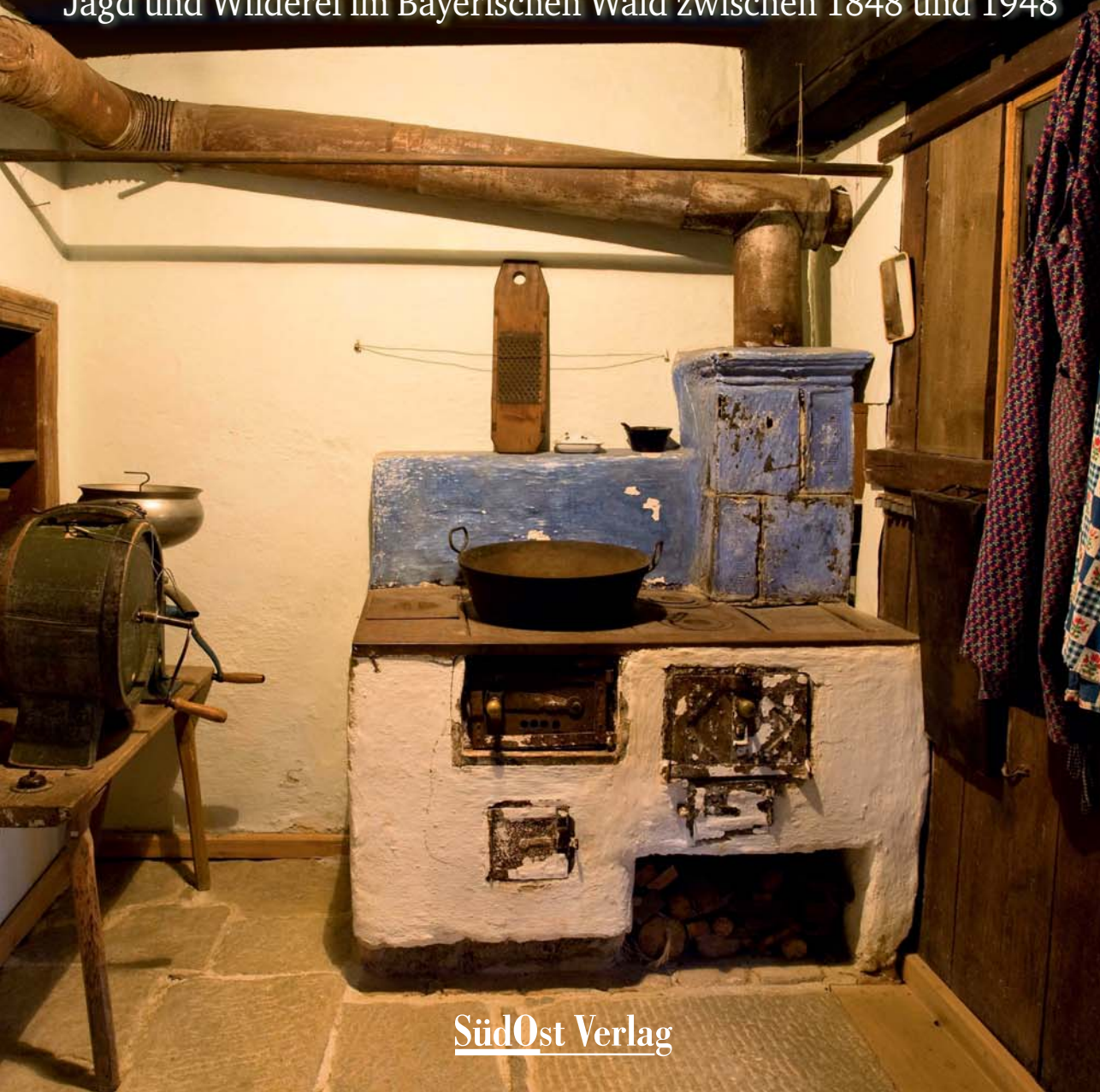


Rehragout und Schnepfendreck

Rupert Berndt

Alte, vergessene Rezepte für Wildgerichte

Jagd und Wilderei im Bayerischen Wald zwischen 1848 und 1948



SüdOst Verlag

Rehragout und Schnepfendreck

Rupert Berndl

Alte, vergessene Rezepte für Wildgerichte

Jagd und Wilderei im Bayerischen Wald zwischen 1848 und 1948



SüdOst Verlag

Bibliografische Information Der Deutschen Bibliothek

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

ISBN 978-3-95587-767-5

1. Auflage 2020

ISBN 978-3-95587-767-5

Alle Rechte vorbehalten!

© 2020 SüdOst Verlag in der Battenberg Gietl Verlag GmbH, Regensburg

www.battenberg-gietl.de

Inhaltsverzeichnis

Zur Einführung	7
Die Geschichte der Jagd – eine Zeitreise	10
Die Frühzeit	10
Jagen in der Eiszeit	11
Die Menschen werden sesshaft	16
Die Jagd im Mittelalter	17
Barocke Hofjagden im 17. und 18. Jahrhundert – die Zeit des Absolutismus	21
1848 – das Ende der Feudaljagd	25
Die Jagd in der Zeit des Nationalsozialismus	26
Das Jagdwesen nach 1945	26
Die Jagd in der Kunst	27
Das Zeitfenster – die Jahre zwischen 1848 und 1948	29
Der Bayerische Wald – eine kulinarische Brache?	36
Die alten Rezepte aus den handgeschriebenen Kochbüchern ...	38
Lebensmittel und Zutaten variieren in den verschiedenen sozialen Schichten	41
Die Küche – Spiegelbild der unterschiedlichen Gesellschaftsschichten	44
Das Kochen in den Bürgerhäusern und Gasthöfen	44
Die bäuerliche Küche	48
Karg und mager – die Küche der armen Leute	50
Von der offenen Feuerstelle zum Ofen und Herd	54
Maße und Gewichte – eine verwirrende Angelegenheit in alten Zeiten	58
Küchenarbeit braucht Zeit	63
Die Gewürze – eine Geschmacksache	64
Heute verboten – ehemals Schmankerl	67
Schnepfendreck	69

