

SCHNELLIGKEIT IST OFT VON UBEL

Nicht jeder Jäger, der ein von ihm erlegtes Stück Schalenwild für die Verwertung in der eigenen Küche erwirbt, verfügt zu Hause über eine Kühlkammer, in die er das Stück Wild für zwei bis drei Tage hineinhängen kann.

Es war vor mehreren Jahren, an einem warmen Samstag im März, als ich mich nachmittags mit Herbert, meinem Jagdaufseher, und seinem Sohn Bernd im Revier traf, um die anstehende Frühjahrsarbeit durchzusprechen. Stolz berichtete mir Herbert, daß sein Sohn an diesem Morgen mit einem schwachen Überläufer sein erstes Stück Schwarzwild gestreckt habe. Nach einem herzlichen „Waidmannsheil“ meinte ich, daß beide dann ja am Sonntagabend mit dem Abschwarten und dem Zerwirken des Stückes ordentlich was zu tun hätten. Die darauf gegebene Antwort war für mich überraschend: „Der ist längst in der Tiefkühltruhe. Wir hatten heute Vormittag Zeit, so daß wir ihn gleich nach der Entnahme der Trichinenproben abgeschwartet, zerwirkt und die Teile eingefrostet haben.“ Seine Frau Christa wollte an seinem in wenigen Wochen anstehenden Geburtstag die Gäste mit dem Wildschweinbraten bewirten. Ich bat ihn, seiner Frau auszurichten, sie möge mich doch anrufen, wenn es bei der Zubereitung

des Bratens Schwierigkeiten geben sollte. Das könne er sich zwar nicht vorstellen, meinte er unter Hinweis auf die Kochkünste seiner Frau, aber ausrichten wolle er es gerne.

EIN SCHMALREH

Unsere Nachbarin Karin, Frau des Amtsleiters eines großstädtischen Forstamtes im Bergischen Land, lechzte schon lange nach einem Rehbraten. Da ihr Mann, jagdlich wenig passioniert, ein Stück Rehwild nicht für die eigene Küche schoß, überredete sie ihn, mich doch einmal auf seinem Ansat mitzunehmen. Dem stimmte er gerne zu, zumal er sich mit seiner Frau gewiß sein konnte, daß ich das Stück ordentlich versorgen, später in nachbarschaftlicher Hilfe aus der Decke schlagen, zerwirken und die Teile küchenmäßig herrichten würde. Schon am nächsten Morgen, einem Samstag, saß ich unweit von Karl im Stadtwald an und kam auch auf ein Schmalreh zum Schuß.

Karl selbst hatte zwar Anblick, konnte aber wegen der an diesem Morgen frühzeitig den

Wald erobernden Erholungssuchenden nicht schießen. Auch ich mußte aufpassen, um einen sicheren und zugleich keinen Spaziergänger gefährdenden Schuß anzubringen. Bereits drei Minuten nach dem Erlegen kamen auch schon die nächsten Waldläufer um die Ecke. Noch am gleichen Nachmittag wurde das Reh von mir aus der Decke geschlagen, zerwirkt und die Teile küchenfertig zugerichtet. Karin bat ich, das Wildbret im Kühlschrank bis zum Montagmorgen reifen zu lassen und es erst dann in die Tiefkühltruhe zu legen.

IMMER NOCH ZÄH

Doch zurück zu Herberts Geburtstag: Gegen 18 Uhr rief mich seine Frau Christa völlig verzweifelt an und erzählte mir, daß sie die Keulen des Überläufers bereits über drei Stunden im Backofen habe, das Fleisch jedoch einfach nicht weich werde. Was sie denn tun solle? Schließlich seien die Gäste bereits da und sie wolle in einer halben Stunde servieren. „Schneide die Keulen auf, lege die Tranchen in die Sauce und versuche, sie in der Sauce noch eine halbe Stunde zu garen“, war meine Empfehlung. Später hörte ich, daß meine Empfehlung zur Zartheit des Bratens nur noch wenig beigetragen hatte, und die Gäste noch ordentlich was zu beißen und zu kauen gehabt hatten.

