

UNWIDERSTEHLICH Wild

DIE BESTEN REZEPTE AUS SÜDTIROL,
TIROL, BAYERN UND DEM AARGAU



UNWIDERSTEHLICH Wild

DIE BESTEN REZEPTE AUS SÜDTIROL,
TIROL, BAYERN UND DEM AARGAU



ATHESIA VERLAG

Inhalt

Vorwort 6

Wild aus Südtirol 8

Einleitung Südtirol 10

Wildleber venezianisch 16 | Hirsch Tonnato 18 |
Gulasch vom Reh 20 | Maibock in der Kruste 22 |
Hirschwangerl in Rotweinsauce 24 | Hirschrücken
mit Bergheu im Salzteig 26 | Hasenpfeffer
mit Pasta 28 | Hase in kräftiger Sauce 30 | Gams
Lasagnette 32 | Murmeltierbraten 34



Wild aus Tirol 36

Einleitung Tirol 38

Gamsrücken im Tramezzinimantel 42 | Geschmor-
ter Braten von der Hirschschulter 44 | Tatar vom
Hirsch 46 | Karottensuppe auf Rehcarpaccio 48 |
Gröstl vom Murmeltier 50 | Wildes Steak 52 | Wild-
filet in Salzlake 54 | Schmalz mit Grammeln vom
Wildschwein 56 | Wildsülze mit Sauce aus Preisel-
beersenf 58 | Würzig-wildes Herz 60



Wild aus Bayern 62

Einleitung Bayern 64

Rehcarpaccio von der Innleith 70 | Hirschnockerl auf Pilzragout 72 | Wildravioli an Kräuterseitlingen 74 | Leberknödel vom bayerischen Reh 76 | Entenbrust aus dem Pfaffenwinkel 78 | Geschmorter Gamshals 80 | Gamspfeffer nach Wildmeisterart 82 | Gamseintopf mit tourniertem Gemüse 84 | Hirschsteaks mit Haselnusskruste und Rahmschwammerln 86 | Wildschein nach Wildmeister Esterl 88



Wild aus dem Aargau 90

Einleitung Aargau 92

Rehleber mit Erdbeeren 96 | Wildhackbraten von Reh und Wildschwein 98 | Rehragout an Calvadoscreme 100 | Rehpfeffer mit dunkler Schokolade 102 | Rehnüssli mit schwarzen Holunderbeeren 104 | Rehhacktätschli 106 | Rehschulter auf Spargelsalat 108 | Wildente mit Dörripflaumen 110 | Suure Mocke von der Wildsau 112 | Cordon Bleu vom Wildschwein 114

Köstlich zum Wild 116

Beilagen & Basics

Schüttelbrotbandnudeln 118 | Plent [Polenta] 118 | Süßsaure Rüebl 118 | Wasabi-Kartoffelstampf 119 | Buchweizenspätzle 119 | Pfifferlingssalat mit Speck 119 | Béchamelsauce 120 | Nudelteig 120 | Tiroler Blaukraut 120 | Kürbis-Kartoffel-Gratin 121 | Schlamperkraut 121 | Rosenkohl mit Speck 121 | Selieri mousse 122 | Tiroler Schupfnudeln 122 | Semmelknödel 122

Register 124

Urheberverzeichnis 125

Bezugsquellen, Danksagung 127

Impressum 128

Vorwort

W

ild, Naturvielfalt und waidgerechte Jagd hochzuhalten – dies gelingt im Alpengebiet nur im engen, internationalen Austausch. Darum haben sich die Jägerschaften Tirols, Südtirols, des Schweizer Kantons Aargau und Bayerns zusammengetan, um im Rahmen einer Alpenkooperation Jagd gemeinsam für Wild und waidgerechte Jagd einzutreten. Gemeinsame Tagungen, Fachveröffentlichungen und Stellungnahmen tragen dazu bei, grenzüberschreitende Herausforderungen für die Jagd auch grenzüberschreitend zu meistern.

