

Erlegt, zerlegt

Winterzeit ist Wildzeit. Als unser junger Autor erzählte, er gehe am Wochenende jagen und nehme die Tiere aus, sagten wir: Schreib das auf! Er fuhr los und hatte Schwein

VON JESKO ZU DOHNA

Ich zerlege gern tote Tiere. Erzähle ich meinen Freunden von meinem heimlichen Hobby, drehen die sich mit Schaudern um. Für mich hat das Ausnehmen, Häuten und Zerlegen von Wildbret nichts Ekliges, im Gegenteil, es ist der normale Prozess vom lebendigen Tier zum Bratenstück. Daran denken viele nicht mehr, wenn sie in die Currywurst beißen. „Entleibte Speisen“ nennt Sternekoch Vincent Klink das Phänomen. Im Supermarkt werden steril abgepackte oder ansehnlich drapierte Fleischstücke vorgelegt. Das blutige Gehackte der Metzger soll sich gefälligst im Verborgenen abspielen. Dabei hatte jedes Filetsteak mal Hörner, jede Leberwurst tollte auf vier Beinen über die Weide. Und jeder Kebabspeiß hatte wolliges Fell.

Ich werde oft gefragt, ob ich damit in der Kindheit angestaute Aggressionen abbauen müsse. Der Grund ist weniger psychologisch: Früher war ich jeden Sommer in Kärnten auf dem Bauernhof. Ich verbrachte Stunden im Stall, kümmernte mich um Ferkel und Kälber. Der Bauer meinte, ich solle nicht enttäuscht sein, wenn das Lämmchen mit dem treuen Blick bald in der Schlachtkammer hinterm Haus ende. Der Gedanke war grausig, aber ich verstand: Am Ende sind es Nutztiere, die den Lebensunterhalt der Familie sichern.

Mein Bruder und ich haben auf dem Hof unseres Onkels in Schleswig-Holstein das erste Mal gejagt und sind mit ihm auf den Hochsitz gestiegen. Unsere Tante kochte später, was die Tiefkühltruhe hergab, Maibock, Wildenten oder herbstlichen Hasenbraten.

An diesem Wochenende habe ich mich mit meinem Bruder zur Jagd verabredet. Er soll schießen, ich das Tier zu Fleisch verarbeiten. Trotz Anzitsack und Taschenofen ist es bitterkalt auf dem Hochsitz. Wir warten in der Dämmerung an einer Lichtung im Wald, wo Wildschweine mit Mais angelockt werden. Als ich fröstelnd auf dem dünnen Holzbrett herumrutsche, faucht er mich an: „Du quatscht zu viel, kannst nicht still sitzen, das war früher schon so.“

Plötzlich raschelt es. Bevor ich etwas erkennen kann, schießt mein Bruder. „Ein Schwein“, raunt er. Wir warten eine Zigarettenlänge, um sicher zu sein, dass das Schwein tot ist, dann gehen wir zum Anschuss. Vor uns liegt ein struppiger Frischling. Seine Augen blitzen im Licht der Taschenlampe, er wiegt bestimmt 40 Kilo.

Mein Bruder hat ihn glatt getroffen. Je weniger das Wild sich direkt nach und vor dem Schuss bewegt, desto besser. Erstens soll das Tier nicht leiden, zweitens verschlechtert sich die Fleischqualität von gestressten Tieren. Je höher der Milchsäuregehalt in den Muskeln, desto schlechter können sich Keime ausbreiten. Bei gehetztem Wild ist das Fleisch weniger sauer, dadurch verdirbt es schnell. Bei Treibjagden, wo die Tiere aufgeschreckt werden, kommt es oft zu unsauberen Schüssen. Bei Treffern in die Magen-Darm-Gegend wird das Fleisch mit vielen Keimen kontaminiert.

Deshalb muss das Tier nach dem Schuss so schnell wie möglich ausgeweidet werden. „Das machst du“, sagt mein Bruder und reicht mir das Messer. Das Aufbrechen dauert nur ein paar Minuten und geschieht noch im Wald. Dabei werden Hals und Bauchdecke geöffnet, die inneren Organe sauber entfernt, dann die Bauchhöhle mit Trinkwasser aus einem kleinen Kanister gereinigt.

