



Regionales Wildfleisch: Zartes Reh auf dem Grill

Der Hirsch des kleinen Mannes

Wer in der Abenddämmerung mit offenen Augen übers Land fährt und es dabei nicht zu eilig hat, kann es auf abgeernteten Feldern und Wiesen oder am Waldesrand entdecken: das Rehwild. Je nach Jahreszeit allein oder in kleineren sowie größeren Gruppen. Galt das Rehwild Ende des 19. Jahrhunderts nahezu als ausgestorben, ist es heute in Deutschland wieder von der Küste bis zum Hochgebirge zahlreich anzutreffen. FIRE&FOOD hatte im September die Gelegenheit, mit Wildfleischhändler Stefan Runge im Herzogtum Lauenburg auf Ansitzjagd zu gehen.



Stefan Runge, Wildfleischhändler

Das Herzogtum Lauenburg gehört zu Schleswig-Holstein und erstreckt sich zwischen der Elbe im Süden, Hamburg im Westen, Lübeck im Norden und dem Schaalsee im Osten. Mitten hindurch läuft die Alte Salzstraße, ein im Mittelalter wichtiger Handelsweg, der sich heute als gut ausgebauter Radfernweg präsentiert. Die Lauenburgischen Wälder sind überwiegend Laub- und Mischwälder und bilden zusammen mit dem Sachsenwald am Hamburger Stadtrand das größte zusammenhängende Waldgebiet Norddeutschlands. Hier liegt auch das Jagdrevier von Stefan Runge, es

umfasst etwa 500 Hektar. Der international erfahrene Küchenmeister besitzt seit 1990 den Jagdschein und hat als Küchenchef öfter das selbst erlegte Wild mit in die Restaurantküche genommen. Runge Großvater hat in ihm bereits im Kindesalter die Leidenschaft geweckt, Nahrungsmittel in der freien Natur zu suchen – ob bei der Jagd oder beim Pilze sammeln. Seit 2013 hat Runge das Thema Wildfleisch gänzlich zum Beruf gemacht: Er beliefert die Top-Gastronomie in Hamburg und auf Sylt mit den edelsten Fleischteilen von Wild, das aus den Wäldern der Region stammt. Nicht alles von ihm erlegt, dafür reicht weder seine Zeit noch die Kapazität seines Reviers aus. Doch er steht mit seinen Revierpartnern und -nachbarn im ständigen Austausch und darf in der Wildsammelstelle als erster seine Auswahl unter den erlegten Tieren treffen. „Stressfrei erlegtes Wildfleisch aus der Region ist für mich eines der natürlichsten und hochwertigsten Nahrungsmittel,



das man bekommen kann. Mehr Bio geht nicht!“, erklärt Runge auf die Frage, was für ihn die Faszination der Jagd ausmacht. Daher bevorzugt er – wo es geht – die Ansitzjagd und ist nicht auf Trophäenjagden zu finden. Ihm ist es wichtig, als Jäger für ein Gleichgewicht in der Natur zu sorgen, in Abstimmung mit den örtlichen Landwirten und Forstbetrieben. Dazu gehört auch, auf bleihaltige Munition zu verzichten. FIRE&FOOD ist eines Nachts im September mit Runge in Feld, Wald und Flur zur Fleischbeschaffung für ein anschließendes Foto-Shooting im Hamburger Steigenberger Hotel Treudelberg unterwegs. Das Ziel

Hamburger Wildhandelskontor

Das Hamburger Wildhandelskontor wurde von Geschäftsführer Stefan Runge in Hamburg gegründet. Seit 2013 beliefert es im Hamburger Raum Spitzengastronomen ausschließlich mit frischem, saisonalem Wild direkt vom Jäger.
<http://ha-wi-ko.de/>