So wenig wie sich das Wild an nationale Grenzen hält, so vielfältig sind die Herausforderungen: Ein rasanter Strukturwandel in der Land- und Forstwirtschaft, aber auch in der Gesellschaft hat den gesamten Alpenraum grenzüberschreitend erfasst. Klimawandel und Waldumbau, Zersiedelung, Straßenverkehr und Freizeitnutzung engen die Wildtierlebensräume drastisch ein. Während international organisierte Jagdgegner die totale Abschaffung der Jagd anstreben, fordern andere – vollkommen konträr – utopisch hohe Abschusszahlen für Reh, Hirsch, Gams und Co.

Ein allzu einfaches „Weiter so“ kann es angesichts der großen Herausforderungen jedenfalls nicht geben. Wir müssen die Jagd für die Zukunft wappnen, indem wir die jagdliche Zukunft aktiv mitgestalten!

Unsere Alpenkooperation Jagd beschreitet diesen Weg und sucht im internationalen Miteinander nach Lösungen. Begleitet wird sie dabei durch die wissenschaftliche Arbeit der Bayerischen Akademie für Jagd und Natur, ein internationales Kompetenznetzwerk von über 20 wissenschaftlichen Institutionen, das Wissen für die jagdliche Praxis schafft.

Jagdliche Zukunft aktiv gestalten – ein gutes „Standing“ in der Öffentlichkeit gehört wesentlich dazu. Und was könnte hier wirkungsvoller sein als ein gutes Stück Wildbret, zubereitet nach Wildrezepten aus alpenländischen Gebieten?

Den heimischen Wildtieren gilt unsere jagdliche Leidenschaft. Sie zu hegen und zu pflegen, ist uns Jägerinnen und Jägern ein Herzensanliegen, aber auch Aufgabe – das verbindet die Jägerschaften im Alpengebiet über die Ländergrenzen hinweg. Dass die Alpenländer dabei über diese Grenzen hinaus auch einen kulinarischen Kulturraum bilden, ist ein weiteres Zeugnis für die verbindende Kraft der Jagd. So vielfältig die Rezepte sind, so feingliedrig die regionalen Besonderheiten, so reich ist auch dieses schmackhafte Stück kulinarischer Kultur.

Lassen Sie es sich schmecken aus den vier unterschiedlichen Regionen.

Herzlichst

Präsident Dr. Rainer Klöti

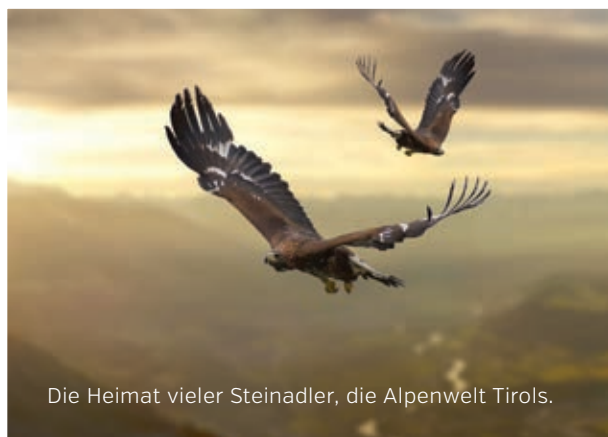
Jagdpräsident Prof. Dr. Jürgen Vocke

Landesjägermeister Berthold Marx

Landesjägermeister Anton Larcher, DI [FH]



Der Obersee im Nationalpark Berchtesgaden spiegelt die großartige Landschaft.



Die Heimat vieler Steinadler, die Alpenwelt Tirols.



In der rauen Gipfelwelt der Südtiroler Dolomiten zu Hause: der Steinbock.



Rehwild liebt den wald- und wiesenreichen Aargau.