War der Anruf von der Frau meines Jagdaufsehers meinerseits erwartet worden, so überraschte es mich, daß mich eines Tages - es war um die Mittagszeit - unsere Nachbarin Karin anrief und mich heftig beschimpfte: Ich vermöge wohl ein Schmalreh nicht von einer alten Geltricke zu unterscheiden. Jedenfalls könne das Blatt, das sie seit über zwei Stunden im Bräter habe, keinesfalls von einem Schmalreh stammen. Es sei noch immer nicht weich und ihre zu Be-

such weilende Mutter schon ganz ungeduldig. Schließlich habe sie dieser doch ein zartes Rehblatt versprochen - und nun dies! In Kenntnis der Mentalität von Karin, der es meist nach ihrem eigenen Kopf gehen muß, ahnte ich, was passiert war. „Sag mal“, fragte ich vorsichtig nach, „Hast Du etwa das Wildbret noch am gleichen Abend eingefroren?“ Die erwartete Antwort lautete: „Natürlich! Es war doch alles bestens vorbereitet. Ich weiß, Du hast gesagt, ich solle es bis Montagmorgen im Kühlschrank aufbewahren. Aber dann hätte ich ja den ganzen Kühlschrank ausräumen müssen und außerdem - in der Truhe wird Wildbret durch das Frosten doch auch zart, oder?“

„a nicht?“ Als ich ihr versicherte, daß sie auch die Keulen, das Ragout und vermutlich auch noch den Rücken bei deren späteren Zubereitung nicht weich bekommen würde, wurde sie noch wütender. Mit den Worten: „Es war doch eine uralte Ricket!“ legte sie auf.

FLEISCHREIFUNG

Zweimal ein junges Stück Wild. Zweimal die gleiche Situation, nämlich das Einfrieren des Wildbrets noch am Tage des Erlegens. Und zweimal das gleiche negative Ergebnis. Warum? Bei beiden Stücken war bis zum Beginn der Abschwartens bzw. des Abder-Decke-schlagens die Säuerung des Fleisches durch Umwandlung des in den Muskeln gespeicherten Glykogens (tierisches Reservekohlenhydrat) in Milchsäure und die diese begleitende Totenstarre eingetreten. Damit hatte auch die bei diesen schwachen Stücken normalerweise 36 bis 48 Stunden dauernde Fleischreifung begonnen. Mit dem frühen Einfrieren des Wildbrets wurde diese jedoch unterbrochen. Die Säuerung, bei der Enzyme die großen Eiweißmoleküle aufspalten und



Fotos: Olgierd Graf Kujawski

Wären diese Rückenfilets von einem Wildkalb noch im Prozeß der Fleischreifung eingefroren worden, hätte es für die Hausfrau und die Gäste eine böse, da zähe Überraschung gegeben.

feinste Muskelfasern auflockern, wurde gestoppt. Das Wildbret blieb zäh. Zwar ist nach dem Auftauen noch eine gewisse Nachreifung des Fleisches möglich, doch blieb auch hierfür nicht die nötige Zeit. Statt zwei Tage im Kühlschrank nachzulagern, wurde das Wildbret gleich in den Bräter gegeben - mit dem Ergebnis, daß der erwartete Genuß von zartem, saftigen Wildbret ausblieb.

DURCHGEDREHT

Immer, wenn ich mich aufgrund einer Einladung zum Elch- oder Rentieressen auf einen Braten freute, wurden mir Hackfleisch oder Fleischbällchen in verschiedenen Variationen serviert. Auf meine Frage, ob man denn nicht auch Bratenstücke von Elch und Rentier zubereite, erhielt ich fast immer die Antwort: „Außer den Filets sind Bratenstücke vom Elch einfach zu zäh.“ Eine Erfahrung, die man auch bei vielen Kälbern und einjährigen Stücken gemacht

habe, wurde mir bestätigt. Des Rätsels Lösung lernte ich bei der Jagd kennen. Spätestens drei Tage nach dem Erlegen der Elche bzw. Rentiere waren diese aus der Decke geschlagen und zerwirkt, die Stücke an die Jagdteilnehmer verteilt und von deren Frauen eingefroren. Bei der Größe und Schwere des Wildes wäre für eine optimale Fleischreifung eine Abhängszeit von fünf bis acht Tagen erforderlich gewesen. Hierfür waren jedoch bei den wenigsten Jagdhabern die entsprechenden Kühlräume vorhanden. Und auf die Idee, das Fleisch in Teilstücken in einem großen Haushaltskühlschrank reifen zu lassen, kam offensichtlich niemand. Schnelligkeit im Verbringen der Wildbretteile in die Tiefkühlung war somit auch hier von Übel.

Olgierd Graf Kujawski



Die Wildbretteile kommen zur Fleischreifung in den Kühlschrank, ehe sie eingefroren werden.



Wer mangels einer eigenen Wildkammer und -kühlung von ihm erlegtes Schalenwild schnellstmöglich aus der Decke schlagen bzw. abschwarten muß, der sollte dies möglichst erst nach Auflösung der Totenstarre tun.