

Wenn Sie auf der Suche nach leckeren Wild-Gerichten sind, haben Sie Ihr Ziel erreicht! Dieses Kochbuch ist von jenen gemacht, die sich bestens mit der köstlichen Zubereitung von Reh-, Dam-, Schwarz- und Rotwild auskennen: den Niedersächsischen Landesforsten.



Für die »Wilde Küche« haben sich Förster, Jäger und Köche in die Töpfe schauen lassen – herausgekommen ist eine schmackhafte Sammlung der besten traditionellen und modernen Wildgerichte. Jedes Rezept ist Schritt für Schritt beschrieben – so brennt garantiert nichts an! Prachtige Fotos zeigen, dass sich die Leckereien wirklich sehen lassen können.

Zusätzlich zu den leckeren Rezepten liefern die Niedersächsischen Landesforsten wertvolle Informationen: Wie leben die Wildarten in unseren heimischen Wäldern? Was gilt es bei der Zubereitung zu beachten? Wo kann ich das beste Fleisch kaufen? Welche weiteren Zutaten finde ich im Wald? Nützliche Karten und Adressen runden das Ganze ab.

Wenn Sie Wild mögen, werden Sie dieses Kochbuch lieben!

ISBN 978-3-89993-740-4



9 783899 937404

WILDE KÜCHE!



Die besten Rezepte der traditionellen und modernen Wildküche



schlütersche

WILDE KÜCHE!

WILDE KÜCHE!

Die besten Rezepte der traditionellen und modernen Wildküche

schlütersche

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://dnb.ddb.de/> abrufbar.

ISBN: 978-3-89993-740-4

Wir danken der Norddeutschen Landesbank / Braunschweigische Landessparkasse für die freundliche Unterstützung des Buchprojektes und der Porzellanmanufaktur Fürstenberg für die Bereitstellung der Dekore.

2. Auflage

© 2008 Schlütersche Verlagsgesellschaft mbH & Co. KG,
Hans-Böckler-Allee 7, 30173 Hannover

Alle Rechte vorbehalten. Das Werk ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwendung außerhalb der gesetzlich geregelten Fälle muss vom Verlag schriftlich genehmigt werden. Alle Angaben erfolgen ohne jegliche Verpflichtung oder Garantie des Herausgebers. Für Änderungen und Fehler, die trotz der sorgfältigen Überprüfung aller Angaben nicht völlig auszuschließen sind, können wir leider keinerlei Verantwortung oder Haftung übernehmen.

Ein Markenzeichen kann warenrechtlich geschützt sein, ohne dass dieses besonders gekennzeichnet wurde.

Verlag: Schlütersche Verlagsgesellschaft mbH & Co. KG,
Hans-Böckler-Allee 7, 30173 Hannover

Herausgeber: Niedersächsische Landesforsten
Husarenstraße 75, 38102 Braunschweig

Informationen rund um die Niedersächsischen Landesforsten finden Sie unter www.landesforsten.de

Koordination: Dr. Klaus Merker, Niedersächsische Landesforsten
Stefan Fenner, Niedersächsische Landesforsten
Claudia Flöer, Schlütersche Verlagsgesellschaft mbH & Co. KG
Mark Wachsmann, Schlütersche Verlagsgesellschaft mbH & Co. KG

Rezepte: Ellen Byng, Almuth Starke-Duncker, Andreas Büscher
Texte: Ingo Kugenbuch
Fotos: Jürgen Borris, projekt-zwei.de, Niedersächsische Landesforsten
Skizzen: Werner Pollak, Hannover
Visuelles Konzept: Michael Fröhlich, Hannover
Satz-/Lithoarbeiten: PER Medien+Marketing GmbH, Braunschweig
Druck und Bindung: Grafisches Centrum Cuno GmbH & Co. KG, Calbe