Wild aus Süd Tirol

Die waldreichen Berge Südtirols waren schon zu Ötzi's Zeiten gern genutzte Jagdgebiete. Handelsstraßen, Versorgungspfade und Wechsel zogen sich durch die Alpen und verknüpften bereits vor tausenden Jahren Menschen und Tierwelt nördlich und südlich des Alpenhauptkammes. Gejagt wurde, was der Berg bot: Murmeltiere, Steinböcke, Gamsen und Hirsche, Rehe und Hasen. In den waldigen Tälern und sumpfigen Ebenen wurde den Wildschweinen und sogar den Bibern nachgestellt. Auch Aurochs und Wisente soll es im Land gegeben haben. Nach und nach hat sich eine Fauna entwickelt, die ganz typisch für Südtirol ist. So typisch wie die Küche hierzulande, eine Mischung aus italienischer, österreichischer und gut bäuerlicher Küche, kombiniert mit Zutaten, die ebenfalls regionale Spezialitäten sind, wie Obst, Wein, Gemüse, Kräuter, Esskastanien und Pilze.

Südtirol

Wildwechsel

mit Vergangenheit

Das Land im Gebirge, so hieß unser Land, bevor es von den Grafen von Tirol regiert wurde. Damals schon war es bekannt und begehrt, nicht nur als Brücke zwischen dem germanischen Norden und dem italienischen Süden mit zwei Alpenpässen von großer strategischer Bedeutung.

Auch wegen der landschaftlichen Vielfalt und Schönheit und nicht zuletzt wegen des Wildreichtums hatte Südtirol schon immer seinen Reiz. Ja, sogar Kaiser Maximilian kam in unser Land, stellte Sauen, Bären und Gamsen nach, und wenn er nicht selbst dabei war bei den Jagden, so mussten seine Jäger das Wildbret in „Salzfasseln“ zum Hofe nach Wien oder nach Innsbruck schicken.

Land der Vielfalt

Südtirol ist ein kleines Land mit nur rund 520 000 Einwohnern. Es gibt drei offizielle Landessprachen: Der Großteil der Bevölkerung ist deutscher, ein Viertel italienischer und eine Minderheit von nur vier Prozent ist ladinischer Muttersprache. Ladinisch wird nur noch in Gröden und im Gadertal gesprochen. Als die alten Römer 15 v. Chr. die Alpenregion eroberten, übernahmen die Römer mit der Zeit die Sprache der Eroberer, daraus entstand die rätoromanische Sprache. Auch in Graubünden wird Rätoromanisch gesprochen.

Von der Palme bis zum Geltscher

Kann ein Land mediterran und alpin zugleich sein? Ja, wohl, und Südtirol ist das beste Beispiel dafür. Allein die Höhenausdehnung der nördlichsten Provinz Italiens ist beachtlich. Sie reicht immerhin von 200 bis auf über 3000 Meter Meereshöhe: von den Tallagen des Etschtales, wo sich die Smaragdeidechse auf den heißen Steinen sonnt, bis hinauf in das Reich von Steinadler, Schneehuhn und Steinbock. Der höchste Punkt des Landes, der Ortler, kratzt schon an der 4000-Meter-Marke. Mediterran präsentiert sich das weite, warme Etschtal. Hier gedeihen sogar Zypressen, Palmen, Khaki- und Olivenbäume. Doch geprägt wird die Ge-

gend vom Weinbau und noch mehr vom Obstbau, der sich von Salurn im Süden durch das Etschtal und die Mittelgebirgshügel des Burggrafenamtes bis in den Vinschgau ausbreitet. Auch weiter östlich im Eisacktal bei Brixen ist der Südtiroler Apfel zu Hause. Malerische

„Hochalpin und
mediterrane Täler
Südtirol schöpft aus
dem Vollen“



Die markante Spitze des Langkofel bildet die Kulisse zu den saftigen Südtiroler Almen.



Rehwild findet in den Südtiroler Bergen ideale Lebensbedingungen.

„Wald, Wild, Einfach-
heit waren in Südtirol
immer daheim“



Rotwild fühlt sich im alpinen Raum wohl.