ist der Ansitzbock an einem Maisfeld, das gerade abgeerntet wird. Hier wollen wir eigentlich Wildschweine beobachten, doch das Schwarzwild ist wohl an anderen Orten unterwegs. Zuvor können wir von einem Hochsitz aus dank Wärmebildkamera die Konturen von Hasen erhaschen, die sich in einer Kuhle verstecken und nur die Ohren herausstrecken. Auch ein paar Rebhühner lassen sich auf diese Weise ausmachen. Rote Silhouetten hinter Büschen am Wegesrand geben Aufschluss darüber, dass sich hier ebenfalls Wildtiere befinden. Es ist eine ruhige Nacht, bis gegen Morgen eine kleine Gruppe von drei Rehen auftaucht. Runge erlegt mit großer Konzentration und Präzision das mittlere Tier aus der Gruppe. Bevor der schallgedämpfte Schuss für unsere Ohren hörbar ist, ist für das Reh schon alles erledigt. Die anderen beiden schauen nur kurz auf und verschwinden dann im nahegelegenen Waldstück. Ahnungsloser und somit stressfreier kann einem Tier nicht das Leben genommen werden. Wodurch das Fleisch dieses jungen Rehleins am gleichen Mittag des Tages ohne abzuhängen in der Steigenberger Hotelküche

von Tim Woitaske für unsere Rezepte Verwendung findet.

Rehwild: eine echte Delikatesse

Das Rehwild entwickelte sich vor 20 bis 25 Millionen Jahren und ist der älteste in Europa vorkommende Vertreter der hirschartigen Tiere – und in Deutschland auch der kleinste. Es ist 60 bis 75 Zentimeter groß und wiegt im Durchschnitt 15 Kilogramm, gut entwickelte Prachtexemplare können es auf bis zu 25 Kilogramm bringen. Rehwild ist scheu und sehr flink, wenn es mit eleganten Sprüngen versucht, in Deckung zu gelangen. Obwohl Schleswig-Holstein keine großen Waldflächen zu bieten hat, ist Rehwild hier – wie im gesamten Bundesgebiet – nahezu flächendeckend verbreitet. Ende des 19. Jahrhunderts galten Rehe als nahezu ausgestorben, so dass sie in der ersten Fassung des berühmten Buchs „Brehms Tierleben“ nicht als heimische Wildart aufgeführt waren. Rehe unterlagen nicht dem Jagdbann und wurden gerade in Hungerszeiten von der Bevölkerung intensiv bejagt und somit dezimiert. Aus dieser Epoche stammt auch der Gedanke, dass das Reh der „Hirsch des kleinen Mannes“ sei. Doch der Bestand konnte sich wieder erholen, da das Rehwild sehr anpassungsfähig selbst an für es unbekannte Kulturlandschaften ist. Heute werden in Deutschland jedes Jahr mehr als 1,2 Millionen Rehe zur Strecke gebracht.

Wie viel Rehwild hier wirklich lebt, ist nicht verlässlich auszumachen, da die Tiere Meister im Verstecken sind.

Fleisch vom Rehwild ist sehr zart und unglaublich aromatisch, da die Tiere sich als reine Vegetarier von allerlei Gräsern und Kräutern ernähren. Es ist fettarm und reich an Eisen und Eiweiß. Auch Küchenchef Tim Woitaske weiß Wildfleisch zu schätzen und setzt es fast immer auf die Karte. Wildfleischlieferant ist „unser“ Jäger Stefan Runge, der in diesem Haus ebenfalls für einige Zeit Küchenchef war. Woitaske verwendet das Fleisch frisch und hat die Erfahrung gemacht, damit sogar Gäste zu überzeugen, die zuvor keine Fans von Wildfleisch waren: So entwickelt das Fleisch keinen „Hautgout“ – also den typischen, intensiven Wildgeschmack, der letztlich nichts anderes als beginnende Verwesung durch zu langes Abhängen ist. „Beim Kochen geht es mir vor allem um Qualität, Authentizität und Geschmack. ‚Unnatürlich gezüchtete‘ Lebensmittel wie lila Blumenkohl kommen mir nicht in



den Topf und auch nicht auf den Grill. Ich möchte nichts auf der Speisekarte haben, was ich nicht selbst bestellen würde“, so Woitaske.