Inhalt

Vorwort	7
<u>Rehwild</u> <i>Die treuen Feinschmecker mit der feinen Spürnase</i>	10
Asiatische Rehburger mit Kartoffelpüree	14
Lasagne Pasticciate vom Reh.....	16
Rehfilet mit Schokoladensauce und Gemüse-rost im Pergament...	18
Rehgulasch mit Schinken-Sauerkraut-Rollen	20
Rehkeule mit Bratäpfeln.....	22
Rehleber mit Pfifferlingen und Buchweizennudeln	24
Rehragout mit Pfifferlingen und Maronen.....	26
Rehrücken mit Erdbeer-Spargel-Salat.....	28
Rehfilet im Kartoffelmantel mit Walnuss-Sauce und gefüllten Mangoldblättern.....	30
Lackierter Rehrücken auf einem Salpikon von Rehleber	32
Rehrücken mit Pinienkruste und Kartoffelpuffern mit Spargelfüllung	34
<u>Damwild</u> <i>Die vegetarischen Sonnenanbeter vom Waldesrand</i>	36
Bobenwalder Damwildragout.....	40
Damwild Asia	42
Damwildfilet in Dijonsenfkruste mit Rosmarinkartoffeln	44
Damwild-Fleischkäse.....	46
Damwildschinken mit Papaya	48
Damwildschulter mit Backpflaumen und Portwein mit Kartoffel-Rosenkohl-Stampf	50
Hausgebeizter Damwildschinken mit Kürbis-Ingwer-Chutney	52
Tex-Mex-Chili-con-Carne vom Damwild	54
Mulligatawny mit Wildfleisch	56
Wildeintopf mit Wirsing und getrockneten Pilzen.....	58
Schaschlik vom Damwild auf Steinpilzrisotto.....	60
<u>Schwarzwild</u> <i>Die Erfolgsgeschichte der schnüffelnden Borstentiere</i>	62
Oerreler Wildschweinbraten mit Rotkohl	66
Glasierte Frischlingskeule mit Petersilienkartoffeln und Schmorwurzeln.....	68
Hagebuttenwildschwein.....	70

Süsinger Wildschweinterrine.....	72
Wildschweinfilet in Sanddornsafte.....	74
Wildschweinrouladen	76
Wildschwein-Cevapcici mit Orangensalat.....	78
Capellini mit Wildbolognese.....	80
Wildleberwurst.....	82
Heiß mariniertes Wildschweinfilet auf Apfel-Linsensalat.....	84
Piccata vom Wildschwein auf Brombeerspaghetti.....	86

Rotwild Die bescheidenen Nachtschwärmer mit der röhrenden Stimme 88

Gebeizte Rotwildzunge mit Feldsalat	92
Rotwildcarpaccio.....	94
Cervo Tonnato – Vitello Tonnato vom Rotwild	96
Rotwildfilet in Burgundersauce mit Kartoffelgratin.....	98
Hirschbraten mit Pflaumen-Kiwi-Chutney und Ofenkartoffeln.....	100
Hirschkalb in Gin-Rahm.....	102
Hirschragout mit gratiniertem Porree.....	104
Hirschtokany Siebenbürger Art	106
Saltimbocca mit grünen Bohnen im Speckmantel.....	108
Hirschkeule mit gefülltem Wirsing und Serviettenknödeln	110
Hirschkalbroulade mit Gänseleber auf Petersilienwurzelgemüse	112

Früchte des Waldes Die schmackhaften Schätze der vielseitigen Walddküche 114

Frische Mischpilze auf Brot	118
Blaubeertorte	120
Grüner Marmorkuchen.....	122
Hagebuttenmakronen	124
Überbackene Walderdbeeren	126
Halbgefrorenes von Schlehen zu Waffeln	128
Steinpilzmousse mit Rucola im Piniendressing	130
Bärlauchgnocchi mit Frühlingsgemüse.....	132
Pfannkuchen-Sauerampferlasagne mit Brombeeren	134
Kartoffel-Steinpilzsalat mit Schinkencrostini.....	136

Weitere Informationen

J. G. von Langen: Der Vater der nachhaltigen Forstwirtschaft	138
Der Foodstylist.....	140
Die Fotografen	140
Bezugsquellen für Wildbret	141
Grußwort NDR 1	142
Register	143

