



Bock auf Wild

Schülerinnen der Berufsfachschule für Ernährung und Versorgung haben „Bock auf Wild“

Dieser [Artikel](#) erschien auch im Donauboten vom 29.11.2022.

Unter dem Motto „Bock auf Wild“ im Rahmen der Wahlpflichtfächer Landwirtschaftlicher Unternehmerhaushalt und gehobener Haushalt sowie Projektorientiertes Arbeiten wurde der Jäger Reinhold Aigner an die Berufsfachschule für Ernährung und Versorgung eingeladen, um den Auszubildenden der EV 12 das Thema Wild näher zu bringen. Zugleich wurde ein geschossenes Reh in seine Einzelteile zerlegt. Dabei ging die Organisatorin Gabriele Krempl auf die heimischen Wildarten Fasan, Feldhase, Wildschwein, Hirsch und Reh sowie Rehbock ein und veranschaulichte den Schülerinnen den Prozess vom Abschuss eines Rehes bis hin zur Zerlegung des Fleisches. Insbesondere die Vorteile von Wildfleisch wurden dabei beleuchtet.

Das Tier wächst in seinem natürlichen Lebensraum auf und wird auch beim Jagen stressfrei aus der Natur entnommen. Sein Fleisch ist fettarm, leicht bekömmlich, angenehm zart und sehr vielseitig in der Verwendung. Wildfleisch aus der Region hat eine positive Ökobilanz, denn es muss nicht um die halbe Welt reisen, um auf die deutschen Teller zu gelangen. Rehfleisch ist somit ein regionales Produkt von vor der Haustür.

„Mehr Bio geht nicht!“, erwähnte hierbei Frau Krempl. Herr Aigner ergänzte die Informationen durch eigene Geschichten und Erfahrungen, die er seit über 30 Jahren erlebt und gesammelt hatte.

Anschließend ging es zum spannenden Teil des Tages und das grob zerlegte Reh wurde von professionellen Händen weiterverarbeitet. Mit den Worten „Ein bisschen ziehen, ein bisschen schneiden und alles ist gut!“, erklärte er auf humorvolle Weise, wie das Rehfleisch am besten vom Knochen gelöst wird. Dabei sahen die angehenden Fachkräfte gespannt zu und durften später selbst tätig werden. Das Endergebnis konnte sich sehen lassen und die entstandenen Fleischteile wie Ragout, Ober- und Unterschale, Hüfte, Nuss, Keule sowie Suppenknochen wurden für die anstehende praktische Schulaufgabe vakuumiert und eingefroren. Übrig blieb eine kleine Handvoll Abfall, das Restfleisch wurde durch den Fleischwolf gedreht und später als Hackfleisch verwendet.



Schlussendlich stellte sich nur noch die Frage, was denn nun aus Reh- bzw. Wildfleisch in der Küche gezaubert werden könne, worauf Frau Gabriele Krempl auf die verschiedensten Gerichte einging, die sie zuhause sehr häufig kocht. „Wildburger, Wildbolognese oder Wildlasagne schmecken ausgezeichnet!“, betonte sie hierbei. Zur Belohnung bereitete der Jäger Herr Aigner gebratene Leber, Niere sowie die besten Stücke Rehrücken und den Filetstrang zu und die Schülerinnen durften das Rehfleisch vor Ort verkosten. Dabei zeigte sich große Begeisterung; eine Schülerin der EV 12 wird auch in den kommenden Jahren die Jägerausbildung antreten. Mit Blick auf den Monat Mai 2023 ergab sich auch schon das nächste Projekt mit Wildfleisch: die eigene Herstellung von Rehbratwürstchen, die dann auch gegrillt werden. Mit Vorfreude darauf und zugleich großem Dank für den spannenden Unterricht wurde der Jäger von den Schülerinnen verabschiedet.

Der Dank geht an die Initiatorin der Aktion Gabi Krempl, FL, und an Vanessa Handl, die sie im Verfassen des Textes unterstützt hat.

Rezepte zu dieser Aktion finden Sie [hier](#).