

Jagen auf Fontanes Spuren

Sabine Zuckmantel verführt nicht nur Hundehalter mit Gourmetritten

Von Gabriele Metz



Mystische Stimmung im Morgennebel. Bei Sonnenaufgang wird zum Wanderritt gesattelt.



Foto: ©Gabriele Metz

Hundehalter gibt es viele in Brandenburg. Jäger und Reiter auch. Doch die Kombination aus allem ist eher selten. Sabine Zuckmantel möchte nichts von alledem missen. Die leidenschaftliche Jägerin organisiert Wanderritte – unter anderem einen Gourmetritt, bei dem Wildbret von selbst erlegten Stücken lockt. Und auch nicht reitende Gäste mit Hund sind bei ihr willkommen.



Sabine Zuckmantel mit ihrer Bayerischen Gebirgsschweißhündin Daika.

Foto: ©Gabriele Metz

Uns umgibt der für Brandenburg so typische Kiefernwald. Wir halten an, steigen aus und atmen tief die würzige Luft ein.



Sabine ist passionierte Jägerin und diese Leidenschaft teilt sie sich mit ihrer BGS-Hündin.

Fotos: © G. Böhme

Dichter Morgennebel umhüllt die Pferdeherde auf der Weide. Es ist kurz nach fünf Uhr. Für Sabine Zuckmantel die schönste Zeit, den Tag zu beginnen. Wir sind in Brandenburg, 70 Kilometer nördlich von Berlin. Genauer in der Gemeinde Schönermark, in der auf knapp zwölf Quadratkilometern rund 450 Einwohner leben. Mit den Pferden scheint alles in Ordnung zu sein. Also zurück ins Haus. Die 57-Jährige ruft ihre drei Jagdhunde. Daika, Anni und Bina nähern sich sogleich. Nur schemenhaft sind die Körper des Bayerischen Gebirgsschweißhundes und der beiden Bracken zu erkennen. Denn mystische Nebelschwaden gehören hier zu dieser Jahreszeit zum stimmungsvollen Szenario. „Jetzt gibt es erst einmal einen Kaffee“, beschließt die Jägerin, die seit vielen Jahren im Havelland lebt.

Der Frühstücksraum zeugt von Sabines Jagd-Leidenschaft. Die Wand oberhalb des Pianos, dessen Tasten sie bespielt, wann immer es ihre knappe Zeit zulässt, zieren zahlreiche Trophäen. Die Frau, die in Nordrhein-Westfalen das Licht der Welt erblickte und in Düsseldorf Romanistik und Philosophie studierte, pflegt zwei große Passionen: die Jagd und die Reiterei. „Für beides bietet Brandenburg optimale Voraussetzungen“, sagt sie. Und wenn es die Wanderrittmeisterin tatsächlich mal nach den Abwechslungen der Metropole gelüftet, dann ist sie mit dem Auto nach knapp einer Stunde Fahrzeit mitten in Berlin.

DUFTENDER KIEFERNWALD

Doch so oft kommt das gar nicht vor. Eigentlich schlägt ihr Herz vor allem für die Natur und unvergessliche Mensch-Tier-Erlebnisse. Sabine jagt regelmäßig mit Begehungsschein im Landeswald, einem Waldrevier mit Schwarzwild, Rehwild und Rotwild. Bei Freunden, die Feldreviere haben, jagt sie gerne auf Niederwild. Immer wieder zieht es sie nach Namibia zur Jagd. Gleich nach dem Frühstück zeigt sie mir einen ihrer Lieblingsorte. Nach einer knappen Viertelstunde sind wir schon da. Der schwere Geländewagen bewegt sich souverän über den Forstweg.

Uns umgibt der für Brandenburg so typische Kiefernwald. Wir halten an, steigen aus und atmen tief die würzige Luft ein. Der sandige Boden federt unter unseren Schuhsohlen als wir uns dem Ansitz nähern. Ideale Wachstums-Bedingungen für Pilze. „Eigentlich ja, aber dieses Jahr ist es zu trocken. Ansonsten finden wir hier Steinpilze, Maronen und Pfifferlinge“, erzählt Sabine. Köstliche Zutaten für eine Pilzpfanne, die sich bestens als Begleitung zu Wildgerichten anbietet. Denn auch auf diese versteht sich die Individualistin, deren Wildbret-Kreationen einen geradezu legendären Ruf genießen.