Rezepte	70
Suppen	72
Wild	80
Beize	80
Hase	80
Hirsch	82
Reh	85
Schwarzwild	88
Federwild	90
Fisch	96
Soßen	100
Knödel zu Wildgerichten	100
Kartoffelspeisen zu Wildgerichten	105
Pilze	106
 Wilderei	 108
Die Wilderei – primär eine Straftat	108
Beweggründe für die Wilderei und das Tarnen und Täuschen	112
Die Wildschützen im 19. Jh. – verehrt, aber auch geächtet	119
Wildererromantik – Verstecke, Tricks und geheime Zeichen ..	120
Berühmt-berüchtigte Wilderer	122
Der Sattler Sepp – ein Wildererschicksal	124
Das Wildererunwesen im 20. Jahrhundert	128
Die Wilderei im Bayerischen Wald	130
Von Wildschützen, Schießereien und blutigen Gefechten	136
Forstbedienstete und Gendarmen gegen Wilderer – Auseinandersetzungen, Kämpfe und Schießereien zwischen 1848 und 1948	144
Die Rolle der Frauen und Mütter	157
 Glossar	 161
Quellenangaben	167
Bildnachweis	169
Alphabetisches Rezeptregister	170

Zur Einführung

Seit Urzeiten spielt die Jagd als eine der wichtigsten Methoden zur Beschaffung von Fleisch als Nahrungsgrundlage in der Geschichte der Menschheit eine bedeutsame Rolle. Dabei sind die Wildtiere im Laufe einer so langen Zeit auf ganz unterschiedliche Weise bejagt, erlegt, verarbeitet und zubereitet worden. Hat man in der Frühzeit der Menschheitsgeschichte das Fleisch der erbeuteten Tiere noch roh verzehrt, so änderten sich diese Essgewohnheiten mit der Beherrschung des Feuers grundlegend. Gebraten, geröstet, gegart oder gekocht konnte Fleisch weit besser aufgenommen werden. Ein Feuer entzünden zu können, wann immer man es wollte, es zu bewahren und als Wärme- und Lichtquelle zu nutzen, war für unsere Vorfahren die entscheidende Voraussetzung für das Vordringen in zwar wildreiche, aber klimatisch weniger begünstigte Höhenlagen.

