

Wildbret

Feldhase erlebt Renaissance

Das milde Klima und richtige Hege-
maßnahmen haben
den Hasen gut getan.
Köche reagieren mit
neuen Rezepten.

VON FRANZ EDER

Besser Kühlkammer als Kühlergrill. Die Feldhasen werden erfreulicherweise wieder mehr. Dazu beigetragen haben das milde Klima der vergangenen beiden Jahre und die Hegemaßnahmen der nö. Jägerschaft. Weniger erfreulich ist auf Grund der hohen Wildbestandszahlen das tägliche Gemetzel auf den Straßen, das zahllosen Hasen das Leben kostet.

Wildbret „Eine verantwortungsvolle Bejagung ist da auf jeden Fall besser. Schließlich geht es um hochwertiges Wildbret“, so Gerhard Breuer, der Bezirksjägermeister von Gänserndorf und ungekrönter König der Wildbretvermarktung. Vergangenes Jahr konnten die Grünröcke in NÖ 141.740 Feldhasen erlegen. Allein im Bezirk Mistel-

bach wurden laut Bezirksjägermeister Gottfried Klinghofer mehr Feldhasen erlegt als beispielsweise in ganz Frankreich. Da brauche niemand ein schlechtes Gewissen haben, wenn er sich im Gasthaus oder Restaurant einen Hasenbraten bestellt.

Spitzenköche wie beispielsweise Georg Kruder vom „Gasthaus Zum Grünen Baum“ in Zistersdorf, Bezirk Gänserndorf, haben neue Rezepte entwickelt, die einen Großmutters „sauren Hasen“ sehr schnell vergessen lassen (siehe Anhang).

Laut Wildbretspezialist Prof. Rudolf Winkelmayr zeichnet sich Hasenfleisch durch einen hohen Gehalt an hochwertigem Eiweiß und durch die wertvollen Omega-3-Fettsäuren aus, denen eine gefäßschützende Wirkung zugeschrieben wird.

Kochkurs In der Landwirtschaftlichen Fachschule Obersiebenbrunn (Marchfeld) finden am 12. und 19. Juni wieder Wildbret-Kochkurse statt (Info: ☎ 02286 / 2202 oder www.jagdbezirk-gaenserndorf.at bzw. www.wildbret.at).

Rezept: Steak vom Wildhasen-Filet

Zubereitung Ein Hasenrücken wird ausgelöst, der Länge nach in zwei Streifen geschnitten und auf einen gleich langen Streifen Wildschweinspeck gelegt. Danach werden die Streifen mit Salz, Pfeffer, Wildgewürz und frischem Thymian bestreut, mit der Speckseite nach außen zusammengerollt und mit einem Bindfaden fixiert. In einer Pfanne mit Öl kurz beidseitig anbraten. Schließlich bei 150 Grad ca. 15 bis 20 Minuten im Rohr fertig garen.

Beilagen Als Beilagen eignen sich in Butterschmalz gebratene Semmel-Pilzknödel und Mandelbällchen.



REINHARD VOGEL