

DABEI GEWESEN



Fasanenhaxl in Schwammerlsauce: Chefkoch Georg Kruder leitete auf Einladung von Gerhard Breuer, dem Gänserndorfer Bezirksjägermeister (r.), ein Kochseminar für all jene, die Sehnsucht nach „richtiger“ Kost haben

Chefkoch lehrte, wie man „richtiges“ Essen zubereitet

Richtiges Essen erlebt zur Zeit eine Renaissance. Denn immer mehr realisieren, dass vieles von dem, das wir täglich zu uns nehmen, einfach schlecht ist – beziehungsweise uns nur sehr mangelhaft ernährt.

Dass Kochen von „richtigem“ Essen nicht nur Mühe sondern auch Spaß machen kann, demonstrierte am Wochenende Chefkoch **Georg**

Kruder in der Landwirtschaftlichen Fachschule in Obersiebenbrunn, Bezirk Gänserndorf. Kruder betreibt übrigens das „Gasthaus zum grünen Baum“ in Zistersdorf. Bezirksjägermeister **Gerhard Breuer** hatte das Kochseminar ausgeschrieben, an dem sich erfreulich viele Damen beteiligten. Auf dem Speiseplan standen „Feldhase nach

Großmutter's Art“, „Pfeffersteak vom Wildhasenfilet“, „Fasanenbrust mit Kohlfülle“, „Geschmortes Fasanenhaxl in Schwammerlsauce“ sowie „Geschnitzelte Wildentenbrust in Zeller-Nußsauce“. Als Beilagen standen Mandelbällchen und gebratene Semmel-Pilzknödel auf dem Küchenzettel.

Alle Zutaten stammten aus heimischen Jagdrevie-

ren und die Weidmänner werden sich mehr und mehr bewusst, dass sie als Lieferanten hochwertiger Lebensmittel innerhalb der Gesellschaft auf steigende Akzeptanz stoßen.

Ehrengast bei der fachkundigen Verkostung der vorzüglich gelungenen Gerichte war Bezirksjägermeister **Gottfried Klinghofer** aus Mistelbach.