

Wild auf's Feuer

Schülerinnen der Berufsfachschule für Ernährung und Versorgung legten Wild auf's Feuer

(Am 31.05.2023 erschien dieser [Artikel auch im Donauboten.](#))

Pünktlich zum Auftakt der Grillsaison, startet jedes Jahr am 1. Mai. die Bockjagd.

Die Schülerinnen der Klasse EV12 des Wahlpflichtfaches Landwirtschaftlicher Unternehmerhaushalt und Gehobener Privathaushalt legten zusammen mit Fachoberlehrerin Gabi Krempl, pünktlich zum Start der Grillsaison „Wild auf's Feuer“. Bereits im Herbst erfuhren die Schülerinnen Vieles über heimische Wildarten, im Besonderen über das Rehwild. Angefangen bei der Zerlegung eines Rehs, der Benennung der einzelnen Fleischteile und deren Verwendung in der Küche. Weiterhin wurden die vielen Vorzüge wie fettarm, leicht bekömmlich von heimischem Rehfleisch bis hin zur Zubereitung von köstlichen Wildspezialitäten behandelt.



Wilde Cevapcici, Grillfackeln, Jaga-Spieße und Wilde Burger wurden ausprobiert. Sogar die Innereien des Rehs wie Leber und Herz mussten auf's Feuer. Die Grillspezialitäten wurden am Vortag fachgerecht vorbereitet und mariniert.

Bevor die Schülerinnen am nächsten Nachmittag das Wildfleisch auf den Grill legen durften, haben sie bei ihrer Fachlehrkraft Gabi Krempl Tomatenpflanzen eingetopft. Der strömende Regen konnte den Schülerinnen des Wahlpflichtfaches und ihrer Lehrerin die Stimmung und die Vorfreude auf das Grillen jedoch nicht vermiesen.

Vieles vom Reh ist zum Grillen geeignet. Daher lohnt es sich, vom örtlichen Jäger ein ganzes Tier zu erwerben.



Aus den Edelteilen wie Rehrücken, Ober- und Unterschale werden Schnitzel oder Medaillons geschnitten. Häufig werden die restlichen Teile zu Gulasch verarbeitet. Für die Grillsaison kann daraus Wild - Hackfleisch hergestellt werden.

Wild Hack ist sehr mager, fein im Geschmack und sehr vielfältig. Die gesamte Palette der Hackfleischgerichte, angefangen von Cevapcici, Grillfackeln bis hin zum Burger kann aus dem Hackfleisch gezaubert werden.

Sogar an Wild-Innereien auf den Grill, haben sich die Schülerinnen mit ihrer Lehrkraft Frau Krempl gewagt. Die Schülerinnen stellten fest: „Auch das ist möglich!“

Mit ihren Rezepten „Mediterrane Rehleber“ und „Gegrillte Reh-Herz“ erleben Fans von Innereien einen wahren Gaumenschmaus.

Beim Rezept „Mediterrane Reh-Leber“ haben sie die Leber vor dem Grillen zwei Stunden in Milch eingelegt. Die Milch entzieht der Leber die unerwünschten Bitterstoffe, wodurch sie noch zarter und feiner im Geschmack wird.

Am Ende waren sich alle einig, Reh ist auch auf dem Grill ein wahrer Hochgenuss!