



Speck wird in der Küche gewürfelt, und Jörg mischt die Semmelknödelmasse mit der Hand kraftvoll durch. Im Holzgetäfelten Gastzimmer werden schon Getränke bereitgestellt. Festlich gedeckt sind

WILDE WIRTE

Von Eva Himmel

die Tische. Einmal im Jahr bekocht Jörg Fuchs die Grundbesitzer, diesmal mit Unterstützung von Reinhart Grundner. Auf die Frage, wie sich das eigentlich ergeben habe mit dem Jagern, antwortet Jörg Fuchs, dass er von seiner Verwandtschaft unbewusst animiert worden sei. „Die bäuerliche Verwandtschaft in Frohnleiten – die jagern alle –, ich hab sie irgendwie immer ein bisschen bewundert, weil ihr Leben mit und in der Natur stattfindet. Und ich hab so lange Wild gekocht, ohne dass ich genug gewusst hätte darüber. Vor 15 Jahren, als ich die Jagdprüfung gemacht habe, wollte ich in erster Linie nur mehr darüber wissen.“ Inzwischen kommt das von Jörg selbst erlegte Wild, das im Wirtshaus veredelt wird, aus den Gemeindegaststätten Mitterdorf und Fallenstein, Letztere ist laut O-Ton „eine steile Raxn“, ideal zum Jagern, weil man dort stundenlang allein unterwegs sein kann.

Seit Generationen ist die heimelige Gaststätte ein Anziehungspunkt für Liebhaber des reinen Geschmacks. Und eine kleine Umfrage unter den Anwesenden beweist, dass sich der Großteil gern überraschen lässt. So lautet eine der Überzeugungen: „Ich hab noch nie in die Speisekarte geschaut, wenn ich beim Jörg bin. Ich lass mich immer überraschen, und es war immer ein kulinarisches Erlebnis.“ Ursula und Franz Lammer schätzen seine Spontantät: „Man kommt zum Jörg, sagt in etwa die Richtung, in die es kulinarisch gehen könnte, und wird belohnt mit einem herrlichen Essen.“ Verena, die an diesem Tag federführend bei den Semmelknödeln und beim Anrichten mithilft, bewundert die Vielfalt auf der Speisekarte und Jörgs Improvisationskünste.



Die ehrliche Küche ohne Schnörkel ist es, die Jörg Fuchs den Zuspruch von Gästen bringt. Heute darf mitgeholfen werden ...



Wildbretküche ohne Schnörkel

Warum man sich bei ihm gern überraschen lässt und was seine Kochkunst ausmacht: Reinhart Grundner kocht mit Jäger, Wirt und Meisterkoch Jörg Fuchs in St. Barbara im Müritzal.



Das Improvisieren steht an diesem Tag gar nicht so im Vordergrund, mit den spontanen Unterstützerinnen und Unterstützern beim Kochen läuft alles nach Plan, und Jörg behält die Übersicht übers Timing. Das Ragout schmeckt er noch mit Preiselbeeren ab, sodass Süße und Säure perfekt abgestimmt sind, zum Kurzgebratenen gibt er noch ein Stück Butter in die Pfanne. Zwei Jagdkollegen bekommen den Auftrag, das Baguette zu toasten, während Jörg noch schnell die Pastete für die Vorspeise aus der Speis hebt.

Grenzenlos regionale Küche

Die vielen Varianten an Speisen werden oft ins Treffen geführt, wenn

man nach Jörgs Erfolgsgeheimnis fragt. Reinhart Grundner erinnert sich z. B. noch gut an die köstlichen Wildkutteln, die Jörg vor Jahren auf italienische Art zubereitet hat. Oft begeistern im „Gasthaus zum Fuchs“ mediterrane Aromen und Zubereitungsarten, weil Jörg und seine Frau Ingrid gerade von einer kulinarischen Reise inspiriert sind, ein anderes Mal wird's ein herzhaftes Gulasch, ein Rostbraten oder eine zarte gefüllte Kalbsbrust. Wie diese Gerichte schmecken müssen, hat er von seiner Mutter gelernt, „sie war eine sensationelle Köchin“. Auf den Punkt gebracht, ist es wohl die ehrliche Küche ohne Schnörkel, die den Zuspruch von Gästen aus nah