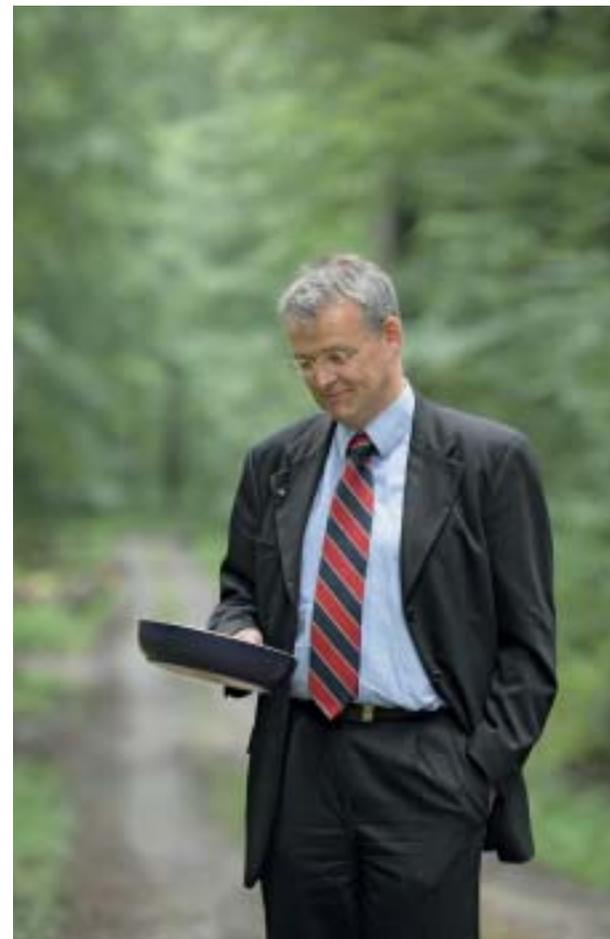
Von grünen Wäldern und weißen Tafeln

Intuition, Kreativität und Können sind wohl die drei wichtigsten Eigenschaften für eine gute Köchin oder einen guten Koch. Aber wie ein Baum noch keinen Wald macht, so gehört zu einem guten Essen noch etwas mehr als nur ein guter Koch – ein Spitzenmenü braucht exzellente Zutaten. Gerade bei Wildgerichten ist die Frische und Qualität das A und O für die viel zitierte Gaumenfreude.

Die Niedersächsischen Landesforsten möchten Ihnen mit »Wilde Küche!« beides bieten, wir möchten Ihnen auf den folgenden Seiten eine Vielzahl von erstklassigen Wald- und Wildgerichten präsentieren und hoffen damit, ein Stück weit auch Ihre Kreativität herauszufordern. Gleichzeitig erhalten Sie für die verschiedenen Wildarten Bezugsadressen, hier können Sie Wildfleisch frisch aus den Niedersächsischen Landesforsten beziehen. Aber bevor Sie in der Küche verschwinden, möchte ich Sie einladen, noch einen kleinen Blick in den Niedersächsischen Landeswald zu werfen.

Der grüne Wald besteht heute für uns Kulturmenschen oft nur aus einer Summe von Bäumen, in der wir gern spazieren gehen, wandern oder uns sportlich verausgaben. Dabei hält der Wald für unser Auge seine Geheimnisse meist verborgen. Gerade in der grünen Jahreszeit verstecken sich die großen und kleinen Waldbewohner oft hinter dem Dickicht aus Bäumen und Sträuchern. Man braucht oft viel Zeit, um einen Moment hinter diesen grünen Vorhang blicken zu können. Vor allem die großen Tierarten, wir Förster sprechen vom Schalenwild, üben auf uns Menschen eine große Faszination aus. Der majestätische Rothirsch mit seinen kilometerweit hörbaren Brunftscreien, die urige Bache mit ihren gestreiften Frischlingen oder das scheue, aber schlaue Reh sind oft Synonym für eine unberührte und intakte Natur. Leider muss ich Sie an dieser Stelle enttäuschen, zwar ziehen diese Tiere jeden Tag ihre Fährten durch den Landeswald, aber unberührt ist dieser seit vielen Jahrhunderten nicht mehr.

Wald ist seit Menschengedenken immer ein wichtiger Rohstofflieferant gewesen und nicht nur für hochwertiges Wildfleisch, sondern für eine Fülle von Naturprodukten – allen voran Holz. Unser Holz ist ein extrem vielseitiger Rohstoff. Auf Holz wird geschrieben, musiziert, gelaufen, gedruckt, gegessen und gegessen. Es steckt in Kleiderbügeln, Musikinstrumenten, Streichhölzern, Kochlöffeln, Küchenbrettern, Tablets, Bilderrahmen und Toilettenpapier. Es trägt Hausdächer, schmückt Wohnräume und schützt vor Hitze und Kälte. Blicken Sie sich um, wo Sie gerade sitzen oder stehen: Es wird Ihnen etwas aus Holz auffallen.