Tim Woitaske:

Seit 2020 verantwortet der gebürtige Cottbuser die Speisekarte vom Steigenberger Hotel Treudelberg in Hamburg. Zuvor war er als Head Chef für die gastronomischen Angebote des Scandic Hamburg Emporio in der Hamburger Innenstadt verantwortlich. Umfangreiche Erfahrung und Inspiration für seine Küche konnte er auf einer Vielzahl an Stationen im In- und Ausland sammeln. Nach seiner Kochausbildung im Yachthotel Chiemsee folgten für Tim erste Stationen als Commis de Cuisine in seinem Ausbildungsbetrieb und im Suvretta House im schweizerischen St. Moritz. Anschließend bekleidete er die Stelle als Chef de Partie im Restaurant Sturmhaube in Kampen auf Sylt, gefolgt von weiteren Aufenthalten auf Sylt, in der Schweiz und auf Mallorca in selbiger Position. 2013 kam Woitaske als Sous Chef zur Käfer Schweiz AG in Basel, anschließend wurde er im Restaurant Jungspund in Hamburg erstmalig Küchenchef. Nach einer Anstellung als Sous Chef in der Brasserie Goethe & Schiller prägte er in der Position des Executive Chef die Küche des Hotel St. Gotthard in Zürich.

Steigenberger Treudelberg

FIRE&FOOD war für diese Produktion im Steigenberger Hotel Treudelberg in Hamburg zu Gast. Das Haus liegt im Naturschutzgebiet Alstertal, einer der grünsten Ecken Hamburgs. Es besitzt zwei Restaurants, und Küchenchef Tim Woitaske ist für beide verantwortlich. Trotz unterschiedlicher Ausrichtung – das Bistro 19 ist auch das „Wohnzimmer“ des zum Hotel gehörigen Golfklubs und bietet leichte Bistro-Küche, das Restaurant Lemsahler gehobene Küche – haben sie eines gemeinsam: Das Grillen auf Holzkohlegrills unter den alten Eichen auf der Terrasse spielt – zumindest im Sommer – eine wichtige Rolle. Es gibt einen eigenen Küchengarten, in dem vor allem Kräuter gezüchtet werden, das Gemüse wird regional bezogen von einem Bauern in der Nachbarschaft. Wild-Lieferant ist Stefan Runge, der für einige Zeit selbst Küchenchef des Hauses war. <https://www.steigenberger.com>





Trendelberger Rehburger

ZUTATEN

- 8 Burger Buns
Brioche mit Rosmarin
- 1 kg Rehhack
- 2 EL Worcestersauce
- 100 g Babyspinat
- 2 Birnen
- 2 rote Zwiebeln, geschält
- 40 g Butter
- 3 TL Preiselbeer-Marmelade
- 400 g Camembert
- 16 Scheiben Bacon
- Mayonnaise
- Salz
- Pfeffer

Alle Zutaten abwägen und bereitstellen.

Das Hackfleisch mit Salz, Pfeffer und Worcestersauce kräftig würzen und zu gleichgroßen, je 125 g schweren Patties formen.

Die Zwiebeln in Ringe schneiden und mit Butter in einem Topf dün-

ten, bis sie weich sind. Anschließend die Preiselbeer-Marmelade dazugeben und die Pfanne von der Hitze nehmen.

Nun die Birnen schälen, halbieren und in Scheiben schneiden. Auf dem Grill für ca. 2 Minuten rösten, bis sie etwas Farbe bekommen (karamellisieren).

Die Reh-Patties bei 230–250 °C für 4–6 Minuten pro Seite grillen und im Anschluss bei indirekter Hitze etwas ruhen lassen.

In der Ruhezeit den Speck auf dem Grill anbraten, bis er knusprig ist.

Burger Buns halbieren, kurz auf dem Grill rösten, dann mit Mayonnaise bestreichen und mit Babyspinat belegen.

Anschließend die Reh-Patties daraufgeben und mit Camembert, Birnen und Bacon-Scheiben belegen. Zum Schluss die Preiselbeer-Zwiebeln auf die Burger geben und die Deckel drauflegen.





