

Wild aus der Heimat

Sie sind passionierte Jäger, stehen ein für Naturschutz und vermarkten das in Oelde geschossene Wild vor Ort: Christoph Erdland und Raphael Kemper. Eine wichtige Rolle spielen für sie Tradition und Nachhaltigkeit

Aufmerksam beobachten Christoph Erdland und Raphael Kemper den gegenüberliegenden Waldrand. Die beiden Jäger sind unterwegs zum Hochsitz. Von dort haben sie einen guten Blick über den vor ihnen liegenden Acker. Kempers Hündin Wilma freut sich über den Ausflug. Als ihr Herrchen sie unter dem Hochsitz ablegt, gehorcht sie aufs Wort. „Es ist unsere Aufgabe, das Gleichgewicht im Wald zu erhalten oder wieder herzustellen“, erklärt Kemper. Aber zwischen wem? „Zwischen Wild und Pflanzen“, führt der 36-Jährige aus. „Unter anderem die Trockenheit der vergangenen Jahre hat das Baumsterben gefördert. Fichten- und Buchenbe-

stände sind großflächig gerodet worden“, ergänzt Erdland. Nun wachsen neue Bäume nach. „Und diese Pflanzen sind ansprechend für Rehwild.“ Das hat sich – ebenfalls vor allem aufgrund der Witterung – im Gegenzug stark vermehrt.

Im Frühjahr, wenn im Februar und März nicht gejagt wird, zählen die Jäger die Tiere in ihrem Revier. „Im Vergleich zu der Zeit, in der mein Großvater vor Jahrzehnten gejagt hat, hat sich die Zahl des Rehwildes vervielfacht“, erklärt der 27-jährige Erdland. Hätte dieser noch ein bis zwei Rehe im Jahr geschossen, seien es heutzutage auf vergleichba-

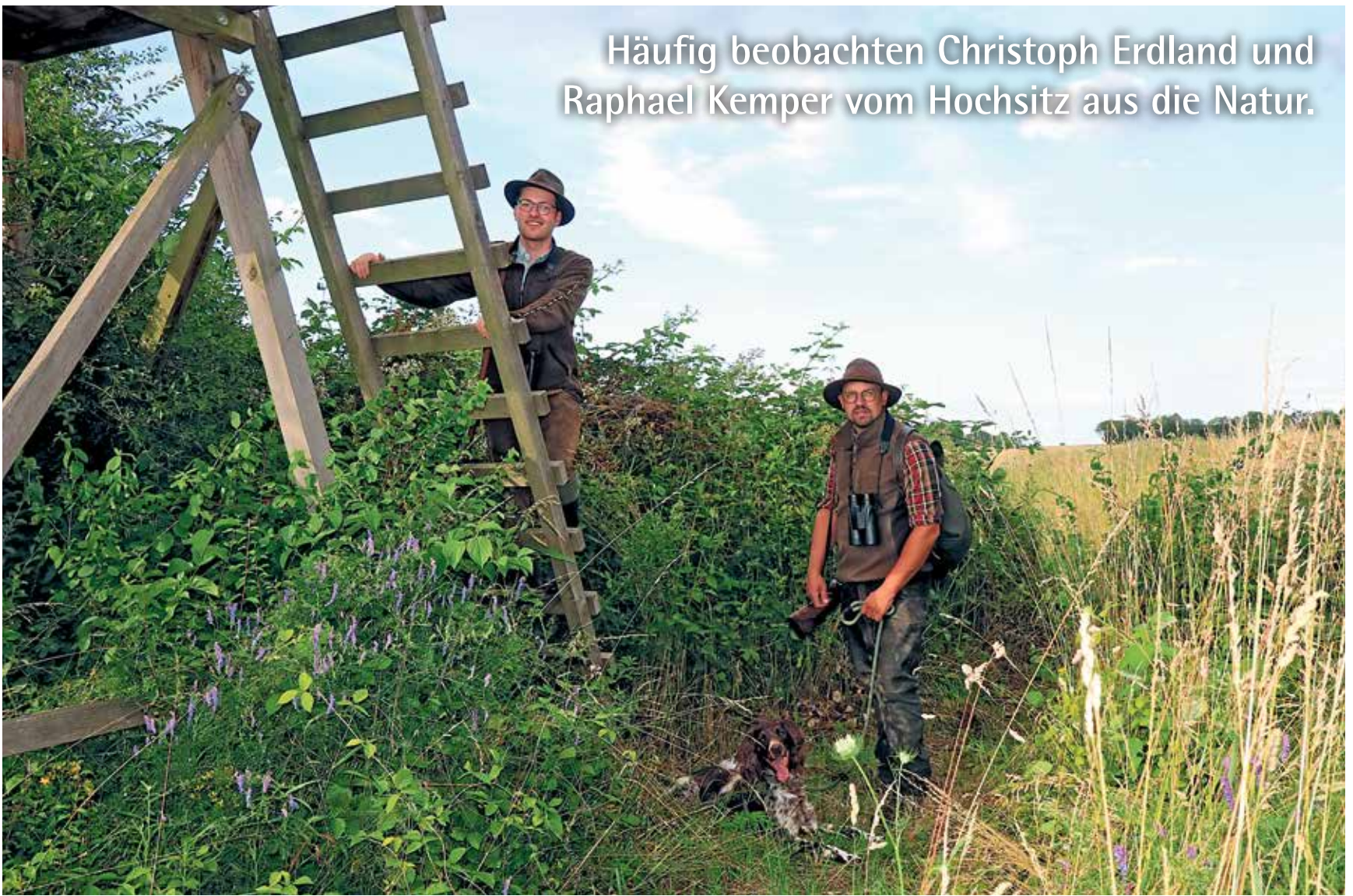
rer Fläche etwa zwölf Böcke, Ricken und Kitze im Jagdjahr, das von April bis Januar geht.

