

Speisen wie der Herzog von Württemberg

Biofleisch aus der Region – Revierförster führen durch die herzoglichen Ländereien im Jagdreviers Pfahlhof

MUNDELSHEIM

Wildbret aus dem herzoglichen Jagdrevier Pfahlhof kommt im Schlosshotel Monrepos auf die Teller der Gäste. Wie das Fleisch verarbeitet und vermarktet wird, konnte man gestern erfahren, als Revierförster Thomas Friede durch die Ländereien des Herzogs von Württemberg führte.

VON BIANCA BÖTZ

Seit Anfang Mai heißt es im Revier Pfahlhof, das zur Hofkammer des Herzogs von Württemberg gehört, wieder „Waidmannsheil“ – die Jagdsaison auf Rehböcke hat begonnen.

Hauptabnehmer des Pfahlhöfer Wildbrets ist das Schlosshotel Monrepos in Ludwigsburg. Um zu zeigen, woher sein Fleisch kommt, lud Chefkoch und Harald Alois Neises zu einer Revierbegehung mit zwei der drei herzoglichen Revierförster, Thomas Friede und Robert Schweizer, ein. „Ich selbst bin einfach ein Naturmensch und von Kindheit an von der Jagd begeistert. Deshalb koche ich natürlich auch besonders gerne Wild. Mit dem Rundgang wollte ich zeigen, wie hochwertig das Fleisch hier verarbeitet wird. Ich bin stolz darauf, dass ich es meinen Gästen anbieten kann“, sagt Neises.

Bei einem Spaziergang durch die Wälder des Jagdreviers erklären die beiden Förster, worauf sie Wert legen. „Ökologische Waldwirtschaft und Wildhaltung sind uns wichtig“, betont Friede. „Naturschutz geht auch durch den Magen“, weiß auch der Chefkoch. Die Tiere finden in



Chefkoch Harald Alois Neises (links) und Förster Robert Schweizer gewähren einen Blick in die Wildkammer. Bei vier bis sieben Grad hängt das Wild dort bis zu einer Woche ab.

Bild: Alfred Drossel

den Wäldern des Jagdreviers Pfahlhof laut Friede optimale Lebensbedingungen vor. „Rund 120 verschiedene Kräuter stehen hier auf der Speisekarte der Tiere – denn Rehe sind Feinschmecker“, so der Förster.

Das Wild wird geschossen und sofort vor Ort weiterverarbeitet. „Beim Abhängen des Fleisches in der hauseigenen Wildkammer herrschen optimale Hygienebedingungen“, so sein Kollege Robert Schweizer, der sich auf die hygienische Verarbeitung von Wildbret spezialisiert hat. Bei vier bis sieben Grad reift das

Fleisch bis zu einer Woche in der Kühlkammer. „Die Qualität unseres Wildes ist hervorragend“, sagt Friede. Regelmäßig werde es Kontrollen unterzogen und unter anderem auch auf seine radioaktive Belastung hin untersucht. „Die Werte unserer Tiere liegen weit unter dem zulässigen Grenzwert“, sagt Schweizer. Dies treffe auch auf das Schwarzwild zu, das vielerorts noch durch die Katastrophe von Tschernobyl belastet sei.

„Manche Leute haben deshalb Vorbehalte gegen Wildfleisch oder denken, es habe einen un-

angenehmen Geschmack“, berichtet Schweizer. Dabei sei das bei den heutigen Hygienestandards längst nicht mehr der Fall.

Ganz im Gegenteil: Wild sei zarter, feinfaseriger, leichter verdaulich und somit gesünder als Rind- oder Schweinefleisch aus Stallhaltung. „Rehfleisch hat weniger Fett als Joghurt“, versichert Neises. Um unter Beweis zu stellen, dass das vielgelobte Wild nicht nur gesund, sondern auch lecker ist, serviert der Koch seinen Gästen abschließend Variationen vom Wild in der herzoglichen Jagdhütte.