



Jäger, Koch und Sommelier

WILDE WIRTE
Von Reinhart Grundner

Im Herzen des steirischen Ennstales, in Gröbming, sind wir auf eine weitere spannende kulinarische Adresse gestoßen.

ebenfalls Lambert. Eine weitere Tradition ist auf der Speisekarte zu finden. Nämlich Wildgerichte. Und so kam ich in den Genuss eines hervorragenden Hirschtafelspitzes mit Röstkartoffeln, nicht Apfel-, sondern Birnenkren und Wurzelgemüse.

Einführung in die Kunst des Zerwirkens

Lambert Stiegler vulgo Loy führt hier ein Hotel-Restaurant, das sich seit über 100 Jahren im Besitz seiner Familie befindet. Da spielen Traditionen naturgemäß eine Rolle. Eine davon ist der Vorname Lambert. So hieß sein Vater, so heißt er selbst, und natürlich heißt auch der Sohn unseres Hoteliers und Jägers

Die Naturverbundenheit ist den Ennstalern wohl in die Wiege gelegt worden. Auch so eine Tradition, und so war Lambert schon in jungen Jahren mit seinem Vater in den Ennstaler Bergen unterwegs. Mit der Jägerei hat unser Wirt allerdings erst später begonnen. Sein Vater hatte zwar die Jagdprüfung, übte die Jagd aber nicht aus. Sein Schulfreund Alfred Ettlmaier stammte aber von einem Bauernhof mit einer Eigenjagd. Da konnte der junge Lambert als Kind bereits bei der Jagd mit dabei sein. Sein erster Berufswunsch war damals Tischler, da Lambert im elterlichen Betrieb immer wieder aushelfen musste und er das Servieren nicht leiden konnte. Nach einigem Hin und Her lernte er aber schließlich dennoch Koch und Kellner, und zwar im renommierten Pichlmayergut in Pichl bei Schladming. Die Chefin des Hauses, eine begnadete Köchin, brachte Lambert nicht nur das fachgerechte Zerwirken, sondern vor allem auch die richtige Art und Weise, wie das Wild zubereitet wird, bei. „Beim Zerwirken erkennt man das Alter des Wildes, was bei der Zube-

ereitung eines Ragouts beispielsweise wichtig ist“, erklärt Lambert. Der logische Schluss: „Älteres Wild muss länger gedünstet werden, das jüngere Fleisch kommt erst später dazu, da es ja schneller gar ist.“ Die jagdliche Tradition, das erlegte Wild im Kreise von Jagdkollegen und Freunden zu feiern, zelebriert Lambert Stiegler gerne im Restaurant am Stammtisch, auch im Beisein der Hotelgäste. Dabei bot Lambert einer Dame, die Wildfleisch kategorisch ablehnte, da es „wildeln“ würde, ein Carpaccio vom Reh zum Verkosten an. Die Dame kostete und war überzeugt, noch nie so etwas Gutes gegessen zu haben. Seit damals ist sie Stammgast und kommt extra zum Wildessen ins Hotel-Restaurant Loy nach Gröbming angereist.

Wild hat immer Saison

Das ganze Jahr über stehen immer mindestens zwei Wildgerichte zur Auswahl. Das berühmte und oft zitierte Verwerten des Wildes von der Nase bis zum Schwanz gehört auch zu den Traditionen des Hauses. Lambert Stiegler kauft das ganze Wildbret von der heimischen Gemeindejagd. So sind hausgemachte Suppen und Wildjus faktisch immer vorhanden, ebenso Einlagen, wie beispielsweise Rehtascherln. Zur Vielfalt des Wildangebotes auf der Speisekarte zählen neben Ragouts von Reh, Hirsch und Gams ebenso das Rehbeuschel (nur vom Herz) oder Wild-Burger, die bei der Jugend enormen Anklang finden. Eine spezielle Besonderheit ist im



Hirschtafelspitz mit Röstkartoffeln und Birnenkren

Rezept von Patrick Mayer

Für den Tafelspitz: 1 kg Hirschtafelspitz (oder ein anderes schönes Stück aus dem Schlögel), 2 Bund Wurzelgemüse (Suppengemüse), 1 TL Wacholderbeeren, 5 Lorbeerblätter, 1 TL Pfefferkörner, 1 Zweig Liebstöckel, Zwiebelschalen von 2 gelben Zwiebeln, 2 TL Salz.

Für die Röstkartoffeln: 1 TL Butter, 800 g festkochende Kartoffeln, 1 TL Butter, 1 gelbe Zwiebel oder Jungzwiebel, 5 g Kümmel, gemahlen, Salz, Pfeffer.

Für den Birnenkren: 2 Birnen, 100 g Birnenmus, 1 Krenwurzel, 1 Zitrone.

Den Tafelspitz in reichlich Wasser zum Kochen bringen, zwei Drittel vom Wurzelgemüse und die Gewürze dazugeben und so lange kochen, bis das Fleisch weich ist. Das Fleisch herausnehmen und die fertig abgeschmeckte Suppe abseihen. Das restliche Wurzelgemüse schälen, in feine Streifen schneiden und kurz in der Tafelspitzsuppe blanchieren (bissfest kochen). Später beim Anrichten des Tafelspitzes etwas Suppe hinzufügen und mit frisch geriebenem Kren servieren.

Für die Röstkartoffeln die Kartoffeln kochen, schälen und in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel fein würfelig schneiden und in Butter goldbraun anschwitzen, die Kartoffeln mitrös-

ten. Anschließend mit Kümmel, Salz und Pfeffer abschmecken. Für den Birnenkren die Birnen schälen und mit einer Reibe fein reiben. Die Zitrone auspressen, zu den Birnen geben, kurz durchmischen und danach ausdrücken. Danach das Birnenmus dazugeben und zum Schluss mit geriebenem Kren nach Belieben abschmecken.



Küchenchef Patrick Mayer, Reinhart Grundner und Köchin Lea: „Das ganze Jahr über stehen immer mindestens zwei Wildgerichte zur Auswahl.“

