



HERBSTZEIT IST GENUSSZEIT

Die Weinlese ist in unseren Breiten nahezu beendet und sowohl Winzer, Weinbändler als auch Weinliebhaber sind schon gespannt auf die Qualität des neuen Jahrganges. Die angebrochene Jahreszeit ist aber auch für alle Wildliebhaber eine kulinarisch interessante, kommen doch zunehmend Wildbret und raffinierte Wildgerichte auf den Tisch. Den dazu passenden Wein sowie zur bald beginnenden Törggellezeit empfehlen die Tiroler Weinbändler.

// Text: Paul Salchner, Fotos: Tyrolia Verlag, Linzgieseder

Die Jagd auf wilde Tiere ist so alt wie die Menschheit selbst, das Wildfleisch stillte den Hunger und sicherte das Überleben unserer Vorfahren. In späteren Zeiten war das Wildfleisch den Adligen und dem Klerus vorbehalten und ist bis heute etwas Besonderes geblieben. Wer im Herbst Wildspezialitäten genießen möchte, dem eröffnen sich zahlreiche gute Möglichkeiten. Die Speisekarten in den Gasthäusern und Restaurants stehen ganz im Zeichen von Wildbret, aber auch zuhause wird

gerne einmal ein klassischer Reh- oder Hirschbraten mit dunkler Sauce sowie mit Blaupilz und Preiselbeeren serviert. Wildgerichte schmecken ausgezeichnet, sind bekömmlich und gelten als sehr gesund. Denn das Fleisch jagdbarer Tiere ist wohl eines von ganz wenigen Lebensmitteln, die als naturrein bezeichnet werden können. Schließlich leben Wildtiere artgerecht, ernähren sich natürlich und haben eine fast uneingeschränkte Möglichkeit der Bewegungsfreiheit. Dadurch ist ihr Fleisch fettärmer als beispielsweise Zuchtfleisch.



„JE KRÄFTIGER DIE ZUBEREITUNGSART EINES WILDGERICHTES, DESTO KRÄFTIGER, SCHWERER SOLLTE DER DAZU SERVIERTE WEIN SEIN.“

Alfred Linzgieseder

HOCHSAISON FÜR WILDBRET

Doch was wäre ein Wildgericht, ohne dazu ein Glas Wein zu servieren? Welcher Rebensaft am besten mündet, darüber wissen die Tiroler Weinbändler Bescheid. Einer von ihnen ist Alfred Linzgieseder von der A. Linzgieseder Getränkehandel GmbH & Co KG aus Ehrwald: „Zu Wildgerichten werden in der Regel Rotweine bevorzugt, speziell Rotwein-Cuvées, aber auch Reinsortige. In Frage kommen auch Weißweine. Diese spielen allerdings eine untergeordnete Rolle, da sich die längst überholte Regel „dunkles Fleisch, roter Wein“ in der Bevölkerung manifestiert hat. Von den Weißweinen passen kräftige Grüner Veltliner und leicht im Holzfass ausgebauter Burgundersorten zu Wildgerichten.“ Der Weinexperte stellt außerdem fest, dass die Anfragen für passende Weine zu Wildgerichten in dieser Jahreszeit entsprechend groß seien, da viele Kunden den korrespondierenden Wein nicht immer im eigenen Keller haben. Neben zartem Rehfleisch und geschmacklich etwas intensiverem Hirschfleisch dürfen sich Feinschmecker im Herbst zudem auf das saftigere und fettere Fleisch von Wildschweinen freuen. Jetzt ist aber auch die Saison für Wildgeflügel wie Fasane, Wachteln, Rebhühner oder Wildenten.

ZUBEREITUNGSART ENTSCHEIDEND

Neben der groben Einteilung, zu Reh und Hirsch eher Rotwein und zu Wildgeflügel auch Weißwein zu servieren, hängt die Wahl des richtigen Weines auch wesentlich davon ab, wie ein Wildgericht zubereitet ist. Hinzu kommen in manchen Fällen noch Zutaten und Beilagen für Wildgerichte wie Pilze, Rotkraut, Preiselbeeren oder Spätzle, mit denen der Wein ebenfalls korrespondieren muss. „Die Zubereitungsart der Gerichte spielt bei der Weinauswahl eine entscheidende Rolle – je kräftiger die Zubereitungsart, desto kräftiger und schwerer sollte der Wein sein. Entscheidend ist nicht zuletzt die verwendete Sauce, diese muss mit dem Wein besonders gut harmonisieren“, erklärt Linzgieseder. Mit welchen Fragen konfrontieren Kunden eigentlich ihren Weinbändler in Bezug auf Wildspeisen, deren Zubereitung und die Frage nach dem passenden Wein? „Die Fragen gehen weit auseinander – von jener nach dem geeigneten Aperitif bis dazu, ob man Weißweine zu Wildgerichten trinken kann. Wir stellen generell den Trend zu nicht so kräftigen und üppigen (marmeladigen) Rotweinen fest“, so Linzgieseder.