Ganzer Rehrücken vom Grill

mit Rosmarin-Thymian-Kartoffeln

ZUTATEN

- 1 Rehrücken im Ganzen
- Salz
- Pfeffer
- 2 Wacholderbeeren
- 2 Zweige Rosmarin
- 2 Zweige Thymian
- 2 Knoblauchzehen
- 40 g Butter

Für die Beilage:

- Kartoffeln nach Belieben
- frischer Rosmarin
- frischer Thymian
- Salz

Tim Woitaskes Profi-Tipp:

Auch ein Kartoffelgratin, Rosmarinkartoffeln, Rosenkohl, Pilze im Ganzen oder Waldbeeren in einer kräftigen Jus passen gut zum Rehrücken.

Alle Zutaten abwägen und bereitstellen.

Die Silberhaut vom Fleisch lösen. Dabei das Messer im 25-Grad-Winkel zur Silberhaut halten, um möglichst wenig Fleisch wegzuschneiden.

Anschließend das Fleisch am Rücken auf beiden Seiten entlang der Wirbelsäule bis auf den Knochen einschneiden, damit es gleichmäßig gart.

Den Grill auf ca. 230 °C erhitzen. Rehrücken mit der Fleischseite auf den Grill legen und je nach Temperatur des Grills für 5–7 Minuten liegen lassen.

Nun den Rehrücken auf die Rückseite legen und in die eingeschnittene Fleischseite Rosmarin, Thymian, Butter und zerdrückten Knoblauch legen. Den Rücken nochmals 4–6 Minuten grillen.

Nach dem Garen für 3 Minuten ohne Hitzeeinwirkung ruhen lassen. Den Rehrücken dazu mit Alufolie abdecken. Danach das Fleisch vom Rücken lösen, portionieren und mit gehackten Wacholderbeeren, Salz und Pfeffer würzen.

Für die Beilage die Kartoffeln ungeschält vierteln und 20 bis 25 Minuten in einer Pfanne auf dem Grill rösten. Anschließend mit gehacktem Rosmarin, Thymian und Salz würzen.



Trendelberger Reh-Tajine



Die Rehkeule auslösen und das Fleisch in 3x3 cm große Stücke schneiden. Die Zwiebeln in Streifen schneiden. Alle weiteren Zutaten abwägen und parat stellen.

Tajine auf den Grill stellen und heiß werden lassen. Dann das Rapsöl hinzugeben und das Fleisch scharf anbraten. Nun das Tomatenmark in die Tajine geben und für 2–3 Minuten mitrösten.

Mit dem Fond ablöschen, die Tajine schließen und 40 Minuten bei 240–280 °C schmoren lassen. Ab und zu umrühren, damit nichts anbrennt. Besonders der Rand der Tajine ist anfällig dafür, dass der dort anhaftende Fond anbrennt, beim nächsten Umrühren ins Essen gelangt und es damit bitter macht.

Kurz vor Ablauf der 40 Minuten alle weiteren Zutaten dazugeben und das Ragout abschmecken. Die Tajine kommt ohne Beilagen aus. Ein bisschen Brot zum Dippen – zum Beispiel Naanbrot – reicht völlig.

ZUTATEN

- 500 g Reh-Ragout aus der Keule (3x3 cm große Würfel)
- 70 g Zwiebeln, geschält
- 50 g Tomatenmark
- 700 g brauner Fond (am besten Rehfond)
- 10 g Salzzitrone
- 25 g Rapsöl
- 5 g frischer Koriander
- Salz
- Pfeffer
- Ras el-Hanout
- Safran, gemahlen
- Kreuzkümmel, gemahlen
- Zimt, gemahlen



Tim Woitaskes Profi-Tipp: Wer keine Tajine zu Hause hat, kann einen Topf mit Deckel nehmen. Als köstliches Extra kann man geschnittene, getrocknete Feigen in die Tajine geben und mitkochen, dann wird das Gericht süßer.