



## SO SCHMECKT UNSER WILD

Von Peter Paulsen

Über Geschmack lässt sich bekanntlich trefflich streiten. Wildbret von Rehen verströmt mitunter einen „Grasgeruch“ und hat einen ebensolchen Geschmack. Das liegt daran, dass Fettsäuren der aufgenommenen Äsung teilweise direkt in den Blutkreislauf gelangen und für ein besonderes Geschmackserlebnis sorgen.

FOTO: M. BREUER

# Schmackhaft wie zartes Gras

Rehe sind in fast ganz Europa anzutreffen. Die Strecke in Österreich beträgt über 280.000 Stück und so ist es nicht verwunderlich, dass praktisch jede Jägerin, jeder Jäger Erfahrungen mit dieser Wildart gemacht hat: jagdlich, kulinarisch oder beides. Das Reh ist in Mitteleuropa die kleinste Wildart, bei der eine Fleischzerlegung nötig wird und auch gut möglich ist, man orientiert sich an der Zerlegung des Rindes bzw. Kalbes.

Der Wildfleischexperte Dr. Rudolf Winkelmayr hat einmal ausgerechnet, dass im Wildfleischhandel ein durchschnittliches Reh etwa 37 Portionen (zu 170 g) ergibt, davon 32 Portionen Fleisch und 5 Portionen Wurst. Es können aber auch durchaus mehr sein, je nachdem wie viel Fleisch von Schultern, vom Träger und schließlich aus Stelzen verwertet werden kann. Bezogen auf den Tierkörper in der Decke ohne Haut, kann der Wildbretanteil mehr als 50 % betragen – für eine züchterisch nicht veredelte Tierart ist das bemerkenswert.

### Nachschlag bitte!

Die Schlägel von gut im Wildbret stehenden einjährigen oder mehrjährigen Stücken müssen nicht im Ganzen zubereitet werden, bei der Zerlegung ergeben sich Teilstücke mit 250 bis 500 g Gewicht, also ein bis zwei Portionen. Theoretisch hat eine „große“ Fleischportion ja 170 g, aber bei Wildbret gibt es nur zwei Optionen: Entweder lehnt der Konsument nach zwei Bissen höflich ab oder er verlangt noch Nachschlag.



FOTO: M. GOSMANN

**Der Grillen lügt nicht:** Der spezifische Eigengeschmack von Wildbret tritt bei Kurzgebratenem oder Gegrilltem stärker zutage als bei Schmorgerichten mit allerlei Zutaten.

Es gibt nun tatsächlich Gründe, warum Rehwildbret gelegentlich nicht so recht schmecken will, neben Fremdgerüchen sind es der Geruch bzw. Geschmack nach Gras oder nach Leber. In der Fachliteratur gibt es verschiedene Meinungen, ob Geruch/Geschmack oder Zartheit der wichtigste Faktor für die Konsumenten ist. Geruch und Geschmack sind beim Essen schwer zu trennen: Flüchtige, fettlösliche Substanzen machen die erste Geruchsempfindung, dann folgt die Geschmacksempfindung auf der Zunge (wasserlösliche Substanzen), und schließlich gelangen Geruchsstoffe, die beim Kauen freigesetzt werden, von der Mundhöhle über den Rachen an die Riechschleimhaut. Eine Vielzahl von chemischen Stoffen ist an diesen Empfindungen beteiligt, ein Teil ist im Wildbret vorhanden, ein Teil wird erst

bei der Fleischreifung und Zubereitung gebildet, und natürlich macht es einen Unterschied, ob gut gekaut wird oder nicht. Sowohl Eiweiß- als auch Fettbestandteile, Kohlenhydrate und auch sogenannte „Nukleotide“ sind dabei beteiligt.

### Geruch von Gras

Der „Grasgeruch“ ist bei einigen (Wild-) Tierarten erforscht (beim Reh nicht) und über die Äsung erklärbar. Die in der Äsung enthaltenen Fettsäuren werden zum Teil im Pansen verändert (gesättigt), zum Teil gehen sie aber unverändert in den Blutkreislauf und werden im Körper abgelagert. Das erklärt, warum Wildbret der gleichen Tierart aus verschiedenen Regionen verschieden schmecken kann. Beim Farmwild (Dam- und Rotwild) weiß man, dass grasende Tiere eher die Geruchsabweichung entwickeln als bei Kraftfuttergabe. Der Vorteil der natürlichen Äsungsweise ist aber, dass das Verhältnis der Omega-6-Fettsäuren zu den „gesunden“ Omega-3-Fettsäuren 4:1 oder enger ist. Damit ist das intramuskuläre Fett des Rehes ernährungsphysiologisch wertvoll. Eine „Marmorierung“ (die dann einen höheren Anteil gesättigter Fettsäuren hätte) findet sich bei Rehwildbret nicht, und daher ist das Wildbret sehr mager, mit 1 bis 2 % Fett. Beim Braten bzw. Grillen macht sich das unter Umständen nachteilig bemerkbar, es kann leicht zu trocken geraten und ist dann zäh – obwohl Rehfleisch aufgrund der feinen Faserstruktur zarter als übliches Rindfleisch

## Zerwirkschema Rehwild



- 1 = Keule/Schlägel
- 2 = Rücken
- 3 = Schulter
- 4 = Rippen/Federn
- 5 = Filet/Fischerl
- 6 = Unterkeule/Wade
- 7 = Nuss
- 8 = Schlussbraten
- 9 = Schale mit Deckel
- 10 = Frikandeau/Unterschale
- 11 = Falsches Fischerl
- 12 = Karkasse
- 13 = Rückenfilet
- 14 = Rückenfilet, pariert
- 15 = Parüren und Abschnitte

Im Schema fehlt der Träger (Hals).