„Das Wildbret hat einen Fehler: Es schmeckt so gut!“
Jörg Fuchs, Koch und Jäger





und fern bringt. Und das Bekenntnis zur Regionalität, denn Saiblinge und Forellen stammen von Familie Sommerer aus der Kleinveitsch, Schwammerln und Pilze aus den Wäldern aus St. Barbara. „Für die Zubereitung braucht es nur noch viel Liebe, Butter, Pfeffer und ein bisschen Salz“, lächelt Jörg und nimmt sich Zeit für ein Kochachterl mit Reinhart.

Inzwischen sind die Semmelknödel fertiggegart, die Pilze werden mit dem Rahm verfeinert, die kurzgebratenen Stücke dürfen rasten, und die Mädchen im Service – Anna, Marie und Eva – haben sich schon

„Unsere Gäste sind immer Freunde – auch deshalb ist das Wirtslieben eine große Freude.“

Jörg Fuchs

die Geschirrhangerln geschnappt, denn die Teller sind heiß. Einer der Grundsätze von Jörg Fuchs: Kein Gericht wird serviert, ohne dass die Teller vorgewärmt wurden! Es wird serviert, man prostet sich zu, genießt die Speisen und spürt, was einem guttut: Zusammensein und eine gute Zeit mit lieben Menschen verbringen.

Zweierlei vom Reh mit Rahmpilzen und Semmelknödel



Rosa Gebratenes vom Reh:

Pro Portion 2 Scheiben vom Rehrücken, Butter, Olivenöl, Salz, Pfeffer.

Filets in Butter und Olivenöl auf beiden Seiten scharf anbraten, anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und im Rohr bei etwa 100 Grad noch 10 Minuten rasten lassen.

Rahmpilze:

350 g Steinpilze, tiefgekühlt, Butter, Olivenöl, 200 ml Rahm, Salz, Pfeffer, 2 kleine Zwiebeln oder Schalotten.

Zwiebeln oder Schalotten klein würfeln, im Olivenöl-Butter-Gemisch anschwitzen, die aufgetauten Pilze zugeben und anrösten. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Rahm aufgießen. Etwas einkochen lassen.

Rehragout:

750 g Schulter und Wade vom Reh, Butter, Olivenöl, Speck, klein geschnitten, Pfefferkörner, Lorbeerblatt, Wacholderbeeren, 1 Knoblauchzehe, Rotwein, 500 ml Rindsuppe, Cognac, 2-3 EL Preiselbeeren, Salz, Pfeffer, Mehl und Butter zum Binden.

Rehfleisch in nicht zu große Würfel schneiden, in Butter und Olivenöl kurz anbraten, klein geschnittenen Speck, Pfefferkörner, Lorbeerblatt, Wacholderbeeren und Knoblauch zugeben, mit Rotwein ablöschen und mit Rindsuppe aufgießen. Etwas zwei Stunden sanft köcheln lassen. Das Fleisch herausnehmen, den Saft etwas einkochen lassen, mit Cognac, Rotwein, Preiselbeeren, Salz und Pfeffer abschmecken und mit Mehl und Butter leicht binden.

Klassische Semmelknödel:

300 g Weißbrot oder 6 Semmeln, altbacken, ¼ l Milch, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Petersilie, 1 Zwiebel, 15 g Butter, 3 Eier.

Altbackenes Weißbrot oder Semmeln klein schneiden und in einer Schüssel mit Milch übergießen. Die klein gewürfelte Zwiebel in Butter anschwitzen, ebenfalls über die Semmeln gießen und etwas auskühlen lassen. Die Eier sowie gehackte Petersilie zugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und mit den Händen zu einer Masse verkneten. Kurz rasten lassen und mit nassen Händen Knödel formen. In leicht gesalzenem Wasser etwa 20 Minuten ziehen lassen.