Oft werde ich gefragt, wie ich das viele Blut aushalte. Vielleicht bin ich als Kind eines Hautarztes ein bisschen abgestumpft: Mein Vater ließ früher immer seine Fachzeitschriften mit gruseligen Abbildungen von Ekzemen auf dem Gartentisch liegen. Die Schweineleber heben wir auf und wickeln sie in Pergamentpapier. Wir werden sie später in Scheiben schneiden und mit Zwiebeln und Äpfeln in der Pfanne braten. Mein

Bruder bekommt leuchtende Augen: „Das ist das Beste.“ Ich nicke.

Bei der Verwandlung vom toten Tier zum Steak kann man viel falsch machen. Auch deshalb hat Wild, dem ein unangenehm strenger Geschmack nachgesagt wird, einen schlechten Ruf. Macht man das Zerwirken aber streng nach hygienischen Vorschriften, liefert Wild zartes Fleisch mit feinem Geschmack.

Wir legen das Schwein in eine Plastikwanne im Kofferraum und fahren los. Die Organe außer der Leber lassen wir im Wald, da freut sich der Fuchs. Wichtig ist, dass das Fleisch schnell in die Wildkammer kommt: ein großer Kühlschrank, in dem das Tier, an Metzgerhaken hängend, bei Temperaturen knapp über dem Gefrierpunkt reifen soll. In der Phase der Fleischreifung wurden früher die gruseligsten Fehler gemacht. Man hängte das Wild in den schlecht belüfteten Keller oder hinter die Scheune, wo es schutzlos der Witterung ausgesetzt und schnell verdorben war.

Auch konnte das Fleisch von Maden der Fleischfliege befallen sein. Die Förster ließen ihre Rehe oft bei hohen Temperaturen viel zu lange hängen. Ein Hase wurde, um den „Hautgout“, den typischen Wildgeschmack zu erreichen, mit allen Organen schon mal 15 Tage baumeln gelassen, beim Abziehen der Haut war die Bauchhöhle dann grün und gelb – ein eindeutiges Zeichen für Verwesung. Bis das Fleisch in der Küche

ankam, war es schon angegammelt, hatte einen strengen Geruch. Um den Verwesungsgeruch wegzubekommen, ließ man sich einiges einfallen, marinierte das Fleisch mit Essig oder Buttermilch und überwürzte mit Nelken, Wacholder, Piment und Zimt. Das Ergebnis hatte mit dem Geschmack des Wildfleisches nichts mehr zu tun.

Heute behandelt man Wild genauso wie Schlachtfleisch. Wir hängen das Schwein an einen Haken, untersuchen es nach älteren Verletzungen. Ich

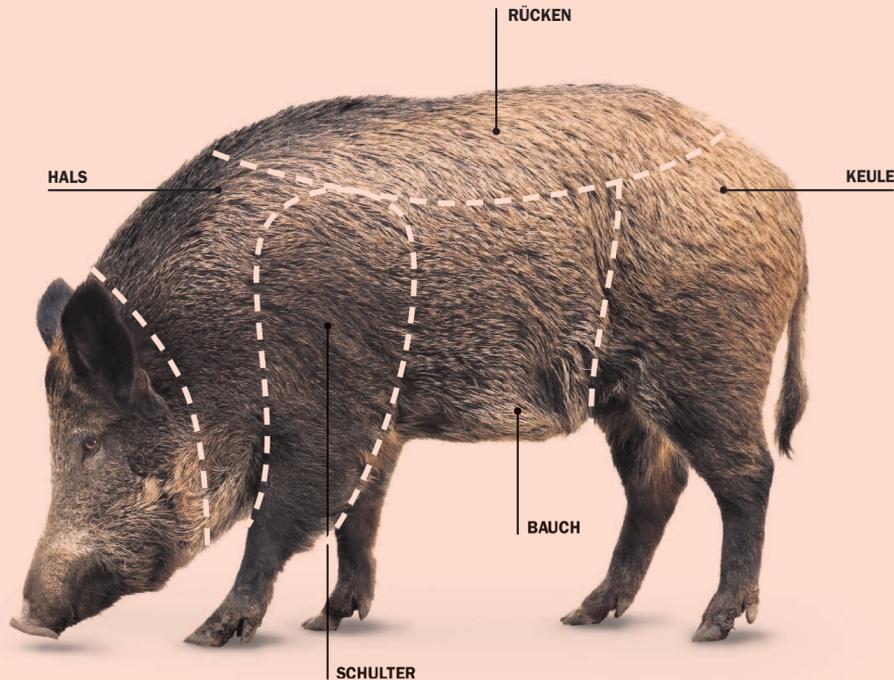
schneide einen Streifen aus dem Ansatz des Zwerchfells, fülle ihn in ein Plastiktütchen: für die gesetzliche Trichinenuntersuchung. Trichinen sind kleine Würmer, die sich in den Muskeln niederlassen und von Schweinen übertragen werden können. Trichinellose kann für den Menschen tödlich enden. Infizierte Tiere sind selten und müssen vernichtet werden.