Hirsch Tonnato

Vitello tonnato – thuniertes Kalbfleisch – ist eine Spezialität aus dem Piemont. Für die Wild-Variante wird, anstelle des Kalbfleischs (italienisch: vitello), Hirschnuss verwendet. Der kalte Braten mit Thunfischsauce ist eigentlich ein typischer Antipasto der norditalienischen Küche, er wird aber mit frischem Weißbrot ebenso gerne als kalte Hauptspeise in den warmen Sommermonaten gereicht.

FÜR 4 PERSONEN

2 Karotten
50 g Knollensellerie
1 Zwiebel
800 g Hirschnuss
4 Pfefferkörner
1 Lorbeerblatt
Kapern und Brunnenkresse für die Dekoration

FÜR DIE MAYONNAISE

(ERGIBT CA. 300 G)

2 Eigelbe
1/2 TL Senf
1 EL Wasser
1/8 l Sonnenblumenöl
1/8 l Olivenöl
1 Spritzer Weißweinessig
1 TL Zitronensaft
Salz

FÜR DIE THUNFISCHSAUCE

250 g Thunfisch in Öl
(Dose)
60 ml Fleischbrühe
25 ml Gurkenessig
1 TL Kapern
2 Sardellenfilets
4 EL Weißwein
Salz
Pfeffer

1 Das Gemüse putzen und in grobe Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und halbieren. Die Hirschnuss mit dem Gemüse und den Gewürzen in einen großen Topf geben und mit Wasser bedecken. Alles zum Kochen bringen und für ca. 30–40 Minuten bei milder Hitze köcheln lassen.

2 Für die Mayonnaise die Eigelbe, den Senf und das Wasser in einer Rührschüssel mit dem Schneebesen oder Handrührgerät gut verrühren. Das Öl fadenweise in die Eigelbmasse einrühren, bis eine Emulsion entsteht. Die Mayonnaise mit dem Weißweinessig, dem Zitronensaft und Salz abschmecken.

3 Für die Thunfischsauce den Thunfisch gut abtropfen lassen und in kleine Stücke teilen. Zusammen mit der Brühe, dem Gurkenessig, 100 g Mayonnaise, den Kapern, den Sardellenfilets und dem Weißwein in einem Mixer fein pürieren. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

4 Nach Ende der Garzeit das Fleisch aus dem Topf heben, abtropfen und abkühlen lassen. Dann in dünne Scheiben schneiden, auf Tellern anrichten und mit der Thunfischsauce überziehen. Mit Kapern und Brunnenkresse dekorieren.



Gröstl

vom

Murmeltier

Die pfiffigen Murmeltiere sind hochspezialisiert auf die klimatischen Bedingungen oberhalb der Waldgrenze. Im Winter halten sie rund sechs Monate Winterschlaf. Um diesen zu überdauern, nehmen sie nur die besten Almkräuter zu sich. Man könnte das Fleisch mit dem des Hasen vergleichen, doch Lebensweise und Ernährung machen es zart und würzig. Vorsicht nur beim Fett – das den Geschmack verderben würde, wenn es nicht sauber entfernt wird.

FÜR 4 PERSONEN

1/2 kg Kartoffeln
250 g geschmortes
Murmeltierfleisch
1 Zwiebel
50–100 g Champignons
1–2 EL Butterschmalz
1–2 EL Olivenöl
1 Prise Majoran
1 Prise gemahlener
Kümmel
2–4 EL Wildfond oder
Gemüsebrühe
2 EL gehackte Petersilie
Salz, Pfeffer
1–3 EL Butter
4 Eier

1 Die Kartoffeln waschen, kochen, schälen, auskühlen lassen und in Scheiben schneiden. Das Murmeltierfleisch mit einer Gabel von den Knochen lösen und in grobe Stücke zerteilen.

2 Die Zwiebel schälen und fein schneiden. Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden. In einer großen Pfanne das Butterschmalz mit dem Olivenöl erhitzen und die Zwiebel und Champignons darin anrösten.

3 Dann die Kartoffeln zufügen und weiterrösten. Mit Salz, Pfeffer, Majoran und Kümmel würzen und mit dem Wildfond ablöschen.