Saftig-zarter Gaumenschmaus – vom selbst erlegten Reh.



Foto: ©Gabriele Metz

Ein saftiger Rehrücken vom Grill, dessen unübertreffliche Zartheit den Gaumen verwöhnte. Dazu in Rosmarinöl gedünstete Cherry-Tomaten und herzhaftes Fenchel-Gemüse. Ein kulinarisches Gedicht

SAFTIGER REHRÜCKEN

Einen Abend zuvor durfte ich mich selbst davon überzeugen. Ein saftiger Rehrücken vom Grill, dessen unübertreffliche Zartheit den Gaumen verwöhnte. Dazu in Rosmarinöl gedünstete Cherry-Tomaten und herzhaftes Fenchel-Gemüse. Ein kulinarisches Gedicht. Normalerweise verarbeitet Sabine ausschließlich selbst erlegtes Wild. Doch heute macht sie eine Ausnahme – eine mit romantischem Hintergrund. „Dieses Reh hat Jürgen zur Strecke gebracht“, verrät sie und blickt strahlend zu ihrem Lebensgefährten. Der stammt eigentlich aus dem Schwabenland, verbringt gerne Zeit in den USA und lebt ansonsten in Berlin. Der Funke sprang bei einer Rotwildjagd in Brandenburg über. Beide vereint die Jagd-Leidenschaft ebenso wie die Liebe zur Natur und den Tieren. Übrigens legt die nach der Philosophie der Deutschen Wanderreiter Akademie (DWA) arbeitende Rittführerin nicht nur Wert auf hochwertiges Wildbret. Sie kooperiert auch mit einer solidarischen Landwirtschaft vor den Toren Berlins, die Gemüse und Kräuter nach den Bio-Richtlinien der EU anbaut. Eine hohe Lebensmittelqualität liegt ihr dabei genauso am Herzen wie Nachhaltigkeit.

Sabine steigt nun die Leiter zum Ansitz hinauf und beobachtet durch ihr Fernglas den gegenüberliegenden Waldrand. Die Zeit vergeht. Heute lassen sowohl Anblicke als auch Jagderfolge auf sich warten, dennoch genießen wir das Naturerlebnis. Auf dem Rückweg kommen wir an Gransee vorbei. Das Städtchen mit den mittelalterlichen Spuren im winzigen Zentrum grenzt an den früheren Rittersitz Schönemark. Die Stadtbefestigung mit dem Ruppiner Tor ist sehenswert, wie auch der Pulverturm und die Pfarrkirche St. Marien, die aufgrund eines steinernen und eines hölzernen Kirchturms oft verblüffte Blicke auf sich zieht. Theodor Fontane, der bedeutende Schriftsteller der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts, wanderte einst auch hier entlang und fand folgende Worte: „Was diese Kirche, die von keiner in der Grafschaft übertroffen wird, auch schon äußerlich auszeichnet, ist die reiche Verwendung des Kleeblatts.“ Und auch die „vier Glocken mit dem harmonischen Geläut“ erwähnt er.

The Royal Dog and Cat
Hersteller von exklusiven Hundeaccessoires

60° Grad waschbar
Züchterrabbatt

www.the-royal-dog-and-cat.de
Katharina Voß-Ehlers, Heinersberg 9, D-95111 Rehau, Telefon +49 92 83/899 733

Anzeige

Wichtig sei auch, nur das Fleisch von genusstauglichen Tieren zu verwenden. „Das Fleisch eines rauschigen Keilers sollte nicht als Fleisch unter die Leute gebracht werden.