Jetzt muss das Schwein erst mal zwei bis drei Tage hängen. In der Zwischenzeit muss ich noch ein junges Reh zerwirken, das vor zwei Tagen geschossen wurde. An der Innenseite der Keulen schneide ich das Fell vorsichtig ein und beginne die Haut abzuziehen. Wichtig

ist, dass das Muskelfleisch nicht verletzt wird. Hat man das Reh „aus der Decke geschlagen“ und den Kopf entfernt, löst man die verletzten Körperteile aus und schmeißt sie weg. Durch Ein- und Ausschuss haben sich bei einem der Vorder-schlegel dunkle Hämatome gebildet, die ungenießbar sind. Anschließend teilt man das Fleisch in Keulen, Schlegel und Rücken auf. Den kann man ganz lassen oder Filets auslösen. Mit einer sauberen Gartenschere trenne ich die Flanken mit Rippen und Bauchlappen vom Rücken ab, schneide mit einem Fleischerbeil den Hals vom Rücken. Anschließend werden die einzelnen Stücke vakuumiert, beschriftet und eingelagert.

Keulen und Rücken enden oft als Braten, aus dem Rest macht man Rippenchen, Hackfleisch oder Gulasch. Wenn man sauber arbeitet, hat das Ergebnis nicht mehr viel mit dem strengen Wildgeschmack von vor 50 Jahren zu tun. Rehmedaillons oder Frischlingsrücken können wie Rindfleisch zubereitet werden – Salz und Pfeffer genügen als Gewürz. Da Wild wenig Fett hat, eignet es sich allerdings weder zum Grillen auf offenem Feuer noch zum Niedrigtemperatur-Garen. Wild soll scharf gebraten werden.

Zu unserer gebratenen Wildschweinleber trinken wir ein Glas Rotwein und dösen dann erschöpft in der Jagdhütte vor dem Feuer dahin. Der Tag an der frischen Luft macht glücklich. Das Wildschwein sieht das sicher anders.



Von TISCH zu TISCH

Mio Matto

Eingelegter Blumenkohl mit Wasabi-Tüpfelchen

VON ELISABETH BINDER

Bevor die Mode wieder aus der Mode kommt, wollen wir uns mal dem derzeit heißesten Restauranttipp für Veganer widmen. Das passt ganz gut, denn dies ist die Jahreszeit, da sich eine Dinnerparty an die nächste reiht, und alle das dringende Bedürfnis entwickeln, sich rasch noch mal mit Freunden zu treffen, als ginge das Leben zu Ende und nicht nur das Jahr. Wer den schweren, fetten Speisen mal entgehen möchte, könnte sich an diesem Ort verabreden, wo es garantiert nichts gibt, was mit Tieren zu tun hat oder von ihnen abstammt.

Schon von weitem, vom S-Bahnhof Warschauer Straße aus, fällt der Schriftzug „Mio Matto“ ins Auge. Das Restaurant mit Aussicht befindet sich im ersten Stock eines Hauses, in dem auch ein veganer Supermarkt und ein veganes Schuhgeschäft untergebracht sind.

Eine Hostess empfängt die Gäste und platziert sie auch. Das kommt bestimmt gut an bei amerikanischen Touristen, besonders solchen aus der Filmbranche.



Mio Matto, Warschauer Str. 33, Friedrichshain, Tel. 364281040, tägl. ab 17 Uhr, Sa, So ab 10 Uhr Brunch, Mo-Fr ab 12 Uhr Business Lunch. Foto: Kai-Uwe Heinrich

Die Ausstattung ist mutig. Auffällige Lampen hängen von der rotweiß gemusterten Decke herab, der Fußboden trägt ein extravagantes Kachelmuster.

Schon der ganz ordentliche vegane Sekt stimmt ein auf ein recht gehobenes Preis-Leistungs-Verhältnis. Es dauerte, bis er auf dem Tisch stand, da der Barkeeper irgendwie Last mit veganen Cocktails hatte (6,70 Euro).

