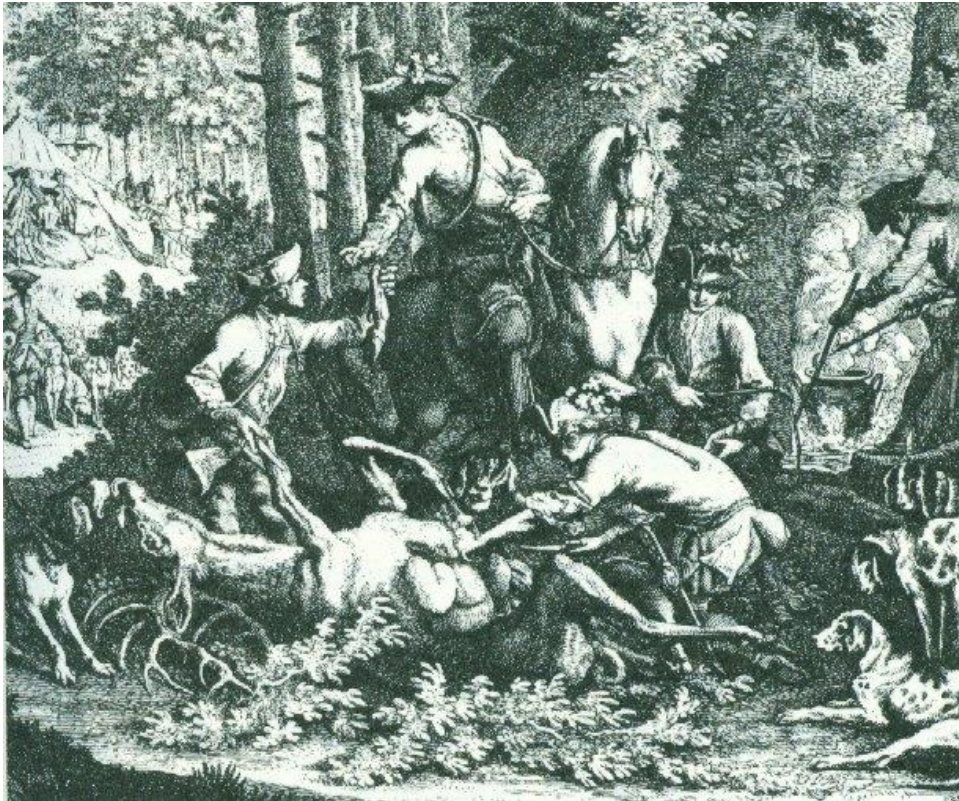


Wildküche und Volksheilkunde vor 300 Jahren



Kupferstich: Riedinger

Nachfolgende Zitate aus dem „Puech von allerlai Jägerei und Waidmannschafften“ von Martin Strasser von Kollnitz, verfasst Ende des 17. Jahrhunderts, zeigen uns einerseits, dass Wildbrethygiene nichts Neues ist, dass aber Zubereitungsarten, Geschmäcker und Weidmannsregeln in den letzten Jahrhunderten deutlichen Wandlungen unterworfen waren.

Anweisungen fürs Aufbrechen

Wie man die Hürsch und auch die Stukhwilt zerwürkhen, auswaidnen und ausziehen solle (Auszüge): Wan man nun dergleichen Tier fachtet, so soll mans auf der ploßen Haut, wansgleich auf ainem wasigen oder grasigen Grundt liget, durchaus nit ziehen oder schlaipfen, wenig oder vil. (Dies wurde hauptsächlich zur Schonung der Haut für die spätere Lederproduktion, aber auch zur Schonung des Wildbrets angeraten).

... Das Auswaidnen wöllen etlich alein auf das Gewaidt, das ist, was unter oder hinter der Krafft (Zwerchfell) gögen den Nierstall in dem Hirschen ligt, verstanden haben. Und unter diesem Namen des Gewaidts wird verstanden der Magen, die Wampen, das Geschaidt (das sein die Darmb), dan auch der Waiddarmb und die Plater (Harnblase). ... Wan ain Hürsch in der haut noch etlich Tag behalten werden will, so solle das vöilige hieob angedeutete Gewaidt

alles, sonder auch die Krafft und das Kröb (das ist der Drossen vom Schluntknopf an, die Lungen, das Herz und die Löber und alles, was dergleichen in dem Hürsch ist) sauber herausgelodigt und mit saubern Diechern der Faisch (Blut) aufgetrücknet werden.

