Die Kinder lernen, wie ein Stück Rehwild fachmännisch zerlegt wird.

Nettis Naturkinder verwerten Wildbret

„Vom Wald auf den Tisch“, so lautet ein wichtiger Bestandteil des Erfahrungsprogramms von „Nettis Naturkindern“, einem Projekt der Stiftung Wald und Wild in Mecklenburg-Vorpommern. Geschäftsführerin Annette von Karp und Revierjagdmeister Hans-Kristian Sierk zeigen Hamburger Kids auf einfühlsame Weise, wie aus einem Wildtier köstliche Hamburger Patties werden.

TEXT *Annelie Asche* FOTOS *Carolyn Krüger*

Es summt und brummt wie in einem Bienenstock … mit einem Bus voller Kinder aus dem Hamburger Ballungsraum treffen wir am Forsthof Schildfeld ein, gelegen mitten in den dichten Wäldern im Südwesten Mecklenburg-Vorpommerns.

Die Stiftung Wald und Wild in MV hat hier ein eigenes Jagdrevier. Auf 735 Hektar finden sich vier Schalenwildarten, Seeadler, Schwarzstorch und alles, was kratzt und beißt. Heute lautet unser Thema: „Rehwild – vom Revier in die Küche“. Neben Rot- und Damwild spielt diese Wildart im Revier eine vergleichsweise untergeordnete Rolle. Auch deshalb sucht die Stiftung vor der Frühjahrsmahd ihre eigenen Flächen nach Jungwild ab und unterstützt auch benachbarte Reviere bei der Rettung der Jungtiere vor dem Mähtod. Insgesamt wurden dieses Jahr 85 000 Hektar abgesucht. Dabei konnten 280 Rehkitze, 20 Damkälber, 20 Rotkälber, aber auch viele Junghasen und Vogelgelege gerettet werden. →

Man möchte sich nicht vorstellen, was früher an Jungwild verloren gegangen sein mag.

Nun aber zur Praxis. Revierjagdmeister Hans-Kristian Sierk hat alles perfekt vorbereitet. Zwei erlegte Rehböcke werden auf ein Bett aus Eichenlaub gelegt, und der Revierchef greift zum Jagdhorn. Vor dem Essen kommt die Jagdkultur. Die Kinder erleben so die Ehrerbietung und den Dank des Jägers gegenüber der erlegten Beute.

Jetzt geht es an die Arbeit. Das Wild kommt auf einen großen Tisch, damit die Kinder jeden Handgriff beobachten können. Dabei stehen wir nicht in einer x-beliebigen Kühlkammer, sondern im Garten mit Blick auf das Flüsschen Schilde. Dahinter sehen wir 20 Hektar Wildruhezone, also eine große Wiese, auf der nicht gejagt wird, und tatsächlich steht da Rotwild am helllichten Tag. Es sind zwei Muttertiere mit ihren vier Kälbern. Auch die Kinder können gut den Größenunterschied zum Rehwild erkennen. Was für ein wunderschöner Anblick!

Nicht einmal die Hälfte aller deutschen Schulkinder hat laut einer Emnid-Umfrage schon einmal Wild in freier Natur gesehen. Für die Kinder ist das also ein aufregendes Erlebnis.

Revierjagdmeister Sierk entfernt das Fell von den Rehböcken und erklärt den kleinen Zuschauern, dass dies in der Jägersprache Decke heißt. Jedes Körperteil des Tieres hat eine eigene Bezeichnung. Es ist ein wenig wie Vokabeln lernen in der Schule, nur nicht so langweilig! Die Kinder dürfen mithelfen, alles anfassen, beriechen und ganz viele Fragen stellen. Nachdem die zwei Böcke, wie wir gelernt haben, aus der „Decke geschlagen" sind und Hans-Kristian Sierk den Kindern aufgezählt hat, was sich daraus alles Leckeres zubereiten lässt, entscheidet sich das „Wildkollektiv" einstimmig für Burger! Also schneiden wir das Rehfleisch in Würfel und verarbeiten es im Fleischwolf zu Hack. Die meisten der Kinder sehen zum ersten Mal, wie ein Fleischwolf funktioniert. Das Hack wird nun gewürzt und zu Pattis geformt.

Die Burger werden noch einmal kühl gestellt, und in der Zwischenzeit bereiten wir Salat und glasierte Zwiebeln vor und heizen den Grill an. Wir erfahren, dass sich Rehe in der Natur vor allem von Kräutern, Blättern und jungen Trieben ernähren. Gras kann der Rehmagen nicht verdauen. Auch dass sich Rehe im Sommer paaren und die Entwicklung der Embryonen aufgrund der Keimruhe der befruchteten Eizelle erst ab Dezember beginnt, wodurch sich die Geburt der Kitze bis in den Mai oder Juni verschiebt, erfahren wir. Nach so vielen Informationen sind die Kinder jetzt gespannt wie ein Flitzbogen, wie die selbst gemachten Reh-Burger schmecken werden.

Die Burger und Brötchen kommen auf den Rost, und rasch zieht ein köstlicher Duft über die Terrasse des Forsthauses hinweg. Wer möchte (also jeder!), bekommt auch noch eine Scheibe Käse darauf. Die Kinderschar sitzt nun vor den „Natur-Tellern", und alle dürfen endlich probieren. Nach dem ersten Bissen ist klar, es schmeckt allen richtig gut. Sogar ein Kind, das eigentlich nicht so gern Fleisch mag, hält tüchtig mit. Nach der ganzen Arbeit haben wir uns diese Schlemmerei ja auch wirklich verdient. Satt und erfüllt von vielen neuen Eindrücken und schönen Erlebnissen, steigen wir wieder in den Stiftungsbus und treten die Heimreise an. Es war ein schöner, aufregender Tag, wir wurden köstlich verpflegt und haben auch eine Menge gelernt. So einen „Schultag" möchten wir jederzeit gern wiederholen! ←

Aus frischem, nachhaltigem Wildhackfleisch werden leckere Hamburger Patties.