

Heimisches Wildbret - Edles mit Variationen

Die Wildküche gilt zu Recht als fränkische Hochküche, wobei auch die Metzgereiprodukte Feinschmeckerstatus erreichen. Ihr Einsatz blieb meist besonderen Gelegenheiten vorbehalten.

Friedbert Bauer aus Bergtheim ist es gelungen, das bislang ungenutzte Potenzial des heimischen Wildbrets optimal auszuschöpfen. Ob als Bestandteil eines Festmahls oder nach Lust und Laune. Die hochveredelten Fleisch- und Wurstwaren eignen sich für viele Anlässe. 30 Jahre lang war Friedbert Bauer als Vertriebsleiter in einem Großhandel beschäftigt, bis er die Nische erkannte, die in der wald- und wildreichen Region zu besetzen war. Als Jäger, Metzgermeister und Vertriebsprofi in einer Person konnte er zusammenführen, was zusammengehört. Seit 2002 betreibt er nun die Wild & Wurst Manufaktur in Bergtheim „mit Sinn für guten Geschmack“ und „Spitzenqualität“. Wildfleisch ist ein tolles Produkt: vom Nährwert ausgezeichnet, aromatisch, dabei fettarm und leicht bekömmlich.

Nicht nur die Genießer, auch die Förster und Jäger, die über Wildverbiss an Bäumen klagen, können Friedbert Bauer dankbar sein. Das noch warme, erlegte Tier kommt über kurze Wege vom Jäger zu ihm, wird sachgemäß gekühlt, abgehängt, sauber zerlegt und kann anschließend korrekt reifen. Anders als die meisten seiner Kollegen verarbeitet der Bergtheimer auch die Nebenprodukte. Aus ihnen entstehen, nach traditionellen handwerklichen Methoden so schonend wie möglich hergestellt, Pasteten und feine Wurstsorten, darunter Wildschinken und Wildrohwürste. Alles geht naturbelassen – die Wildsülze zum Beispiel ohne Gelatine – in den Handel. „Da ist viel Können notwendig. Die Herstellung dauert daher zwar etwas länger, aber die Qualität macht sich bezahlt“, führt Friedbert Bauer aus, der die Slow-Food-Philosophie lebt.

Als „großen Gewinn“ betrachtet er das Zusammenspiel mit der Gastronomie und dem Frankenwein. Er verfeinert die Delikatessen, so etwa die Bratwürste, teils mit Bränden, teils mit Weinen aus der Region. Weinhäuser und Gastronomen verwenden die Spezialitäten ihrerseits in der Küche und bieten sie mit einem passenden Glas an. Geräucherte Wildspezialitäten und eine Pastete können auch privat, etwa am Abend oder am Wochenende, sehr gut zu einem Rotwein munden. Und dann erst die Steigerungen! Ein fruchtiger Blaufränkischer mit einem kräftigen Wildschweinragout, ein geschmeidiger Spätburgunder zum Rehrücken. Ein Fest für die Sinne. Von Anfang Mai bis Mitte Januar ist das Wild der Manufaktur frisch erhältlich. (Tief-)Gekühlt lassen sich die allermeisten Produkte das ganze Jahr über kaufen. Für seine Kunden hat Friedbert Bauer Rezepturen formuliert, die ein vollkommen saftiges, zartes Fleisch garantieren. Sie sind leicht nachvollziehbar und lassen sich ohne Stress nachkochen. Für ausreichende

Sauce empfiehlt sich der vorzügliche Wildfond, der in einem Test der Zeitschrift „Beef“ die namhaftesten Vergleichsprodukte aus Deutschland hinter sich gelassen hat. Wie die Nahrungsmittel eingesetzt werden, ist für Friedbert Bauer ein wesentlicher Bestandteil der Arbeit. Der Genuss ist auf beiden Seiten, beim Hersteller und beim Kunden, mit einer hohen Wertschätzung des Produkts verbunden.

Wildsülze mit Vinaigrette

Zutaten für 4 Personen

600 g delikate Wildsülze:

Bestes mageres Muskelfleisch vom Wildschwein, Reh und Hirsch schonend gegart und gewürfelt, kräftig gewürzt mit Salz, Pfeffer, Kümmel, Muskat, Liebstock und Zwiebel, mit eigenem Saft angereichert.

Empfehlung:

Delikate Wildsülze in Scheiben schneiden und mit einer Vinaigrette übergießen.

Vinaigrette:

2 EL Frankenwein

2 EL Wildfond (alternativ: Fleischbrühe oder doppelte Menge Frankenwein)

½ TL Zucker

3 EL Speiseöl (Sonnenblumen oder Rapsöl) mit Schneebesen verrühren

1 Schalotte und 1 EL Schnittlauch dazu geben

Quelle:

Lebensart genießen – IN UND UM WÜRZBURG

von Oliver van Essenberg (Herausgeber), Rudolf Knoll (Autor), Otto Geisel (Autor),

ISBN-10: 3981379934

ISBN-13: 978-3981379938