So konnten diese frühen Jäger und Sammler nach dem Ende der letzten Eiszeit jagdbarem Wild auch in einem Gebiet nachstellen, das man heute als Bayerischen Wald bezeichnet. Dabei darf nicht außer Acht gelassen werden, dass sich das Aussehen dieses Landstrichs zwischen dem Donaauraum mit seinem vergleichsweise milden Klima und den rauen Höhenlagen der Bayerwaldberge im Laufe der Jahrtausende mehrfach grundlegend veränderte. Ursache dafür waren erhebliche Klimaschwankungen in großen Zeitabständen. Dichte Wälder wechselten sich ab mit tundra-ähnlichen Freiflächen. Beste Voraussetzungen für einen üppigen und artenreichen Wildtierbestand und damit für ein erfolgreiches Jagen. Und das wiederum sicherte das Überleben und den Fortbestand der Sippe.

In einer frühen Urkunde des Klosters Metten wird das bayerisch-böhmische Grenzgebirge als menschenleerer Nordwald bezeichnet. Dass sich da die Mönche irrten, beweisen neueste archäologische Funde. Dieser Urwald war keineswegs so undurchdringlich und abweisend, wie uns diese Aufzeichnungen glauben lassen. Die Funde aus vor- und frühgeschichtlicher sowie aus keltischer Zeit mehren sich im gesamten Bayerischen Wald, besonders

jedoch entlang des alten Handelsweges „Goldener Steig“. Man darf außerdem annehmen, dass sich in der Folge auch Slawen und später die Bajuwaren zumindest zeitweise hier ansiedelten. Es waren Jäger und Fischer, die sich hier niederließen und denen der vermutliche Wildreichtum das Überleben sicherte. Allerdings liegt diese frühe, schriftlose Zeit im Dunkel der Geschichte, weil es darüber eben keine Aufzeichnungen gibt. Erhellende Erkenntnisse kann deshalb nur die Archäologie liefern. So konnten beispielsweise in Freyung und im Raum Waldkirchen mehrere Siedlungen aus der Jungsteinzeit nachgewiesen werden, die inzwischen vom Bayerischen Landesamt für Denkmalpflege bestätigt und in den Atlas für Bodendenkmäler aufgenommen wurden.

Zweifellos sind die Jagd und das Zubereiten der erlegten Beute seit den Anfängen der Menschheitsgeschichte bis herauf in unsere Zeit eng miteinander verbunden. Mit dieser Verbindung beschäftigt sich der Verfasser im vorliegenden Buch ganz allgemein, bearbeitet jedoch diese Thematik unter bestimmten Aspekten und Vorgaben.

Nach einem Überblick über die Jagd ganz allgemein und speziell im Bayerischen Wald werden in erster Linie alte und in Vergessenheit geratene Rezepte für die Zubereitung der vielen Arten von



Wild präsentiert, wie sie in der Zeit zwischen der Mitte des 19. und der Mitte des 20. Jahrhunderts im Bayerischen Wald üblich waren. Die hier aufgeführten Rezepte sind mehreren handgeschriebenen Kochbüchern entnommen, die zum Teil aus der Feder einfacher Bäuerinnen stammen, aber auch von Köchinnen aufgeschrieben wurden, die in bürgerlichen Haushalten in Diensten standen. Aus diesen aufschlussreichen Aufzeichnungen lassen sich vielfältige kulturgeschichtlich bemerkenswerte Erkenntnisse gewinnen über die Arbeit in den Küchen und den Einsatz der ehemals üblichen Gewürze und Gerätschaften. Der damaligen Zeit entsprechend sind die hier aufgeführten Rezepte überwiegend von einem sparsamen Umgang mit Nahrungsmitteln geprägt. Kalorienarm und trotzdem schmackhaft. Vielleicht können diese Kochanleitungen gerade deshalb in unserer heutigen Zeit zum Nachkochen anregen.