GEMÜTLICHER ABEND ZUHAUSE

Für viele ist der Herbst auch die Zeit des Törggels. Wer dieses in den eigenen vier Wänden klassisch nach Südtiroler Art zelebrieren möchte, der tischt Gerstensuppe, Schlutzkrapfen, deftiges Surfleisch oder Knödel auf. Den krönenden Abschluss bilden natürlich geröstete Kastanien und ein „neuer“ Wein. „Zum Törggeln reicht man am besten leichte und frische Weißweine sowie Jungweine (Junker, Steinfeder), Rotweine sollten ebenfalls nicht zu kräftig sein (Zweigelt, Pinot Noir, St. Laurent und Vernatsch). Es ist legitim, diese Jungweine zu kredenzen, weil dies zur Tradition gehört“, so Linzgieseder. All jenen, die ihren Freunden zuhause „nur“ ein Glas Wein servieren möchten, rät der Außerferner Weinexperte: „Für ein Glas Wein an einem Herbstabend ist die Auswahl riesengroß. Hier entscheidet der subjektive Favorit einer Rebsorte. Der Wein sollte weder zu leicht noch zu schwer sein. Ein mittelkräftiger Körper bei Weiß- und Rotwein ist zu bevorzugen. Immer noch ist zu beobachten, dass wir Rotweine generell zu warm servieren. Eine Trinktemperatur von 14 bis 16 Grad Celsius wäre empfehlenswert. Knabberien und kleine Imbisse passen sehr gut dazu und sind absolut nicht abzulehnen. Der mittelkräftige Körper des Weines trägt dazu bei, dass der Wein für sich steht.“

BLÄTTERTEIGPASTETCHEN MIT FEINEM WILDRAGOUT

Zutaten

20 g Mehl zum Ausrollen des Blätterteigs
180 g Blätterteig
150 g Wildfleisch (Schulter oder Hals)
60 g Steinpilze
60 g Pfifferlinge
60 g Champignons
10 g Butter
10 g Mehl
125 ml Milch
1 Stk. Eidotter
6 cl Rahm
Salz, Pfeffer, Thymian, Rosmarin, Petersilie oder Schnittlauch

Zubereitung

Nudelbrett mit Mehl bestäuben, Blätterteig daraufgeben und ca. 5 mm dick ausrollen. Mit einem 5 cm großen Ausstecher acht Scheiben ausstechen. Vier davon auf ein mit Wasser benetztes Blech legen, mit einer Gabel stupfen, mit Wasser anpinseln. Die restlichen Scheiben mit einem 3 cm großen Ausstecher ausstechen, die Ringe verkehrt auf die Scheiben draufsetzen, mit Wasser bestreichen. Die Mittelteile ebenfalls auf das Blech legen, anstupfen und bestreichen, ca. 45 Minuten kuhl stellen und dann bei 180–200 °C ca. 25 Minuten backen.

Das Wildfleisch kochen, kalt werden lassen und in kleine Würfel schneiden. Die Pilze ebenfalls in kleine Würfel schneiden, in Butter anschwitzen, das Mehl beigegeben, mit Milch aufgießen und aufkochen lassen. Das geschnittene Wildfleisch beigegeben und mit Salz, Pfeffer, Thymian, Rosmarin, Petersilie oder Schnittlauch abschmecken.

Zum Schluss mit Eidotter und Rahm legieren. Die gebackenen Blätterteigpastetchen auf Teller geben, mit dem Ragout füllen und dekorativ anrichten.



Das Wildrezept wurde vom Tyrolia-Verlag zur Verfügung gestellt. Es stammt aus dem Buch „Einfach Wild. Die moderne Wildküche“ der Autoren: Paul Dollinger, Trixi Frenzl, Peter Kojat-Höbling und Rudolf Pittl.

136 Seiten, erschienen im Tyrolia-Verlag, Innsbruck-Wien 2008.



WEINEMPFEHLUNG VON ALFRED LINZGIESEDER: ST. LAURENT RESERVE

Einwegflasche 0,75 l, Jahrgang 2010, Weingut Auer, Tattendorf; kräftige, nachhaltige Noten von Kirschen, Weichseln und dunklen Beeren, kompakt, zarter Schmelz, gutes Tanninrückgrat, lang. Speiseempfehlung: passend zu Braten, Wildgeflügel, Wildragout und reifem Weichkäse.