4 In einer zweiten Pfanne das Murmeltierfleisch etwas erwärmen, aber nicht zu stark anrösten, sonst läuft man Gefahr, dass das Fleisch zu trocken wird.

5 Unter häufigem Wenden die Kartoffeln goldbraun knusprig rösten. Zum Schluss das erwärmte Murmeltierfleisch und die gehackte Petersilie unterheben.

6 In einer weiteren Pfanne etwas Butter erhitzen, die Eier aufschlagen und Spiegeleier braten. Spiegeleier mit dem Gröstl anrichten.

Dazu passt knackiger grüner Salat.



Alpenraum

Bayern ein einzigartiges Jagdgebiet

Bayern – kein anderes deutsches Bundesland steht so für ein lebendiges Zusammenspiel unterschiedlicher „Stämme“ und Regionen. Dieses Miteinander mit den anderen Bundesländern und den benachbarten Regionen Europas belegt, wie fruchtbar aktiv gelebte Vielfalt ist.

Oberbayern, Niederbayern, Oberpfalz, Schwaben, Ober-, Mittel- und Unterfranken – jede Region trägt ihren Teil zum unvergleichlichen Miteinander bei. Der Leitspruch „Leben und leben lassen“ prägt nicht von Ungefähr die Lebensart der Bayern.

Bayern ist das flächengrößte Land Deutschlands mit großem Artenreichtum an Fauna und Flora. Jährlich werden ca. 300 000 Rehe erlegt, das ist rund ein Viertel der Rehwildstrecke Deutschlands. Auch die übrigen Strecken lassen sich sehen: Die Streckenliste 2017/18 weist fast 12 500 Stück Rotwild aus, 4 400 Gämsen und 95 000 Wildschweine.

Die Alpenregion ist dabei in mehrfacher Weise besonders herausgehoben. Steile Bergwände, schroffe Felsabbrüche, sonnenbeschienene Flecken zwischen Latschen und Bergwiese und dazwischen Gämsen, die mit instinktiver Sicherheit abenteuerlich wild durch schwindelerregende Höhen springen – die Wirklichkeit steht auch in Bayern dem Klischee alpenländischer Bergwelten in Nichts nach.

Jagd und Bayern – das gehört gerade

im Alpenraum zusammen! Man denke an die Jagdgeschichten von Franz von Kobell, Ludwig Thoma, Ludwig Ganghofer und Ludwig Benedikt von Cramer-Klett, auch an die Hofjagden des Bayerischen Königshauses. König Max und Prinzregent Luitpold sind klingende Namen der bayerischen Jagd.

Ihre Lebensräume

Die Alpen stellen aufgrund der geographischen wie klimatischen Voraussetzung besondere Lebensräume dar. Allein aufgrund der verschiedenen Höhenzonen finden wir die unterschiedlichsten Lebensräume von Buchen- und Bergmischwäldern, Schluchtwäldern und Bergfichtenwäldern zum aufgelockerten Lärchen-

und Zirbenwald zwischen den Blockfeldern. Die Latschenregion befindet sich dann im Übergang zu den alpinen Matten- und Felsregionen. Auf dem Weg zum Zugspitzgipfel im Wettersteingebirge – mit seinen 2 962 m ü. NN höchster bayerischer Alpengipfel – können diese unterschiedlichen

