotz dieses „Weltuntergangs“ war ich bester Laune, saß ich doch warm und trocken im Auto. Schon als sich das Gewitter ankündigte, verließ ich mein Büro und packte die Jagdsachen. Mein Plan war es, während des Gewitters ins Revier zu fahren, dort den Regenguss abzuwarten und mich dann sofort auf die Leiter einer heimlichen Wildwiese zu setzen. Es wäre doch gelacht, wenn dort kein Wild austreten sollte, um sich die Decke wieder zu trocknen.

Während ich das Ende dieses Maigewitters abwartete, kreisten meine Gedanken um die Wetterlage der letzten Tage. Sonne und Regen hatten sich abgelöst. Auf unseren Waldwiesen traten bestimmt schon die ersten leckeren Pilze auf. Während ich schon wieder neuen Rezepten nachging, zog das Gewitter weiter. Ich machte mich eilig auf den Weg.

Dampfend lag die große Waldwiese vor mir. Seit einer Woche war ich nicht mehr hier gewesen. Die Luft war ein Genuss, die Sonne zauberte herrliche Farben und Formen in dem aufsteigenden Dampf, jeder Wald- und Wiesenvogel schien das Ende des Platzregens zu besingen. Das Kommen hatte sich schon deshalb gelohnt.

Es dauerte auch nicht lange, dann kam Wild in Anblick. Sieh an, auch eine kugelförmige, hochbeschlagnene Ricke nutzte das Ende des Gewitters aus. Langsam „schwankte“ sie auf die Wiese. Ob sie ein oder zwei Kitze in diesem Jahr bekommt?

Nur wenig später erschien ein Bock! Das war so gar nicht der mehrfach bestätigte Sechser, der mich hierher getrieben hatte. Die Länge beider Stangen dieses Böckchens waren insgesamt so lang wie eine

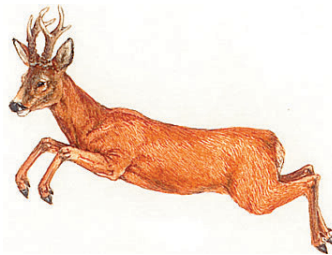
Zigarette. Das junge, vertraute Kerlchen zog - ohne groß zu sichern - bis auf erfreuliche 50 Meter heran.

Der Entschluss war schnell gefasst: Waldböcke musste ich schießen, wenn das Glück einem schon so hold war. Wer garantiert mir denn, dass ich diesen „Spielball“ älterer Böcke jemals wiedersehen würde? Ich backte an und setzte dem Jährling die kunstlose Kugel aufs Blatt.

Der Bock brach zusammen, die Ricke sprang schwerfällig ab und die Vogelwelt quitierte meine ungehörige Störung der Idylle überraschend mit Schweigen. Stille? Mitnichten! Laut schreckend sprang ein großbrahmiges Stück Rehwild im Altholz ab: Der Sechser - ich hatte ihn einfach nicht sehen können. So ist die Jagd - gram war ich nicht...

Einige Minuten wartete ich noch. Die ersten Vogelstimmen stellten sich schon wieder ein, als ich Richtung Bock marschierte. Schon auf dem Weg dorthin, bemerkte ich, dass sich dieser Ansitz tatsächlich doppelt gelohnt hatte: Die ersten Champignons standen im Wiesengras. Wozu doch eine maßvolle Düngung der Wildwiesen im Frühjahr nicht alles gut ist. Nicht nur dem Wild schmeckt es besser, sondern auch die Wiesenchampignons danken diese Nährstoffspritze mit eifrigem Wachstum. So entlud ich zu Hause nicht nur den Bock, sondern auch noch eine gute Portion Champignons.

Trotz - oder vielleicht gerade wegen? - des entgangenen Sechser war dieser erlebnisreiche Ansitzabend mehr als gerettet!



Jägersuppe mit Champignons

Sechser hin, Sechser her, der Jährling lag auf dem Zerwirkisch und die Pilze lagen gewaschen in der Spüle. Doch wie den Bock verwerten? Die Antwort wurde mir noch während des Zerwirkens von meiner Frau mitgeteilt: Ich möge daran denken, dass Landwirt Meier noch eine Rehkeule für das Abdüngen der Wiesen bekommt; die zweite Keule war schon längst dem Nachsuchenfürher versprochen, der im Herbst aushalf. Tante Martha bekäme noch einen Rehrücken und die liebe Verwandtschaft aus Berlin hätte auch schon wieder gefragt, ob nicht erneut etwas Wild übrig geblieben sei. Augenblicklich wurde mir klar, dass ich ein längst verkauftes oder versprochenes Reh zerwirke. Was bleibt da eigentlich noch für uns übrig? Die dürren Blätter des jämmerlichen Jährlings. Schöne Aussichten! Da gibt es nur noch eine rettende Lösung: Eine Wildsuppe!

Mehl im Bratfett langsam hellbraun rösten, klein geschnittene Zwiebeln dazugeben, mit einem Schuss Weinessig und kräftigem Rotwein ablöschen, mit Brühe auffüllen und kochen lassen. Etwas Tomatenmark dazugeben und - je nach Geschmack - mit Lorbeer, Majoran, Thymian und Rosmarin abschmecken. Die Suppe auf kleiner Flamme warm stellen. Das Wildbret von der Rehschaukel sauber von den Häuten befreien. Wildbret, Leber, Nieren und Herz klein schneiden, mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen und anbraten. Das Fleisch in die Suppe geben und darin köcheln lassen.

Champignons in Streifen schneiden und in die Suppe geben. Sahne dazugeben und mit Rotwein abschmecken. Dann die Suppe noch einmal auf großer Flamme unter ständigem Umrühren erhitzen. Diese feurige Jägersuppe wird mit einem Schlag Sahne und Petersilie dekoriert aufgetragen.

Was sonst zu Wild kaum denkbar ist, geht zu dieser zünftigen Suppe problemlos: Ein kühles Bier!

Wiesenchampignon - ein hochgeschätzter Speisepilz

Wiesenchampignons (*agaricus campester*) tragen ihren Namen zu recht: Sie kommen nur auf Wiesen, niemals jedoch im Wald vor. Dort findet sich der nahe Verwandte, der Waldchampignon (*agaricus silvaticus*). Wiesenchampignons, auch Feldchampignons genannt, stehen gern auf gedüngten Wiesen und erscheinen von Mai bis Oktober nach Regenfällen oft massenhaft.

Der dicke, fleischige Hut hat eine Größe von 5 bis 12 cm. Erst anfänglich rund, verändert der Hut seine Form später zur klassischen „Pilzkappe“. Die Lamellen sind bei Jungpilzen zunächst rosa-farben, werden dann braun und wechseln im Alter ins schwärzliche. Der weiße Stiel ist voll fleischig und hat eine glatte Oberfläche. Er trägt zudem einen weißen Ring. Um Verwechslungen mit dem giftigen Knollenblätterpilz zu vermeiden, sollten sich Pilzsammler die genannte Beschreibung einprägen. Ein weiteres Unterscheidungsmerkmal ist die ausgeprägte Knolle am Stielgrund der Knollenblätterpilze! Im Zweifelsfall: Fachleute Befragen!



Der Wiesenchampignon besticht in der Küche durch sein weißes, angenehm duftendes und wohlschmeckendes Fleisch. Er findet zahlreiche Verwendung in Vorspeisen, zum Beispiel Salaten oder Suppen, sowie als Beilage zu Hauptgerichten.

© Texte: www.tubm.de

© Zeichnungen: www.oene-lancken.de