Zunächst das Amuse Geule: Ein Zahnstocher steckt in einer Ast-Scheibe und trägt Kokosmousse, ein daumennagelgroßes Stück von eingelegtem Blumenkohl und eine Andeutung Wasabi als i-Tüpfelchen. Da viele Gäste offenbar denken, die Ast-Scheibe sei das eigentliche Gericht, riss der Ober den Zahnstocher raus und drückte ihn mir in die Hand. Durchschau! Tatsächlich hatte ich mich auch schon auf ein Stück Baumkuchen gefreut.

Es stehen drei Menüs zur Auswahl, die man auch untereinander kombinieren kann. Die Speisen werden nach Art der Gourmet-Restaurants aufgelistet: „Sellerie - Remoulade - Kräuter“. Eine dünne Scheibe Sellerie mit pittoresken Wildkräutern und zwei Zwiebelhautblüten ansehnlich verziert, barg unter sich eine Art Salat aus Remoulade und Lauchstreifen und war umgeben von einigen Schlieren Olivenöl (10 Euro). Die Suppe, „Kartoffel-Amarant-Lauch-Leinöl“ wurde nach Art der Molekularküche aus einem Sahnesiphon als dickflüssiger Schaum auf eine mit Sesam überkrustete Kartoffel und ein kleines Häuflein Lauchstreifen gespritzt. Das schmeckte nicht unbedingt nach elf Euro, aber ganz okay.

Der Hauptgang mit Steckrüben in der Hauptrolle war enttäuschend. Die Kellnerin sprach von geräuchertem Heu, aber es schmeckte eher so, als habe da jemand heftig gekokelt. Die beiden eher laffen Steckrübenröllchen hatten dem nichts entgegenzusetzen, auch die ansonsten ganz achtbaren Linsen konnten das leider nicht herausreißen (23 Euro).

Zum Nachtisch gab es ein „Pre-dessert“, ein kleines Glashütchen mit Kirschele und Mandelcreme, sodann unter einem rosa Ahornblatt aus Zucker eine dünne Avocado-creme mit Tee und drei Würfelchen von der Kakifrukt (12 Euro).

Das alles ist definitiv mit viel Ambition gemacht. Und vegane Weine sind ja auch teuer. Unser weißer Burgunder lag mit seinen 20,60 Euro im unteren Segment, war dafür aber sogar ganz trocken und ausgewogen. Vielleicht hätte ich davon trotzdem nicht so viel trinken sollen, denn leider spukte in meinem Kopf der unkorrekte Vorsatz herum, mal wieder das Märchen „Des Kaisers neue Kleider“ zu lesen und beim nächsten Appetit auf vegane Cuisine eine schöne Schüssel Obstsalat in der eigenen Küche zu machen. Das kostet ungefähr zehn Euro, und drei Freunde werden davon auch noch satt. Leider gibt es nach meinem Gefühl einen gewissen Mangel an vernünftigen vegetarischen Restaurants, weil sich im Moment alles auf den veganen Trend stützt. Das halte ich für einen Fehler.

Vielleicht wäre ich etwas milder gestimmt, wenn ich nicht wiederholt im Verhör-Ton gefragt worden wäre, was ich mit dem Toilettenschlüssel angestellt hätte. Die richtige Antwort lautete „Auf dem Waschbecken vergessen“. Geht gar nicht. Voll war's trotzdem.

ANZEIGE

Für Ihre festlichen Anlässe
Käseplatten für 4-20 Personen

LA CRÉMERIE
FRANZÖSISCHE FEINKOST & WEINE
Mo.-Fr. 11-20 Uhr Sa. 10-16 Uhr
Windscheidstr. 22, 10627 Berlin - Charlottenburg Tel. 030 318 09 288

SUKSAN
THAILÄNDISCHES RESTAURANT & COCKTAIL LOUNGE
Original Thai Food Tel. 030 / 21 01 86 73 www.suksan.de
Ansbacher Straße 4 U-Bhf Wittenbergplatz 10787 Berlin

CHÀO
PURE VIETNAM
Kantstraße 33 030 32 76 62 26 chaoberlin.com

Unsere Wintersorten sind da!

Spekulatius, Whiskey Cream, Pflaume, Zimt, Nougat, Mandelkrokant, Mandelmarzipan

Genießen Sie mit gutem Gewissen, denn wir produzieren CO₂-neutral. Alle Sorten, Informationen und Verkaufsstellen unter www.floridaeis.de.

Florida Eis BERLINER EIS-MANUFAKTUR SEIT 1927