Verursacht durch mehrere Kriege waren diese hundert Jahre geprägt von weit verbreiteter Not, Elend und teils chaotischen politischen Zuständen. Um die Seinen vor dem allgegenwärtigen Hunger zu bewahren, wurde so mancher ansonsten gesetzestreue Familienvater zum Wilddieb. Deshalb befasst sich dieses Kochbuch auch mit dem Wildererunwesen, das gerade in diesem Zeitraum weit verbreitet war.



Hasenbraten

Nim den eingepieitzten Hasen, spicke ihn mit Spek und immer zu den Spek ein Schnitzl Lemonischöln hinein stecken, thu ihn in die Rein, schneide gelbe Rüben, Petersilwurzl, Zeleriwurzl hin und wieder in die Rein, auch einige Brodrindl, thue Essig und Wasser daran, auch ganzer Pfeffer, brate ihn gut, gieb auf der Höhe öfters Ram darauf und brate ihn wieder, dann mache die Soß, thu Butter in ein Tegl, mache von den Butter eine Braungelbe Einbrenn, thue Fleischsuppe daran, laß es aufsieden, dann schütte es zu den Hasen in die Rein. Wenn du ihn anrichtest, zerschneide ihn, seige die Soß darüber.

Gebroterener Hase

Das Fleisch des Hasen wird mit einem Tuch abgerieben, gehäutet, gesalzen und mit Speckstreifen gespickt, zu denen jeweils ein kleines Stück Zitronenschale gegeben wird.

Eine gefettete Bratreine wird mit Speckscheiben ausgelegt. Darauf legt man die Fleischteile des Hasen. Diese werden mit heißer Butter übergossen. Jetzt gibt man die Brotrinde, die Zitronenscheibe und das Wurzelwerk dazu. Der Hase wird nun etwa 20 Minuten lang im vorgeheizten Rohr auf der mittleren

Ebene angebraten, dann mit wenig verdünnter Beize

aufgießen. Fleisch zwischendurch immer wieder mit Soße oder Beize übergießen. 15 Minuten vor dem Ende der Bratzeit den Hasen noch mit Sauerrahm überstreichen und braun werden lassen. Die Soße mit verdünnter Beize aufkochen lassen, etwas Mehl und Sauerrahm dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Je nach Belieben so belassen oder durchpassieren.

ein Hasenrücken und
2 Hasenschlegel
(ca. 1,5 kg) von einem
gebeizten Hasen

Salz, Pfeffer, einige
Wacholderbeeren

150 g Speck zum
Spicken und in die Reine
legen

Zitronenschale

Zum Braten:

70 g Butter

je 1 Gelbe Rübe,
Petersilienwurzel,
Selleriewurzel, Zwiebel

Brotrinde

1 Zitronenscheibe

½ l Beize

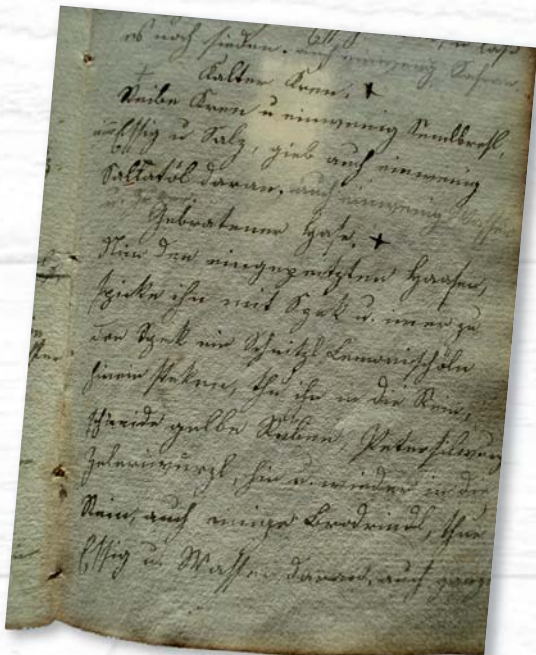
⅛ l Sauerrahm

2 TL Mehl

Bratzeit (220–240 °C):