Doch die Aufgaben sind weitaus vielfältiger, als es für den Laien auf den ersten Blick erscheint. „Wir haben Forst als Eigentum und wollen, dass der Wald wieder wächst“, führt Erdland aus. Es werden Biotop angelegt, um einen guten Lebensraum für Hasen zu schaffen und ihren Bestand in der Region zu sichern. Die Jäger kontrollieren die Einrichtung, schneiden Wege frei, füttern Fasane – und genießen die Natur. „Es gibt Böcke, die sehen wir vom Hochsitz aus bis zu 20 Mal im Jahr, aber an die



Sind täglich in ihrem Revier unterwegs: Christoph Erdland und Raphael Kemper.

Häufig beobachten Christoph Erdland und Raphael Kemper vom Hochsitz aus die Natur.



Jäger können Böcke aus der Ferne unterscheiden

- Fortsetzung -

gehen wir nicht ran", sagt Kemper. „Wir erfreuen uns daran, sie zu beobachten – ganz ohne Beute zu machen“, ergänzt Erdland. Denn nicht immer, wenn die Männer unterwegs sind, geht es ihnen darum, ein Tier mit nach Hause zu bringen – auch wenn grundsätzlich jedes Mal die Möglichkeit dazu besteht, wie Erdland erklärt. Stattdessen wollen sie in ihren Revieren viele junge und gesunde Böcke haben. Nur schwache Tiere werden geschossen.

Aus Respekt vor dem Tier

Nicht nur der Naturschutz, auch die Tradition ist den beiden Oeldern wichtig. Dazu gehört der sogenannte letzte Bissen, bei dem dem frisch erlegten Wildtier ein kleiner Ast in den Äser (das Maul) sowie auf die Schusswunde gelegt wird. Der Jäger steckt sich einen Ast desselben Baums an den Hut. Ist er in Gesellschaft unterwegs, wird mit dem Jagdhorn das Totsignal geblasen. „Das machen wir aus Respekt vor dem Tier“, sagt Erdland.