Wan nun ain Jäger waidnen will, so soll er den Hürsch in das Khürn lögen an den Ruggen und sodan zwischen die hintern Leiff des Hürsch mit dem Schinter oder großen Zwerchmesser stehen, sich hüeten, dass er nit über den edlen Hürsch mit den Füeßen schreite oder dröte, dan der Hürsch ist zu edl, dass man auf oder über ihn mit den Füeßen steigen und dröten solle, als wie es die Wasenmötzger zu tuen pflögen.

Der Hinweis, dass bei längerer Lagerung von Stücken in Decke auch Drossel und Schlund zu entfernen sind, zeugt von frühem Hygieneverständnis und sollte heute selbstverständlich sein. Auch die Verwendung „sauberer Diecher“ (Tücher) wird angesprochen, heute wissen wir, dass Ausspülen mit Wasser von Trinkwasserqualität sowie großzügiges Abschärfen verschmutzter Teile vorzuziehen sind. Die im letzten Absatz angeführten Verhaltensmaßregeln sind Beleg für die Achtung vor dem erlegten Stück.

Genossenmachen des Hundes

Sodan solle der Jager nach Gelögenhait der Zeit, wan er seinem Laidhundt seine Recht ertailen will, ehe er den Hürsch aufschürffet oder öffnet, den Peitl oder Palg des Hürschengeschröts in der Müten voneinander aufschneiden, die Gremel (Brunftkugeln) paide sovil herauslodigen und ziehen und in jede Gremel ain oder 2 Schnidt tuen, damits der Hunt, esto leichter mit dem Maul ergreifen, herausziehen und genießen müge.

Wan der Jäger aber dergestalt kainen Laidthundt will genießen lassen bei dem Waidnen, so sol er den ersten Schnidt durch hinab zwischen dem Geschröt bis zu dem Waidloch tuen und gar auf das Schlußpain (Schloß), darunter der Hals der Platern und der After- oder Waiddarmb lügt. Und obwohlen die Jäger solliches Schlußpain gemainiglich mit der Waidmösserklingen voneinander- oder durchzuschlagen oder zu klieben pflögen, so hat doch solliches Schlußpain auf der Müten ain solliches Grüspele, dass, wans nur recht drüfft, mans mit ainem starkhen Schinter oder Zwürchmesser gar woll mit der Hand durchschneiden khan, als ich es selbst probiert habe.

In diesem Absatz finden sich sowohl konkrete anatomische Hinweise für richtiges Aufbrechen als auch Anleitungen für das Genossenmachen des Hundes (Leithundes).

Blut und Milch von Gämsen als Stärkungsmittel

„....Es ist auch der Faisch (= Blut) und die Milich (= Milch) von den Gämbsen, warm aus dem Wilt getrunken (wölliches ich selbst oft getan) seer guet, gesundt, macht kröfftig die Glider an Fieß und Hendten, störkht das Haupt und verwart das Hiern vor dem Schwintl und macht herzhafft in dem scharffen Gewent und hohen Pürgen zu steigen. Gamsenfaisch, also warmb und gleichsamb heiß aus dem Wilt getrunken ist wolgeschmakh, gleich ainer kochten oder gewürzten warmen Prüe oder Supen. ...“

Diese Beschreibung des teils medizinischen Einsatzes von Gamsblut und -milch stammt aus einer Zeit, in der Gämsen hauptsächlich als wandelnde Apotheke angesehen wurden und ihre Bejagung einzelnen Privilegierten und Spezialisten überlassen war. Vom geschabten Gamshorn (blutstillend, vertreibt Schlangen), der Brunftfeige in der Hand (lindert Geburtswehen, wirkt gegen eheliche Untreue) über die vielfältigen Anwendungsmöglichkeiten der Bezoarsteine oder Gamskugeln bis hin zu den Schalen (gegen Schwindel) gab es nahezu keinen Körperteil, dem nicht irgendwelche Heilkräfte zugeschrieben wurden.

Wildbretschonung und Kitzbejagung

Es fallen oftmals die Gämbsen, wan sie geschossen oder aus den Gewendt ausgestochen oder geworffen werden, seer hoch ab, zerfallen oftmals das Wildprät und das Gewaidt durcheinander gleich ainem vermischten Koch oder Daig, ...