ORDENTLICHE VERARBEITUNG

Schon stehen wir vor Sabines Eingangstor. Ein rustikaler Dreieckshof, den sie vor fast 15 Jahren kaufte und überwiegend selbst renovierte. Wir setzen uns auf die Holzbänke hinter dem Haus. Sabines Blick schweift in die Ferne. Vor uns liegt eine wunderschöne, abwechslungsreiche Landschaft: Wiesen, Alleen und Wälder. Zeit, der passionierten Köchin mit besonderem Faible für Wildbret, einige Tipps zu entlocken. „Das Allerwichtigste ist, das Wild nach dem Schuss sauber und ordentlich zu versorgen. Dazu gehört, es aufzubrechen, sobald dieses möglich ist. War ein Schuss mal nicht so hundertprozentig, also weich getroffen, muss man sofort großzügig ausschärfen und alle möglichen Verunreinigungen entfernen“, rät die Jägerin. Sollte es wirklich nicht mehr schön sein, müsse man das Stück womöglich sogar entsorgen. „Ich hänge prinzipiell nur sauberes, ordentliches Fleisch in die Kühlung. Dann lasse ich es abhängen. Die Fleischreifung beträgt – je nach Alter und Größe des Stückes – einige Tage, manchmal aber auch eine Woche oder sogar bis zu zehn Tage“, erklärt Sabine. Auch bei der weiteren Verarbeitung sei ordentliches Vorgehen wichtig. So sollten beispielsweise keine Haare auf dem Wildbret sein.

Wichtig sei auch, nur das Fleisch von genusstauglichen Tieren zu verwenden. „Das Fleisch eines rauschigen Keilers sollte nicht als Fleisch unter die Leute gebracht werden. Erhitzt entwickelt es einen äußerst penetranten Eigengeschmack. Damit verschreckt man jeden, der zum ersten Mal Wildschwein isst“, warnt die Feinschmeckerin. Bei der weiteren Verarbeitung sei Fantasie gefragt. Sabine ermutigt ganz klar dazu, Wildbret nicht immer nur in der klassischen Form als geschmorten Braten mit dicker Sauce auf den Tisch zu bringen. Dazu Klöße und Rotkohl – ein typisches Wintergericht. „Wild kann man das ganze Jahr über genießen. Steaks aus der Keule oder dem Rücken von Reh- oder Damwild eignen sich bestens zum Grillen. Bei jungen Stücken unbedingt auf kurze Garzeiten achten. Der Kern des Fleisches sollte mindestens noch rosafarben sein, ansonsten ist das Fleisch zu trocken“, warnt Sabine. Sie marinieren nur selten, bereite das Fleisch lediglich mit Salz und Pfeffer zu. Einen Dipp könne man besser separat dazu reichen. Knochen und Parüren nutzt die Wahl-Brandenburgerin, um Fonds zu ziehen, die wiederum eine hervorragende Suppen- und Soßen-Grundlage ergeben.

AUCH GERNE MAL ASIATISCH

Auch Burger aus Wildschwein, Reh und Hirsch kommen bei der begeisterten Köchin regelmäßig auf den Grill. Und da sie experimentierfreudig ist, gibt es sogar asiatische Wildbret-Kreationen. „Ich habe letztes eine Thai-Suppe auf Ochsenfleisch-Basis mit Knochen und Fleisch von Reh- und Rotwild angesetzt. Dazu Zitronengras und Kori-



Im Geländewagen ist ausreichend Platz für Hund und Jagdausrüstung.



Die Liebe zu Hunden und die Freude an der Natur verschmelzen bei der Jagd zu einem einzigartigen Erlebnis.

Fotos: © Gabriele Metz

ander. Einfach köstlich“, schwärmt Sabine, zu deren Repertoire auch Wild-Gulasch gehört. Für die Veredelung von Wildbret solle man sich einen guten Kooperationspartner suchen, der Reh- oder Wildschweinschinken lufttrockne oder räuchere. Auch die Herstellung von Bratwürsten und Salami sei eine gute Alternative.



Auf der Pirsch im wunderschönen Revier.

