

Schönaicher Wild hält Einzug in die Spitzengastronomie

Jagdpächter Alfred E. Haas beliefert Fernsehkoch Timo Böckle

Pünktlich zu Beginn der Jagdsaison im September steht in vielen Restaurants wieder Wild auf der Speisekarte. Wildbret wird von Jahr zu Jahr beliebter – ein Trend, den auch der Böblinger Küchenmeister Timo Böckle bei seinen Gästen feststellt. Getreu seinem Motto »100 Prozent schwäbisch« bezieht er Wildfleisch aus dem Ländle, einen großen Teil davon direkt aus dem Jagdrevier Schönaich-Ost/Sulzbachtal.

Ob Eier, Gemüse oder Fleisch, bevor etwas in einen Kochtopf im Hotel-Restaurant »Zum Reussenstein« wandert, nimmt der Chef persönlich jeden Lieferanten genau unter die Lupe. Denn ein ausgezeichnetes Gericht gelinge nur mit anständig erzeugten Zutaten, ist er überzeugt. Das gilt auch für Wild. »Wie gut das Fleisch geschmacklich ist, wird neben der richtigen Zubereitung unter anderem auch von der Revierpflege und dem Fachwissen des Jägers beeinflusst«, unterstreicht Böckle. Ein Beispiel hierfür ist das Schönaicher Sulzbachtal-Ost, das Revier von Alfred E. Haas.

In dem 300 Hektar großen Gebiet werden alle Wegeränder regelmäßig gemulcht und zudem sind an mehreren Stellen spezielle Wildäcker – Bodenflächen mit besonderen Kräutermischungen – angelegt. »Rehe sind Feinschmecker, die am liebsten zarte Kräuter und Blüten fressen. Diese Pflanzen brauchen Licht zum Wachsen und dürfen nicht von hohem Gras überwuchert werden«, erklärt der Jagdpächter. Als Inhaber eines Garten-, Forst- und Landschaftsgestaltungsbetriebes besitzt Haas nicht nur die Fachkenntnis, sondern auch die erforderlichen Maschinen, um den Wald professionell zu bewirtschaften.

Die natürliche Ernährung der Tiere ohne Zugabe von Antibiotika und andere Medikamenten und



Alfred E. Haas, Jagdpächter des Reviers Schönaich-Ost/Sulzbachtal (links), und Timo Böckle, Fernsehkoch und Küchenmeister des Böblinger Hotel-Restaurants »Zum Reussenstein«.

Foto: cf

das Leben in freier Wildbahn machen die besondere Qualität des Wildbrets aus. »Immer mehr Verbraucher essen lieber weniger, aber dafür hochwertigeres Fleisch mit nachvollziehbarer Herkunft«, beobachtet Böckle. Das sei bei Wild aus der Region wie aus dem Schönaicher Forst garantiert. Denn die Transportwege sind kurz, zudem werde das Wild gleich mehrfach von Fachmännern in Augenschein genommen, so Böckle: Rehwild erst durch einen ausgebildeten Jäger wie Haas, dann im erlegten Zustand durch den hauseigenen Metzger oder einen geschulten Koch. Wildschweine untersuche zusätzlich sogar noch ein Tierarzt. Erst wenn dieser die Gesundheit des Wildes bescheinigt, darf das Fleisch in einer Küche wie der von Böckle verwendet werden.

Ein artgerecht gepflegtes Revier legt nicht nur die Grundlage für gutes, gesundes Wildbret, es verhindert auch Schäden in der Landwirtschaft durch Wildschweine. Davon leben in den Wäldern rund um Schönaich sehr viele. »Finden sie nicht genügend Beschäftigung und Nahrung, gehen sie raus auf

die Felder. Die Schäden, die sie dort anrichten, gehen schnell in die Tausende«, erklärt Haas. Um das zu verhindern, legte er zahlreiche Wasserkuhlen an, in denen die Wildschweine sich suhlen, und errichtet Salzlecksteine auf Pfählen, an denen die Tiere gerne knabbern. Täglich geht er auch die »Kirrungen« ab. An diesen Plätzen versteckt er ein wenig Mais oder Getreide für die Wildschweine, dass diese erst suchen müssen. »Seit ich das Revier vor zwei Jahren übernommen habe, ist kein einziger Wildschaden aufgetreten«, berichtet er stolz.

Wie attraktiv Haas ein Revier für die Waldtiere herrichten kann, hat er bereits in seinem ehemaligen Pachtgebiet am Rande der schwäbischen Alb bewiesen. Dort siedelte sich die scheue Wildkatze wieder an, die seit rund 100 Jahren in Deutschland als ausgestorben galt. »Als Jagdpächter habe ich eine besondere Fürsorgepflicht für Wild und Natur. Deswegen achte ich auf einen naturgemäßen Wald, in dem die Tiere genügend Rückzugsmöglichkeiten im Dickicht finden«, erklärt er seinen Erfolg.