Auch deshalb ärgert es ihn und Kemper umso mehr, wenn sich Passanten nach einem Wildunfall nicht bei ihnen oder der Polizei melden. „Das Tier ist fast immer verletzt. Manchmal sind die Hinterläufe gebrochen oder zertrümmert“, beschreibt Kemper. Zwar schleppe es sich in einigen Fällen noch von der Straße oder laufe einige Meter davon – doch in den meisten Fällen unter großen Schmerzen. Werden die Jäger hinzugerufen, ist es ihre Aufgabe, das Tier zu erlösen, wenn es notwendig ist.

Umso verärgerter sind sie, wenn sich in einem solchen Fall niemand meldet und das Tier qualvoll verendet. „Jedem kann ein Reh vor das Auto laufen, aber es ist wichtig, den Unfall zu melden und nicht einfach weiterzufahren“, appellieren Kemper und Erdland.

Sehen Böcke für den Laien alle ähnlich, wenn nicht sogar gleich aus, können die erfahrenen Jäger diese unterscheiden. Durch das Fernglas machen sie die Eigenheiten der Tiere aus. Nicht nur anhand der Statur, sondern auch an der Farbe des Fells und am

Bevor das Wild in die Kühlkammer kommt, entfernt Christoph Erdland Haut und Fell.



Raphael Kemper zerteilt das Reh in einem Spezialcontainer auf dem Hof Erdland.



Die Keule kann als ganze bestellt werden. Normalerweise zerlegen die Jäger sie aber.



Das Filet vom Reh ist vergleichsweise klein. Das Fleisch ist sehr zart.



Begriffe aus der Jägersprache

- **Rehbock:** männliches Reh
- **Ricke:** weibliches Reh
- **Hochwild:** Wildtiere, die früher dem Adel vorbehalten waren, z. B. Rotwild, Damwild, Elche, Auerwild wie der Auerhahn, Stein- und Seeadler
- **Niederwild:** Wild, das früher auch der niedere Adel und andere Personengruppen jagen durften; heute alle Wildarten, die nicht zum Hochwild gehören, z. B. Rehwild, Fuchs und Hasen
- **Decke:** Haut mit Haaren
- **Träger:** Hals
- **Ansprechen:** Feststellen von Geschlecht, Alter und Konstitution des Tieres durch Beobachtung
- **Aufbrechen:** Öffnen des Tieres zum Entnehmen

men der inneren Organe

- **letzter Bissen:** ein kleiner Ast (= Bruch) – gewählt wird zwischen Tanne, Fichte, Erle, Eiche und Kiefer – wird dem frisch erlegten Wildtier in das Maul (= Äser) sowie auf die Schusswunde gelegt, das Tier liegt dabei auf der rechten Seite; zeigt die Spitze des Asts nach vorne, handelt es sich um ein männliches Tier, zeigt sie nach hinten, um ein weibliches; der Erleger bekommt ebenfalls einen Bruch an den Hut
- **Feistzeit:** Monate, in denen sich die Ricken um die Kitze kümmern und sich die Böcke auf die Brunft (= Paarung) vorbereiten, etwa von Juli bis September
- **Hege:** alle Maßnahmen zur Erhaltung eines ausgewogenen, gesunden und artenreichen Wildbestands

Gehörn erkennen sie das Wild. Letzteres lassen sich die Jäger aufarbeiten, wenn es zu einem besonderen Bock gehörte. Sowohl Erdland als auch Kemper haben einige gesammelt. „Zu jedem meiner Gehörne kann ich eine Geschichte erzählen, das ist für mich die Erinnerung an ein Naturerlebnis“, sagt Kemper.

werden, betonen sie. Aus diesen kochen sie selbst regelmäßig Fonds.