VORWORT



In Zeiten der Vorindustrialisierung hatte das Holz vor allem eine Aufgabe, den Menschen Energie zu liefern. Im Übrigen ein Phänomen, welches sich in Entwicklungsländern noch heute beobachten lässt. Der enorme Holz hunger des Mittelalters zerstörte den Wald in Niedersachsen großflächig, und der Holzbedarf für Bergwerke, Salinen oder Glashütten konnte nicht mehr gestillt werden. Diese Situation führte vor rund 250 Jahren zum einfachen, aber genialen Prinzip der Nachhaltigkeit: nie mehr ernten, als von Natur aus nachwächst.

Auch der Niedersächsische Landeswald wird seit dieser Zeit nachhaltig bewirtschaftet, aber in erster Linie unter dem Blickwinkel der gesellschaftlich geforderten Holzproduktion. Ökologische oder soziologische Aspekte spielten bei den waldbaulichen Entscheidungen bis Mitte des 20. Jahrhunderts nur eine eher nachrangige Rolle. Heute sind sie tragende Säulen der täglichen Arbeit in unseren Wäldern. Die Niedersächsischen Landesforsten arbeiten deshalb seit mehr als 15 Jahren erfolgreich nach den Grundsätzen einer langfristigen ökologischen Waldentwicklung. Ziel ist der Aufbau stabiler und strukturreicher Mischwälder. Die Früchte der letzten 15 Jahre sind bereits überall im Landeswald sichtbar, die Wälder sind vielfältiger, artenreicher und damit auch stabiler geworden. Der behutsame Umbau von Reinbeständen in Mischwälder mit verschiedenen Laub- und Nadelbaumarten ist allerdings ein weiter Weg. Die Arbeit setzt viel Geduld und Ausdauer voraus. Bäume wachsen langsam, die neuen Wälder von morgen benötigen bis zu ihrer Ernte noch über 100 Jahre.

In dieser sensiblen Phase des Waldumbaus ist ein funktionierendes Wildmanagement zwingende Voraussetzung für den Erfolg. Gerade die jungen Bäume gehören zum Nahrungsspektrum von Hirsch und Reh, was sie entsprechend gefährdet. Diese enge Verzahnung zwischen Waldverjüngung und Wildernährung führt zu einem ständigen Spannungsfeld zwischen den ökologischen, ökonomischen und jagdlichen Interessen im Landeswald. Es ist für uns Förster eine tägliche Herausforderung und zugleich eine Verpflichtung, hier für den richtigen Ausgleich in unseren Wäldern zu sorgen. Das Ziel unseres Handelns heißt dabei immer: Ökosystemgerechter Wildbestand. Der Wald muss sich in all seinen Facetten und Altersphasen ohne irreversible Wildschäden entwickeln können, denn nur so ist eine naturnahe Waldwirtschaft auch zukunftsfähig.

Im Ergebnis werden die Wildbestände durch Bejagung auf einer dem Lebensraum angepassten Dichte gehalten. Die Landesforsten arbeiten dabei mit ihren Jagdmethoden auf der Grundlage der deutschen Waidgerechtigkeit und des Tierschutzrechtes. Die Bejagung

VORWORT

der einzelnen Flächen und Reviere erfolgt auf der Basis der gesetzlichen Abschusspläne, die durch die Jagdbehörden der Landkreise festgesetzt werden. Im Zuge der Einzel- und Bewegungsjagd werden pro Jahr im Landeswald durchschnittlich rund 30.000 Stück Schalenwild erlegt. Nur die gesunden und fleischhygienisch einwandfreien Stücke finden dann ihren Weg aus dem grünen Wald auf eine hoffentlich festlich geschmückte Tafel.