„Jagd und Bayern
das gehört
gerade im
Alpenraum
zusammen.“

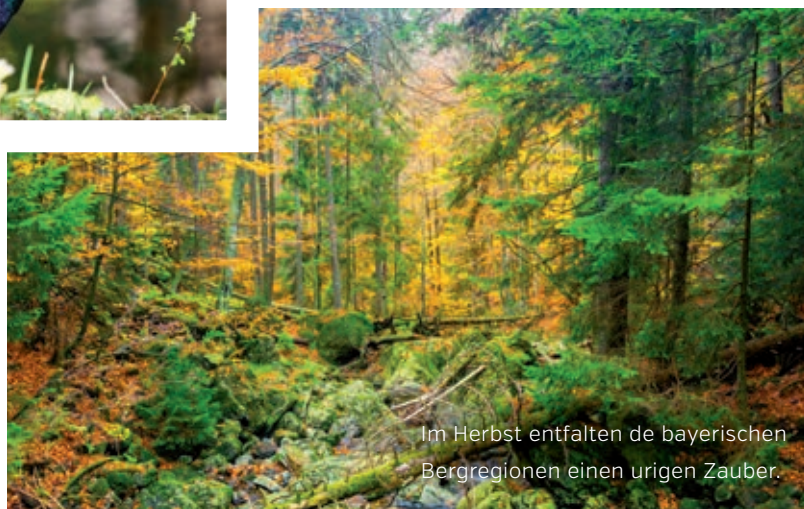


Das Biosphärenreservat Nationalpark Berchtesgaden bietet eine reiche Fauna.

Auerhühner sind perfekt an das Leben in Nadelmischwäldern angepasst.



„Bayerns Bergwelt ist reich an Arten und Lebensräumen“



Im Herbst entfalten die bayerischen Bergregionen einen urigen Zauber.

„Jagd in den Alpen Ursprung vieler Geschichten und Traditionen“

Zonen beobachtet werden. Viele Bäche, sowie die vier großen bayerischen Flüsse Iller, Lech, Isar und Inn, die in den Alpen ihren Ursprung haben, beeinflussen diesen Lebensraum auch über die Alpen hinaus. Weite Bereiche der Alpen sind durch die menschliche Nutzung geprägt, sei es durch Waldbewirtschaftung, Weide- und Almwirtschaft oder die heute stark ausgeprägte Tourismusbranche. Dadurch sind einerseits besonders artenreiche und wertvolle Kulturlandschaften entstanden, die aber auch nur durch ihre weitere Nutzung erhalten werden können.

Ihre Bewohner

Die Alpen weisen trotz ihrer extremen abiotischen Faktoren eine hohe Vielfalt an Tier- und Pflanzenarten auf. Diese sind an ein Leben in den Extremen gut angepasst. Dichtes Winterfell wie bei Steinbock, Gams und Rothirsch, gute Tarnung, wie beispielsweise der Farbwechsel zum weißen Tarnkleid im Winter bei Schneehase oder Schneehuhn oder gar das Abtauchen in unterirdische Höhlen zum Winterschlaf des Murmeltiers sind nur ein paar Anpassungen an die kalte Jahreszeit. Im Sommer erblühen dagegen viele Almen mit einer Fülle von Pflanzenarten. Auch diese dem Wind und Wetter ausgesetzten kurzwüchsigen Blumen locken mit leuchtenden Blüten in der kurzen Vegetationszeit die Insekten zur Bestäubung. Rund 90 Vogelarten zählen zu den regelmäßigen Bewohnern der verschiedenen alpinen Lebensräume. Der größte unter ihnen, der Bartgeier,

konnte durch Wiedereinbürgerung profitieren. Daneben gilt der mächtige Steinadler als König der Lüfte. Wir finden aber auch die kleinsten Vertreter der Vogelwelt wie Wintergoldhähnchen oder Zaunkönig in den Wäldern der Alpen. Seltene Arten wie das Steinhuhn, die Alpenbraunelle oder der Mauerläufer sind an ein Leben im Fels angepasst und werden nur von Spezialisten gefunden. Eine der größten Herausforderungen wird der Klimawandel bringen. Dort, wo große Schneemassen und Gletscher schmelzen, wird sich auch die Geologie verändern. Tiere und Pflanzen, die an das Leben der Extreme angepasst sind, können nicht in höher gelegene Regionen ausweichen. Im bayerischen Alpenplan sind schon heute große Regionen zu ihrem besonderen Schutz ausgewiesen. Dazu sind auch wir Menschen zu einem naturverträglichen Umgang bei unserer Freizeitnutzung aufgefordert. Die artenreiche Tier- und Pflanzenwelt hat unseren besonderen Schutz verdient.