Selbst gekochter Fond

Die geschossenen Tiere zerlegen die Oelder in einem Spezialcontainer, der einen Kühlraum und einen Bereich für die Schlachtung enthält. Dieser garantiert den Männern die Einhaltung der hygienischen Standards. Handschuhe, Schürzen, Gummistiefel gehören zur Ausrüstung, ebenso gute Messer. Das Veterinäramt des Kreises Warendorf hat den Container abgenommen, sodass die beiden Jäger das Fleisch offiziell vermarkten dürfen. Sehnen und Häutchen entfernen sie, außerdem sämtliche Knochen. Das wünschen sich auch die meisten ihrer Kunden: wenig Arbeit mit dem Fleisch und vollen Genuss. Aber auch mit Knochen können beispielsweise Keule und Rücken bestellt

Zuletzt haben sie neue Rezepte getestet, der Fokus lag dabei auf den Innereien. Diese bleiben eigentlich gemeinsam mit Haut und Fell – im Jägerjargon als Decke bezeichnet – im Wald und dienen unter anderem Füchsen als Nahrung. „Aber mir tut es eigentlich leid für das Tier, wenn ich es zur Hälfte wieder in den Wald fahre“, sagt Christoph Erdland. Für ihn habe es etwas mit Verantwortung zu tun, möglichst viel zu verwerten. „Auch für Herz, Leber und Niere gibt es schöne Rezepte“, ergänzt Raphael Kemper, der gerne in der Küche steht und Neues ausprobiert. „Und wenn wir als Jäger nicht damit anfangen, können wir dieses Bewusstsein auch nicht nach außen tragen“, fügt er hinzu.

„Das beste Stück ist der Rücken“, sagt Kemper, während er das Reh zerlegt. Zwar schmecke auch das Filet sehr gut. Das ist jedoch so klein, dass pro Person mindestens zwei Filets eingeplant werden sollten, hebt der 36-Jährige hervor. Da er und der 27-jährige Erdland häufig nur ein oder zwei Tiere gleichzeitig verarbeiten, lohnt es sich für sie nicht,

- Anzeige -



Geflügelfarm Witte

Legereife Junghennen ab 18 Wochen

- Braun, Weiß, Schwarz und 9 weitere Rassen
- Hähne

Weitere Produkte

- Heu und Stroh in kleinen & großen Ballen
- Eierhandel

Geflügelverkauf

- Enten • Gänse • Masthähnchen • Puten
- Perlhühner • Wachteln

Terminvereinbarung
bitte unter Tel. 052 45 / 83 34 99

Sandknapp 15a · Herzebrock-Clarholz · Mobil 01 60 / 96 27 77 93
gefluegel-witte@web.de · www.gefluegel-witte.de

Nur Aufschnitt wird zugekauft.

- Fortsetzung -

die Filets zu verkaufen. Deshalb kommen sie meistens bei ihnen selbst auf den Tisch.

Die Keule wird unterteilt in Steaks aus der Oberschale und Unterschale oder zu Gulasch verarbeitet. Das Fleisch der Vorderläufe, der Bauchlappen und der Rippchen verarbeiten sie zu Hackfleisch. „Viele denken, dass Gulasch aus dem Abfall entsteht, das ist bei uns nicht so“, betont Erdland. Dadurch, dass Rehe eher klein und schmal sind, geben sie einfach nicht so viel Fleisch her, sodass gute Stücke klein geschnitten und zu Gulasch verarbeitet werden. Wenn das Reh komplett zerlegt und das Fleisch passend zugeschnitten ist, wird es direkt verpackt, eingeschweißt und eingefroren. So ist es dann mindestens ein Jahr lang haltbar.

Vermarktung in der Region

Um deutlich zu machen, dass Wild nicht nur in den Herbst passt, bieten die Oelder auch Würstchen an sowie Burger-Patties. Diese produzieren sie eben-

falls auf ihrem Hof, allerdings mit der Unterstützung eines Metzgers. Denn: „Sobald Gewürze dazukommen, dürfen wir es nicht mehr alleine herstellen, da muss zwingend ein Metzger dabei sein“, erklärt Erdland. Vermarktet werden die Produkte in der Region, außerdem ist nach Anmeldung eine Abholung auf dem Hof Erdland in Oelde möglich.