Jetzt aber zurück zu den anfangs genannten Attributen, die eine gute Köchin oder einen guten Koch auszeichnen, nämlich Intuition, Kreativität und Können. Nach dem kurzen Ausflug in den Niedersächsischen Landeswald werden Sie mir sicher zustimmen, dass diese drei Eigenschaften auch für unsere Försterinnen und Förster bei den Niedersächsischen Landesforsten gelten, insbesondere bei der Jagd. Natürlich ist ein Gutteil der täglichen Arbeit in der Küche wie im Wald ein erlerntes Handwerk, aber den wirklichen Könner zeichnet sein Gespür für die richtigen Zutaten und vor allem den richtigen Moment aus. Vielleicht ist es diese Parallele, die uns dazu bewogen hat, die »Wilde Küche!« herauszugeben.

Ich wünsche Ihnen auf den folgenden Seiten vor allem viele neue kulinarische Anregungen, Gaumenfreuden und mögen Sie viel Interessantes über unsere heimischen Wildarten finden.

Ihr

Klaus Merker

Dr. Klaus Merker ist Präsident der Niedersächsischen Landesforsten



Niedersächsische Landesforsten

Das Unternehmen »Niedersächsische Landesforsten« bewirtschaftet in Niedersachsen mit etwa 340.000 Hektar Landeswald und 80.000 Hektar Kommunal- und Genossenschaftswald fast 40 Prozent des Niedersächsischen Waldes.

Die Niedersächsischen Landesforsten (NLF) befolgen dabei zum Wohl der Allgemeinheit naturnahe und nachhaltige Grundsätze. Neben der Verwertung und Vermarktung der Walderzeugnisse bilden die Erhaltung und Förderung der Schutz- und Erholungsfunktion des Landeswaldes weitere Aufgabenschwerpunkte, denen ein gleichrangiger Stellenwert zugewiesen wird.

Mit ihrer Arbeit sichern sie nicht nur die Arbeitsplätze von etwa 1.400 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern in den Landesforsten, sondern beschäftigt vor allem in den ländlichen Regionen Niedersachsens viele private Unternehmer – vom HolZRücker bis zum Dienstleister. Organisatorisch gliedern sich die Landesforsten in die in Braunschweig ansässige Betriebsleitung, die 26 dezentralen Forstämter mit 265 angeschlossenen Revierförstereien, welche die praktische Bewirtschaftung vor Ort durchführen, sowie zwei Servicestellen – dem Forstplanungsamt in Wolfenbüttel und dem Forstlichen Bildungszentrum in Münchehof bei Seesen am Harzrand.

Die treuen Feinschmecker mit der feinen Spürnase



Bambi ist schuld. Das niedliche Rehkitz hat das vielerorts falsche Bild vom Rehwild geprägt. Rehkitz? Oder doch Hirschkalb? Viele glauben, das Reh sei der weibliche Hirsch. Nach einer Forsa-Umfrage im Auftrag der Deutschen-Wildtier-Stiftung sind 62 Prozent der Kinder davon überzeugt, dass Frau Reh und Herr Hirsch zusammenleben. Der berühmte Walt-Disney-Film über ein niedliches kleines Weißwedelhirschkalb hat hier für jede Menge Verwirrung gesorgt.

Der Film entstand nach einem Buch des österreichischen Autors Felix Salten aus dem Jahr 1923. Das handelte tatsächlich von dem Reh Bambi. Da es Rehe in Amerika aber nicht gibt, machten die Disney-Autoren daraus einen kleinen Weißwedelhirsch. Bei der deutschen Synchronisation des Films wurde aus Bambi dann wieder ein Reh – und so tollten mit dem vorgeblichen Rehkitz Rehmutter und Hirschvater durch den Wald.

Immerhin ist das Reh biologisch gesehen tatsächlich ein Hirsch. Allerdings – und das passt dann wieder ins Bild – gehört das Rehwild zur Unterfamilie der Trughirsche, während das Rot-

In den mit einem Reh-Symbol gekennzeichneten Forstämtern können Sie die Hauptzutat der folgenden Rezepte direkt über das Forstamt beziehen.



Das Reh ist ein Einzelgänger oder in kleinen »Sprüngen« unterwegs.

wild zu den Echten Hirschen zählt. Weitere europäische Trughirsche sind das Rentier und der Elch. Neben dem Europäischen Reh, das wir von unseren Wäldern und Feldern kennen, gibt es noch dessen kräftigeren Vetter: das Sibirische Reh. Durch die Eiszeit haben sich diese beiden Arten gespalten.