FOTOS: M. GARBER

Nach dem Aus-der-Decke-Schlagen und dem groben Zerteilen erfolgt das Zerlegen von Keule, Rücken, Blättern. Ziel ist es, küchenfertiges Wildbret zu erhalten, das sauber, trocken sowie weitgehend frei von Häuten, Bindegewebe, Sehnen und Knochen ist. Blutunterlaufene Stellen sind großzügig abzuschärfen. Ein sauberes Arbeitsumfeld, ein genügend großes Schneidbrett und ein Zerwirkmesser mit kurzer und scharfer Klinge sind dabei hilfreich. Das Messer wird vor allem mit der scharfen Spitze eingesetzt, um das Wildbret vom Knochen zu

ist, auch wenn dieses mehrere Wochen gereift wurde.

### Eisenreiches Fleisch

Wie auch anderes Wiederkäuerfleisch ist Rehwildbret dunkelrot bis rotbraun und an der Oberfläche eher trocken. Die rote Farbe ist durch den Reichtum an Muskel- und ev. Blutfarbstoff bedingt, man spricht von „rotem Fleisch“ bzw. roten Muskelfasern. Diese Fasern sind für Dauerleistungen ausgelegt und die Muskeln sind gut durchblutet. Da die feinsten Blutgefäße (Kapillaren) auch bei guter Entblutung nie ganz leer werden, wird die rote Muskulatur auch etwas mehr Blutfarbstoff enthalten. Daraus ergibt sich ein höherer Eisengehalt im Wildbret. Höhere Eisengehalte werden oft mit „leberähnlichem“ Geschmack in Verbindung gebracht. Es ist dies aber nur ein Faktor, dazu kommen zumindest der

schärfen. Die Keule wird von der Innenseite mit wenigen Schnitten entlang des Röhrenknochens von diesem befreit. Das Rückenfilet wird entlang der Dornfortsätze sowie der Rippen abgeschärft, wieder hart am Knochen und mit Einsatz der Messerspitze. Durch das Abschärfen der Silber-

haut wird das Rückenfilet küchenfertig und kann quer zum Muskelfaserverlauf in portionsgerechte Stücke geschnitten werden. Das Zerwirken in küchenfertiges Wildbret ist keine Hexerei, mit ein wenig Praxis und fachkundigem Rat gelingt dies jedem Jäger und jeder Jägerin. *gk*

Fettgehalt und die Zubereitungstemperatur und auch unterschiedliche Empfindlichkeit der Konsumenten. Bei Fleisch ohne sichtbares Fett spielt das (nicht sichtbare) intramuskuläre Fett eine bedeutendere Rolle, und da hängt es von dem äsungsbedingten Fettsäuremuster ab; hohe Zubereitungstemperaturen wirken ebenso mit. Verständlich, dass diese Abweichung beim Grillen eher auftreten kann als z. B. bei klassischen Rezepturen mit reichhaltigen Saucen. Eingehender untersucht wurde der „leberähnliche“ Geschmack übrigens beim Rind: Bei der Verwendung von Rindschulter zum Grillen zeigte sich, dass das Schulterschmelz (der unter der Schulterblattgräte laufende Muskel) eher zu dieser Geruchsabweichung neigt. Wie schon oben erwähnt, sind hier wohl mehrere Faktoren beteiligt. Es bestehen Ähnlichkeiten mit dem „Aufwärmgeschmack“, von

dem in einem späteren Beitrag die Rede sein wird. Beim Reh fehlen dazu noch genaue Untersuchungen. Bei der üblichen Art des Erlegens (Blattschuss, Kammergeschoss) wird der bestmögliche Blutentzug sichergestellt, das ist eigentlich die einzige praktikable Vorbeugungsmaßnahme. Diese Abweichungen sind aber insgesamt selten und nicht rehspezifisch, sie werden auch nicht von jedem Konsumenten als nachteilig empfunden, sondern sind Resultate der natürlichen Lebensweise des Wildes.

Es gibt eine Vielzahl an Re(h)zepten, und um diese ausprobieren zu können, müssen wir das tun, was wir eben gut können: Rehe jagen. Und so verabschiedet sich der Autor mit der Büchse an der Schulter in den sommerlichen Wald ...

Der Autor, **Univ.-Prof. Dr. Peter Paulsen**, lehrt an der Veterinärmedizinischen Universität Wien.