In der Küche von Christoph Erdland und seiner Frau Lisa geht es wenig später lebhaft zu. Gemeinsam mit Raphael Kemper bereiten sie Rehrücken in Rotweinsosse mit Käsespätzle und Salat zu. „In den letzten Monaten haben wir häufig zusammen mit Raphael und seiner Familie gekocht, das ist eine schöne Tradition geworden“, sagt Lisa Erdland, während sie den Spätzleteig vorbereitet. Für die gebürtige Stuttgarterin eine Leichtigkeit, wengleich beim Zubereiten und später beim Pressen des Teigs durch die Spätzlemaschine Kraft gefragt ist. Kemper kümmert sich um Wild und Soße, Christoph Erdland um den Salat. Sohn Laurenz hilft mit.

„Meine Familie versorge ich komplett mit unserem

eigenen Fleisch“, erklärt Erdland. Nur Aufschnitt wird zugekauft. „Es gibt ja alles vom Reh“, ergänzt seine Frau Lisa. Da die Menge an Wild allerdings das übertraf, was die Familien Erdland und Kemper selbst essen konnten, kam den beiden Männern die Idee, das Fleisch zu vermarkten. Anfang 2020 starteten sie damit. Erst verarbeiteten sie nur das selbst geschossene Wild. „Wir haben aber gemerkt, dass es anderen Jägern ähnlich geht“, sagt Erdland. Viele Bekannte hätten weniger gejagt, als sinnvoll gewesen wäre, um in ihren Revieren ein ausgeglichenes Verhältnis von Tier- und Pflanzenwelt herzustellen – weil sie keine Verwendung für das Fleisch hatten. „Gerade durch die zurückliegenden



Mit frischem Rosmarin wird der Rehrücken in der Pfanne scharf angebraten.



Raphael Kemper bereitet mit Laurenz Erdland die Soße zum Rehrücken zu.



Die Zwiebeln sollen ein Röstaroma erhalten.



Nachdem alle Zutaten im Topf sind, muss die Rotwein-Schalotten-Soße einkochen.

Rehrücken mit Rotwein-Schalotten-Soße und Käse-spätzle

Zutaten für 4 Personen:

1 kg Rehrücken, Butter, Rosmarin, Salz und Pfeffer; **für die Rotweinsoße:** 3 Schalotten, 1 EL Butter, 1 EL Honig, 1 TL Rosmarin, 100 ml Rotwein, 1 EL Aceto Balsamico, 300 ml Wildfond, dunkler Soßenbinder, Salz, Pfeffer, Zucker; **für die Käsespätzle:** 500 g Mehl (Typ 480), 6 Eier, 125 ml Milch/Wasser, 1 Prise Salz, 400 g Bergkäse, 100 g Emmentaler, 100 ml Sahne, 1 EL Butter; 1 Zwiebel, etwas Butter

Zubereitung:

Für die Soße die Butter im Topf erhitzen. Schalotten schälen und fein hacken. Honig zu der Butter geben und karamellisieren. Gehackte Schalotten und Rosmarin hinzufügen und dünsten. Mit Rotwein und Balsamico ablöschen, wenn die Zwiebeln glasig sind. Den Wildfond dazugeben und bis auf ein Drittel einkochen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Andicken kann man die Soße mit etwas eiskalter Butter oder dunklem Soßenbinder.

Für den Spätzleteig Wasser, Eier und Salz mischen, nach und nach das Mehl zugeben. Mit dem Kochlöffel von Hand so lange schlagen, bis ein glatter Teig entsteht und sich Blasen bilden. Ist der Teig zu flüssig, etwas Mehl nachgeben, ist er zu fest, etwas Wasser. Den Teig für etwa 10 Minuten ruhen lassen.

Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Das Wasser sehr gut salzen. Die Spätzlemaschine mit Teig füllen und diesen in das kochende Wasser pressen. Die Spätzle sind fertig, wenn sie an der Wasseroberfläche schwimmen. Spätzle aus dem Wasser holen und in einem separaten Topf sammeln. Etwas Butter dazugeben, Käse reiben und mit der Sahne unter die Spätzle geben, damit sie aneinanderkleben. Die Zwiebeln in Ringe schneiden. In einer Pfanne so viel Butter erhitzen, dass die Zwiebeln darin schwimmen. Immer wieder umrühren, bis die Zwiebelringe geröstet sind.