»Im Gegensatz zu dem überwiegend gesellig in Rudeln lebenden Rotwild ist das Reh eher einzelgängerisch oder in kleinen Familiengruppen aus zwei oder drei Tieren im Wald unterwegs«, sagt Hans-Jürgen Thies, Förster im Forstamt Fuhrberg. »Im Winter zum Beispiel bilden weibliche und männliche Rehe häufig kleine Trupps von zwei oder drei Rehen, in landwirtschaftlich geprägten Gegenden können jedoch auch 15 bis 20 Tiere in so genannten Sprüngen beobachtet werden.« Sozusagen aus praktischen Gesichtspunkten finden sich die Feldrehe in sehr großen Gruppen zusammen – 50 und mehr Tiere achten darauf, dass sich kein Feind nähert. Getreu dem Motto: 50 Nasen riechen mehr als eine.

Am besten ist bei Rehen nämlich der Geruchssinn ausgeprägt. Einen Menschen können die Tiere bei passender Windrichtung selbst aus größerer Entfernung riechen. Sie bleiben dann in der sicheren Deckung oder ziehen sich vorsichtig zurück. Auch auf seine Ohren kann sich das Reh verlassen. Beim kleinsten unbekanntem Geräusch verharrt es und versucht, die Gefahrenquelle mit seinen Augen zu fixieren. Rehe können zwar sehr gut Bewegungen und Farbkontraste sehen, haben aber bei unbeweglichen Objekten Schwierigkeiten. Sie versuchen, durch scheinbares Absenken des Kopfes wie zur Nahrungsaufnahme und dann plötzliches Hochschauen (»Scheinäsen«) dem unbekanntem Objekt doch noch eine Bewegung zu entlocken. »Kann das Reh die Gefahr nicht richtig einschätzen, flieht es häufig unter lautem, heiserem Bellen. Dieses warnt

INFO

Größe und Erscheinungsbild
Rehe wechseln im Frühjahr und im Herbst ihr Fell: Das kurze Sommerhaar ist gelb- bis kupferrot, im Winter ist das Fell oben bräunlich und unten grau. Rehkitze haben ein getupftes Tarnkleid. Ricken und Böcke erreichen gleichermaßen eine Schulterhöhe von 60 bis 90 Zentimetern und eine Körperlänge von 90 bis 140 Zentimetern. Die Ricken wiegen 14 bis 18 und die Böcke 15 bis 20 Kilogramm.

nicht nur alle Rehe, sondern auch die anderem Waldbewohner im Umkreis«, sagt Förster Thies.

Rehwild fühlt sich am Rande von Wäldern, Feldern und Wiesen am wohlsten. Als typische »Schlüpfer« (hat nichts mit Unterwäsche zu tun) ziehen sich die Tiere bei Gefahr gern ins dichte Unterholz zurück – und flüchten nicht kilometerweit. Allerdings sind die Rehe sehr anpassungsfähig und leben durchaus auch in einer parkähnlichen Landschaft oder auf Getreidefeldern und Äckern. Dabei bleiben sie dem einmal gewählten Gebiet über lange Zeit treu. »Wo Sie einen Rehbock gesehen haben, werden Sie ihn wieder zu sehen bekommen«, sagt Hans-Jürgen Thies. »Und wenn dort ein anderer Bock reinkommt, gibt es Keile.«



Rehe sind sehr anpassungsfähig. Wo sie sich wohlfühlen, bleiben sie.

Rehe sind vegetarische Feinschmecker – die Experten haben dafür das Fachwort »Konzentratselektierer« geprägt. Die Tiere laben sich an nährstoffreicher Äsung wie Trieben, Knospen, Getreide, Hülsenfrüchten, Raps, Kohl, Bucheckern oder Eicheln. Sie verschmähen aber auch Kräuter und Blätter nicht. Das Problem ist: Wird im Winter die Nahrung knapp, interessieren sich die Rehe vor allem für die nährstoffreichen Knospen der Waldbäume. Besonders bei den jungen Bäumchen kann dieser »Verbiss« zu schweren Schädigungen führen. Deshalb sind die Jäger gefragt, die Zahl der eleganten Waldbewohner zu begrenzen. Von den natürlichen Feinden des Rehwilds – Wolf, Bär, Luchs – gibt es allenfalls noch im Harz einige Exemplare der dort wieder angesiedelten Wildkatze. Heute sind es vor allem der Straßenverkehr und wildernde Hunde, die Löcher in die Rehpopulation reißen. Auf die Kitze lauern dagegen jede Menge Gefahren. Sie werden gern von Fuchs, Uhu und manchmal sogar von Wildsauern verspeist.