etwa 40 Minuten für
den Rücken

etwa 60 Minuten für die
Schlegel



Karnickelblunzn (Hasenfleisch-Gehäckstrudel)

Wiege gebratenes Fleisch vom Hasen, wiege Petersilkräutl, Zwiebel, treibe Butter ab, schlag 3 Eyer eins nach den andern, gut verrührt, thue das gewiegte Fleisch darein, auch das Petersilkräutl und Zwiebel, pfeffere und salz ihn, mach ihn gut durcheinander, wirche einen kurzen Strudel und schlag ihn in ein Tuch, bind ihn mit Spagat und siede ihn in Wasser, wenn er gesoten, nim das Tuch weg und zerschneide ihn und gieb ihn in die Suppe.

1 kg Hals, Herz, Lunge,
Bauchlappen, Vorderläufe

Hasenblut

160 g Speck

2 EL Mehl

¼ l Rotwein

¼ l Fleischbrühe

Salz, Pfeffer, Rosmarin,
Thymian, Basilikum

3 Knoblauchzehen

3 Zwiebel

3 TL Johannisbeergelee

3 EL Cognac

Saft einer Zitrone

Hasenpfeffer

Die Fleischstücke mit Salz und Pfeffer einreiben und in Mehl wenden. Den Speck in kleine Würfel schneiden, anbraten und dann die Knoblauchzehen und den in Scheiben geschnittenen Zwiebel darin glasig dünsten. Fleischstücke zugeben und anbraten. Mit Rotwein und Fleischbrühe aufgießen und Gewürze, Johannisbeergelee und Cognac dazugeben. Zudecken und etwa 45–65 Minuten weich schmoren lassen. Das Fleisch herausnehmen, die Soße durchpassieren und das Hasenblut, falls vorhanden, dazurühren. Nicht mehr kochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.



HIRSCH

Fleckelspeis

Man macht von 3 Eiern einen Flecklteig und siedet sie, dann wiegt man ein gesotenes geselchtes Hirschfleisch klein zusammen und schlaget 8 Eier in einen Hafen und einen sauern Rahm und rirt es ab, salzt es ein wenig, dann breselt man den Model aus, in den Boden kommen Fleckl, dann das Fleisch, dann wieder Fleckl dann die Eier darüber, so macht man es fort, der Flecklteig muß vor und nach dem Reiden gesalzen werden und die Speise muß langsam heraus gebacken werden.

Gebeitzte Hirschzunge zu braten

Laß die Zunge so lange in Eßig beitzen bis sich die Haut abziehen läßt, spicke sie, salze, würze sie und laß sie im Schmalz in einer Pfanne im Rohr braten, drücke Citronensaft hinzu, etwas sauern Rahm und ziere sie mit Citronenschaln.

Das Jagen von Wild und das Zubereiten einer erlegten Beute sind seit jeher eng miteinander verbunden und haben eine lange Tradition – so auch im Bayerischen Wald. Rupert Berndl widmet sich diesem Thema in all seinen Facetten: Er beschreibt die Geschichte der Jagd, präsentiert alte, in Vergessenheit geratene Wildrezepte und beschäftigt sich mit der Geschichte der Wilderei in diesem Landstrich.

Ein wichtiges Kapitel ostbayerischer Regionalgeschichte.
Informativ aufbereitet, spannend erzählt, reich bebildert.

*– Vom Erfolgsautor der Bücher „Brennsuppn und Erdäpfel“
und „Kartoffelsterz und Hollerkoch“ –*