

So wird das Wildschwein zur leckeren Wurst

Sachsenhausen Jäger luden zum Grillseminar mit einem echten Grillmeister – Weitere Kurse folgen

Richtig Grillen will gelernt sein: Am besten bei einem erfahrenen Grillmeister wie Johannes Baader. Der erklärte im Sachsenhäuser Jagdklub, wie man Wild richtig zubereitet.

VON STEFANIE WEHR

Holzkohlenrauch zieht am Sonntagmittag über die Wiese des Vereinsheims der Sachsenhäuser Jäger, und mit ihm steigt den Seminarteilnehmern der Duft von Gegrilltem in die Nase: Im gusseisernen Topf auf dem Gasgrill schmurgelt das Gulasch vor sich hin, im Dutch Oven kocht die Bratensoße ein, und über der Holzkohle brutzeln die Wildschweinbratwürste. „Die essen wir zuerst, damit wir was zum Beißen haben“, kündigt Grillmeister Johannes Baader an. Der Mann mit Glatze hat schon in Namibia, Südafrika und Irland gejagt und gegrillt, fängt Fische in reißenden Wildflüssen und weiß als gelernter Koch obendrein, wie man die Küchen nobler Häuser wie dem Wiesbadener Kurhaus leitet.

Reh aus dem Taunus

Nach Sachsenhausen ist der Grillmeister heute privat gekommen. Weil man sich kennt. Baader hat eine ganze Garde an Grills sowie Equipment von den Briketts bis

zum Fleischwolf mitgebracht. Und natürlich Fleisch: Es gibt selbst erlegtes Wildschwein und Rotwild aus Irland und die Keulen und ein Stück Rücken eines Taunus-Rehs.

Bevor der erste Hunger besänftigt werden kann, lernen die 25 Teilnehmer des Kurses, der ratzfatz ausgebucht war, Grundsätzliches übers Grillen. Es muss nicht immer die direkte Hitze sein, über der Steaks oder Würstchen gar werden. Leckerer Braten wird mittels indirekter Hitze gegart, wie im Backofen, bei geschlossenem Deckel. In einem guten Grill mit Deckel können die Kohlebriketts in einem Fach an der Seite brennen, in der Mitte ist Platz für den gusseisernen Dutch Oven. Auch auf dem Gasgrill ist es möglich, etwa ein köstliches Hirsch-Gulasch zu garen.

Wichtig ist die Temperatur des Grillguts selbst: Die Rehkeulen, mit Wurstbrät gefüllt, sollten nicht mehr als 90 Grad heiß sein. Ein Steak soll, „medium“ gegrillt, nicht mehr als 55 Grad heiß werden, „bei 59 Grad ist es schon zu sehr durch“, erklärt Baader. Dafür gibt es Stabthermometer. Und am wichtigsten: Der Grillrost muss heiß sein, bevor das Fleisch darauf gelegt wird. Vorgeheizt sozusagen. Ein guter Grillmeister weiß auch, wie viele Briketts er nimmt und wie lange sie brennen.

Jägerin Christiane Kuhn aus Usingen schreibt begeistert mit. Sie hat aus der Zeitung vom Seminar erfahren und sich gleich angemeldet. „Ich koche leidenschaftlich gern und sammle alle Rezepte, die ich bekommen kann.“

„Wir haben so viel Neues erfahren, es hat sich gelohnt, teilzunehmen“, sagt schon nach der ersten Seminarstunde der Sachsenhäuser Harald, der mit vier Freunden das Seminar besucht. Die Gruppe trifft sich ein Mal im Monat zum Grillen. „Ich wäre zum Beispiel nie auf die Idee gekommen, eine Soße auf dem Grill zuzubereiten.“

Jägerausbildung

Das geht nämlich so: Die Knochen werden auf den Grill geschmissen und gebraten: „Sie können ruhig schwarz werden, es geht hier um die Röst-Aromen“, erklärt Baader. Im Dutch Oven daneben brät er den Abschnitt von Sellerie und Möhren, jede Menge Zwiebeln und Knoblauch an, dazu Petersilie und Rosmarin. Zum Gemüse kommen nach einer Weile die Knochen dazu, Wein, Wasser und etwas Brühe. „Fünf Liter kochen wir auf etwa zwei Tassen ein. Das ist unsere Soße zu den Hirschmedaillons.“ Auf diese Weise wird das ganze Tier verwertet, was ebenfalls einen guten Grillmeister auszeichnet.

Großes Interesse wecken auch die Wildschweinbratwürste. Der Fettanteil von 30 Prozent stammt des Geschmacks wegen vom Hauschwein. Auf ein Kilo Fleisch kommen 15 Gramm Salz, etwa drei Gramm Pfeffer und eine Knoblauchzehe, nebst Gewürzmischung und frischen Kräutern. Zwei Mal durch den Fleischwolf und ordent-

lich durchgeknetet, wird das Fleisch in Schafdarm gefüllt.

„Wir planen weitere Grillkurse spätestens im nächsten Jahr“, sagt der Vorsitzende des Sachsenhäuser Jagdklubs, David Hänsel. In Kürze fängt die Jägerausbildung an. Der Kurs ist ausgebucht, Interessierte für nächstes Jahr können sich unter bucro@sjk-frankfurt.de melden.



Daraus wird eine köstliche Bratensoße: Grillmeister Johannes Baader weiß, wie's geht. Foto: Rainer Ruffer