Die Jagd in den bayerischen Alpen

Um die Jagd im Alpengebiet ranken sich zahlreiche Geschichten und Traditionen des bayerischen Lebens. Der Gamsbart etwa wird in Bayern von Jägern wie Nichtjägern mit Stolz getragen, genauso wie die „Hirschlederne“. Erzählungen von abenteuerlichen Pirschgängen wie gefährlichen Begegnungen mit Wilderern sind nach wie vor Stammtischgespräch. Zahlreiche



Der Hintersee spiegelt die spektakulären Berchtesgadener Alpen.

bayerische Gemeinden führen heimische Wildtiere im Wappen. „Zum Hirsch“ ist ein typischer Wirtshausname und Wildbret kommt daheim wie in der Wirtschaft nicht allein zu Festtagen auf den Tisch. Von den Hubertusmessen über die jagdlich inspirierte Architektur, Malerei, Dichtung und Musik bis hin zur Jägersprache und Wildgerichten – die Vielfalt der Jagd prägt unsere heimische Kultur.

Jagen in Bayern

Die tiefe gesellschaftliche Verwurzelung unserer Jagd schafft in Bayern eine sichere Basis für ihre zukunftsorientierte Fortschreibung. Im Ergebnis können wir auf eine deutschlandweit einmalige Einheit von Tradition und Fortschritt bauen. Der bayerische Slogan „Laptop und



In den Bayerischen Alpen zu hören: der Ruf der Rothirsche.

Lederhose“ bringt es auf den Punkt: Pflege des Bewährten und Investition in die Zukunft sind keine Widersprüche, sondern zwei Seiten ein und derselben Medaille. Bei der Jagd allemal: Immer bessere Jagdausrüstungen, optimierte Jagdmethoden und wissenschaftlich begleitete Projekte zum Erhalt des Wildtierlebensraums führen mit dem von Generation zu Generation überlieferten jagdlichen Handwerkswissen zum Erfolg.

Für die Zukunft der Jagd ist vor allem die Waidgerechtigkeit, das heißt die Ethik der Jagd, wichtig. Denn zur

Register

Béchamelsauce 120
Blaukraut 120
Buchweizenspätzle 119

Gams

Gams Lasagnette 32
Gamseintopf mit tourniertem Gemüse 84
Gamspfeffer nach Wildmeisterart 82
Gamsrücken im Tramezzinimantel 42
Geschmorter Gamshals 80

Hase

Hase in käftiger Sauce 30
Hasenpfeffer mit Pasta 28

Hirsch

Geschmorter Braten von der Hirschschulter 44
Hirschnockerl auf Pilzragout 72
Hirsch Tonnato 18
Hirschrücken mit Bergheu im Salzteig 26
Hirschwangerl in Rotweinsauce 24
Hirschsteaks mit Haselnusskruste und Rahmschwammerln 86
Tatar vom Hirsch 46

Karottensuppe auf Rehcarpaccio 48
Kürbis-Kartoffel-Gratin 121

Leberknödel vom bayerischen Reh 76

Maibock in der Kruste 22

Murmeltier

Gröstl vom Murmeltier 50
Murmeltier Braten 34

Nudelteig 120

Pfifferlingssalat mit Speck 119
Plent [Polenta] 118

Reh

Gulasch vom Reh 20
Karottensuppe auf Rehcarpaccio 48
Leberknödel vom bayerischen Reh 76
Maibock in der Kruste 22
Rehcarpaccio von der Innleitn 70
Rehhacktätschli 106

Rehleber mit Erdbeeren 96
Rehnüssli mit schwarzen Holunderbeeren 104
Rehpfeffer mit dunkler Schokolade 102
Rehragout an Calvadoscreme 100
Rehschulter auf Spargelsalat 108
Wildhackbraten von Reh und Wildschwein 98