Bereits vor 350 Jahren erkannte Martin Strasser von Kollnitz die nachteilige Wirkung von Abstürzen oder massiven inneren Verletzungen auf die Wildbretqualität – Wildbrethygiene ist nichts Neues!

Dises Tiers und Wildpräts pöste Faisten ist des Pokhs von Bartholomei, des heiligen Apostls Dags an bis auf das Föst Aller Heiligen Gottes (24. August – 1. November). Der Gamsgaiß Faisten aber ist von des heiligen Bischofs Martini Tag an bis auf Weinachten (11. November – 24. Dezember). Umb Allerheiligentag höbt sich der Gämbsen Prunfft an, umb Pffingsten, nach Gelegenhait der Prunfft, ob si früe oder spat prunfften, höben die Gaiß an zu khützen oder zu setzen. Das pöste, edliste Gämbseswiltprät ist ain saugetes Kitz, bei 4, 6 oder in die 8 Wochen alt.

Interessant ist sowohl der Hinweis, dass Gamswildbret schon damals Anfang November bevorzugt wurde, was sich heute durch den höheren Gehalt an intra- und intermuskulärem Fett (= Geschmacksträger) erklären lässt, aber damals bereits empirisch erkannt wurde. Die heute schwer vorstellbare Altersangabe zur Kitzbejagung (4 bis 8 Wochen alt) war damals ebenso im

Sinne der Weidgerechtigkeit wie die im nachfolgenden Zitat vorgeschlagene Zubereitungsart von Sulzen aus noch ungeborenen Kälbern oder Kitzen.

„Ain köstliche Sulzen machen“

Schieß ain draggets (!) Stukhwilt, nimb das Kalb heraus (ain Hürschkhalb ist bösser) und den Faisch (= Blut) aus dem Wild, dues zusammen in ain große Pastöten- oder andere Pfanen, zerhakhs zuvor, verdökhs und verlutiars gar wol mit Laimb, prenn also diese Materiae in der Pfann zu Pulver. Alsdan nimb wolgeprenten Pachoffenlaimb, Panen- und Kornlüe, je mehr, je pösser, Ainhaggen- oder Eberwurzenpulver, zimblich vill, Aneis sovil du willst, Pergsalzstein oder gemaines Salz. Nimb sodann sovil Mansharb, dass du alle diese obgeschribene Materien darmit wohl durcheinander vermüschet anmachen und die Sulzen also schlagen mögest.

Auf die Gämbs und Rech macht mans gleichergestalt, alein mutatis mutandis, das ist, dass man ain Gämbs- oder Rechgaiß schieße, so ain Kitz in ier hat, und die hievor beschribne Materien, sonderlich auf die Rech. Zu den Gämbsen praucht man das Laimb selten, jedoch halt ich darfür, man wurde darmit nichts verdörben.

Das Verderben war in Zeiten lange vor Erfindung von Kühl- und Tiefkühlschrank ein stark limitierender Faktor in der Lagerung und Zubereitung von Lebensmitteln tierischer Herkunft.

Konservieren im Mittelalter

Bereits vor dem Räuchern und Pökeln waren Konservierungsmethoden bekannt. Aus dem 16. Jahrhundert ist überliefert, dass Schwarzwild durch „Abbrennen“ haltbar gemacht wurde, indem man es mit glühenden Eisenkolben verkohlte, bis die Borsten abfielen. Das sogenannte „Grünfleisch“ wurde in eine Beize mit Bilsenkraut, Petersilie, Pfeffer und Salbei eingelegt, um es „zu behalten von St. Mareinstag (2. November) piß in den Summer“. Bilsenkraut ist übrigens sehr giftig, dürfte aber in der Beize an Giftwirkung verloren haben. Schlussendlich sind aus herrschaftlichen Betrieben und Gaststätten noch „Eiskeller“ zur Konservierung von Fleisch beschrieben. Dies waren tiefe und mit einer Hütte gedeckte Gruben, in die im Winter Eis oder gepresster Schnee, durch Strohlagen schichtweise abgetrennt, eingebracht wurde und wo sich das Kühlmaterial fast bis zum Herbst gehalten hat.