Foto: ©Gabriele Metz

GROSSE LANDSCHAFTLICHE VIELFALT

An Wild mangelt es jedenfalls nicht in Brandenburg. Alle Schalenwildarten sind zugegen. Rot-, Reh- und Damwild, etwas Muffelwild und natürlich die stark vertretenen Wildschweine locken Jäger aus ganz Deutschland sowie Dänemark, Norwegen und den Niederlanden an. Die Drückjagden in den großen zusammenhängenden Waldgebieten sind beliebt. „Hier gibt es einfach tolle Reviere. Die Landschaft ist vielseitig. In den Kiefer-Hochwäldern finden sich auch Seen, inklusive feuchter sowie sumpfiger Bereiche - somit ganz unterschiedliche Biotope in einem einzigen Wald. Hinzu kommen Feldlandschaften und Naturschutzgebiete“, beschreibt Sabine. Sie selbst pflegt enge Kontakte zu den Landeswald-Oberförstereien und vermittelt gerne Druckjagdbuchungen.

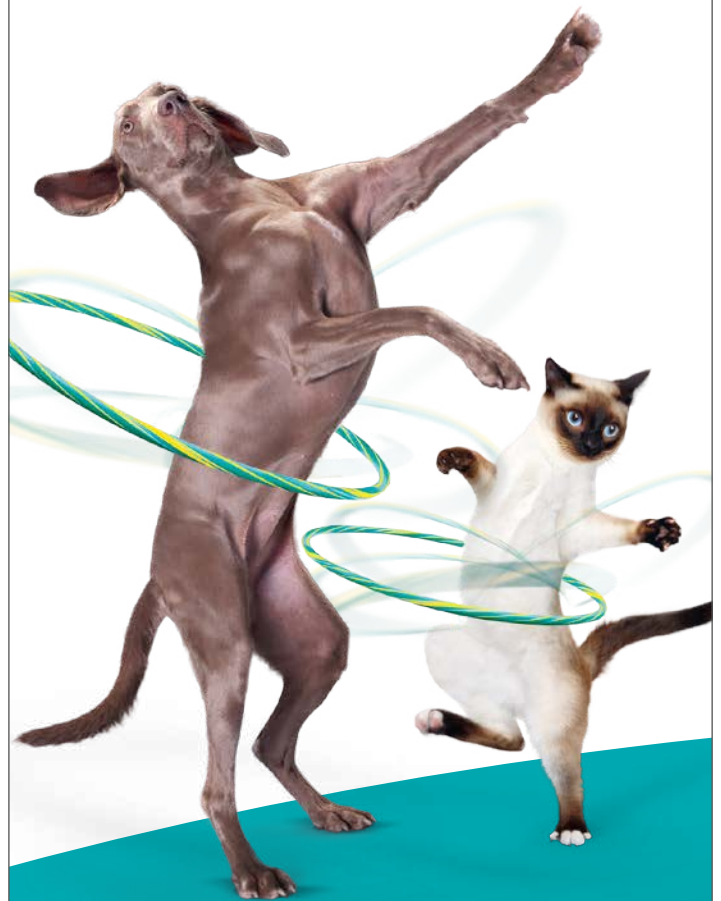
„Denkbar sind auch Kombinationen aus Wanderritt und Jagd. Dann kann der eine Teil der Familie das schöne Havelland vom Sattel aus bewundern, während der andere in aller Ruhe seiner jagdlichen Leidenschaft nachgeht“, sagt Sabine, deren Wanderritte für jeden reiferlichen Geschmack das Passende bieten. Sei es ein dreistündiger Winterritt, ein sechsstündiger Tagesritt oder gleich ein wochenlanges Abenteuer in Brandenburg, Rheinhessen oder Polen... Das Angebot führt unter anderem durch die Schorfheide, an Flüssen entlang, durch kleine Orte, vor versteckte Schlösser und in rustikale Gasthöfe. Auf jeden Fall ein unvergessliches Erlebnis, das sich bestens mit einem Urlaub mit Hund oder einer Jagdreise verbinden lässt.

Mehr Informationen auf www.wanderreiten-havelland.de

Canikur® Pro
Zur Unterstützung der natürlichen Darmflora

RHYTHMUS IM BAUCH

statt Alarm im Darm!



- 3fach kombiniert:
Präbiotikum, Probiotikum und Adsorbens
- Schmeckt Hunden und Katzen

 **Boehringer
Ingelheim**

www.canikur.de