Rosenkohl mit Speck 121

Schlamperkraut 121
Schmalz mit Grammeln vom Wildschwein 56
Schupfnudeln 122
Schüttelbrotbandnudeln 118
Selleriemousse 122
Semmelknödel 122
Süßsaure Rüeblli 118
Suure Mocke von der Wildsau 112

Tatar vom Hirsch 46
Tiroler Blaukraut 120
Tiroler Schupfnudeln 122

Wasabi-Kartoffelstampf 119

Wildente

Entenbrust aus dem Pfaffenwinkel 78
Wildente mit Dörrpflaumen 110

Wildes Steak 52
Wildfilet in Salzlake 54
Wildhackbraten von Reh und Wildschwein 98

Wildschwein

Cordon Bleu vom Wildschwein 114
Schmalz mit Grammeln vom Wildschwein 56
Suure Mocke von der Wildsau 112
Wildhackbraten von Reh und Wildschwein 98
Wildschwein nach Wildmeister Esterl 88

Wildeleber Venezianisch 16
Wildravioli an Kräuterseitlingen 74
Wildsülze mit Sauce aus Preiselbeersenf 58
Würzig-wildes Herz 60

BILDNACHWEIS

Cover: Katrin Winner, 4/5 alle Katrin Winner, 7 oben, Mitte, unten rechts Adobe Stock, 7 unten links Athesia Verlag, 8/9 Katrin Winner, 11 oben Athesia Verlag, 11 Mitte Renato Grassi, 11 unten Peter Unterhofer, 13 alle Athesia Verlag, 14 Athesia Verlag, 15 oben Renato Grassi, 15 Mitte Gottfried Mair, 15 links unten Roman Guadagnini, 15 rechts unten Athesia Verlag, 17-35, 36/37 Katrin Winner, 39-41 Adobe Stock, 43-61, 62/63 Katrin Winner, 65-69 Adobe Stock, 71-89, 90-91 Katrin Winner, 93-95 Adobe Stock, 97-115 Katrin Winner, 116/117 Christine Paxmann, 123 alle Katrin Winner, 126 alle Katrin Winner

TEXTE

Aargau: Thomas Laube
Bayern: Dr. Michael Maier, Ulrike Kay-Blum
Tirol: Christine Lettl, BSc
Südtirol: Ulrike Raffl, Heinrich Aukenthaler
Christine Paxmann

BIBLIOGRAFISCHE INFORMATION DER DEUTSCHEN NATIONALBIBLIOTHEK
Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet abrufbar:
<http://dnb.d-nb.de>

2019
Alle Rechte vorbehalten
© by Athesia Buch GmbH, Bozen
Umschlagfoto: Katrin Winner
Umschlaggestaltung: Christine Paxmann
Fotografie und Styling: Stockfood/Katrin Winner, München
Foodstyling: Gerlinde Hans, Daniel Schwarz
Design & Layout: Christine Paxmann text • konzept • grafik, München
Druck: Athesia Druck, Bozen
ISBN 978-88-6839-422-6

www.athesia-tappeiner.com
buchverlag@athesia.it

Ein Muss für Liebhaber der Wild-Küche!

Klassische und Spezialitätenrezepte für Wild aus Südtirol, Tirol, Bayern und dem Kanton Aargau verführen zum Kochen und Genießen. Die vier Landesvereine führen in die erlebnisreiche Welt der Jagd in den Alpenregionen ein und präsentieren jeweils zehn ihrer besten Wildrezepte. Informative Begleittexte und stimmungsvolle Fotografien porträtieren die vier Jagdgebiete. Ob Hirsch, Wildschwein oder Gams – dieses Kochbuch bietet für jeden Anlass ein passendes Gericht mit frischem und nachhaltigem Wildbret. Jeweils mit exklusiven Bildern, konkreten Angaben zum Nachkochen für jedermann, sowie landestypischen Beilagen und Bezugsquellen für Wildfleisch.



ISBN 978-88-6839-422-6



9 788868 394226

athesia-tappeiner.com

25 € (I/D/A)