Zwischen sechs und zehn Tiere je 100 Hektar können Wald und Feld vertragen. Was darüber hinausgeht, wird geschossen. Der Jäger wendet bei der Jagd auf das Rehwild verschiedene Strategien an. Bei der Einzeljagd schießt er die Tiere vom Hochsitz aus. Die Pirsch, also das Anschleichen an das Reh, findet nur noch selten statt. Gesellschaftsjagden, bei denen eine große Fläche für zwei bis drei Stunden mit Hunden und Treibern durchgekämmt wird, gelten als besonders effektiv. Hierbei macht sich der Jäger eine Eigenart des Rehwildes zunutze. »Nach dem eigentlichen Treiben bleiben die Jäger gern noch eine Stunde ruhig auf ihren Ansitzböcken sitzen, da Rehe



*Haarige Angelegenheit:
Dieses Reh befindet sich
im Haarwechsel –
von Winter auf Sommer.*

häufig das Territorium, aus dem sie zuvor vertrieben wurden, wieder aufsuchen. Dabei hat der Jäger oftmals die Möglichkeit, auf ein ruhig ziehendes Tier zum Schuss zu kommen«, erklärt Förster Thies.

Im Frühjahr wird es spannend bei den Rehen. Die mehrjährigen Böcke werden »territorial« – sie beanspruchen ein eigenes Revier, das sie auch gegenüber Nebenbuhlern verteidigen. Sie markieren diesen »Einstand« mit Duftmarken und durch »Fegen« ihres Geweihs an Sträuchern, kleinen Bäumen und durch Scharren (»Plätzen«) mit den Vorderbeinen auf dem Boden. Hier dulden sie nur noch weibliche Artgenossen und schwache, junge Böcke. Die Ricken leben bis Anfang Mai noch mit ihren Kitzen aus dem vorigen Jahr zusammen. Von ihnen trennen sie sich kurz vor der Geburt des neuen Nachwuchses.

Wie alle anderen Hirsche sind die Rehe in der Brunft nicht zimperlich. Diese Zeit wird auch Blattzeit genannt, weil die Jäger früher mit einem Holunder- oder Buchenblatt die Fieplaute der paarungswilligen Ricke imitiert haben, um die liebessüchtigen Böcke vor ihre Büchse zu locken. Im Hochsommer geht es richtig los. Der Bock treibt die Ricke keuchend und schnaubend vor sich her. Geht diese Jagd im Kreise, nennt der Jäger das dabei niedergetretene Gras oder Getreide »Hexenring«. Kommt ein Rivale ins Revier, kämpfen beide Rehböcke Kopf an Kopf, Geweih an Geweih um die Braut. Dabei kann es schon mal ernsthafte Verletzungen geben. Der Sieger darf die Ricke »beschlagen«.

Das befruchtete Ei lässt es allerdings zunächst ruhig angehen und hält bis Dezember die so genannte Keimruhe. Erst danach beginnt der Fötus zu wachsen, und im Mai oder Juni kommen die Kitze zur Welt. Meist sind es zwei, die mit ihren weißen Flecken auf dem Rücken tatsächlich aussehen wie Bambi.

INFO

Fleischqualität

Rehfleisch ist schmackhaft und besonders geeignet für die fett- und energiearme Ernährung – so hat die Rehkeule nur rund 122 Kilokalorien je 100 Gramm, beim Rücken sind es weniger als 100. Wild hat von allen Fleischsorten den höchsten Eisengehalt. Am meisten Eisen liefern dabei Keule und Rücken vom Reh. Wie alle Wildsorten ist es auch reich an Eiweiß, Mineralstoffen und Spurenelementen – und es ist quasi automatisch Biofleisch, weil sich die Tiere nur von natürlichem Futter ernähren und nicht mit Hormonen oder Antibiotika behandelt werden.

*Asiatische Rehburger
mit Kartoffelpüree*