Für den Rehrücken den Backofen vorheizen auf 100 °C Umluft. Eine Grillpfanne erhitzen und darin Butter schmelzen. Fleisch und Rosmarin in die Pfanne geben. Den Rehrücken von beiden Seiten scharf anbraten. Anschließend zum Ruhen in den Backofen legen, und erst wenn alle anderen Beilagen fertig sind aus dem Ofen holen.



Schöne herbstliche Spezialitäten



Ob Steaks vom Schwein und Rind, Geflügel, Salate oder unsere beliebte Höpker-Wurst...

... wir sorgen für Ihr leibliches Wohl!

59269 Beckum • Pulort 20 • Telefon 0 25 21 / 31 54
info@die-rostbratwurst.de • www.die-rostbratwurst.de

- Anzeigen -

Kartoffeln direkt vom Erzeuger, probieren Sie jetzt die neue Ernte!



Von Annabelle bis VOHRENER HÖRNCHEN

Für jeden Geschmack die richtige Kartoffel!

Außerdem erhalten Sie in unserem **HOFLADEN** Zwiebeln, Eier, Honig, Marmelade, Suppen, Wein direkt vom Winzer, Kartoffelkräuterschnaps und vieles mehr.

Vohren 44 * 48231 Warendorf * 02581-2157 * www.kartoffelhof-fartmann.de
Öffnungszeiten: Mo.-Fr. 8.00 bis 18.00 Uhr (außer feiertags) • Sa. 8.00-13.00 Uhr

Laurenz unterstützt seine Mutter Lisa Erdland beim Pressen der Spätzle.



Hof Peitz

Gutes vom Land

Schauen Sie rein & überzeugen Sie sich selbst von unseren Produkten!
Täglich frische Milchprodukte u.v.m.

Öffnungszeiten:
Mo, Do, Fr: 8.30 - 18.30 Uhr
Di, Mi, Sa: 8.30 - 13.00 Uhr

Hof Peitz | Am Postdamm 24 | 33397 Rietberg

Schinken entsteht aus dem Fleisch älterer Tiere

- Fortsetzung -

trockenen, warmen Jahre gibt es einen hohen Bestand", ergänzt Kemper. „Wärmere Winter führen dazu, dass auch schwaches Rehwild überlebt.“ Inzwischen verarbeiten die beiden deshalb auch Tiere aus den Nachbarrevieren. Allerdings begrenzt auf Oelde und seine Stadtteile, betonen sie.

Würstchen, Burger-Patties, Rücken, Keule, Steak, Gulasch und Hackfleisch – damit ist vielfältiges Kochen möglich. Ein Klassiker in der Familie Erdland: Lasagne oder Bolognese mit Gehacktem vom Reh. Seitdem die beiden Männer auch Bratwürstchen produzieren, gibt es diese bei beiden regelmäßig. Wenig Aufwand, ein leckeres Ergebnis – das überzeugt. Das Fleisch der jungen Tiere ist besonders zart. Das älterer Tiere nutzen Kemper und

Erdland meist für den Eigenbedarf, beispielsweise für selbst gemachten Schinken. Oder sie kommen mit in die Wurst. „Wir stehen für unsere Produkte“, sagt Erdland. „Es ist hochwertigstes, regionales Fleisch, ein nachhaltiges Naturprodukt.“

Und wie lässt sich der Geschmack des Rehfleisches beschreiben? „Neutral, nicht besonders intensiv oder streng“, sagt Kemper. Im Vergleich zu Schwein oder Rind aber schon etwas anders. Genau in Worte fassen kann er es nicht. Allerdings: „Der intensive Wildgeschmack, der früher mit dem Fleisch in Verbindung gebracht wurde, hatte mit falscher Lagerung zu tun“, erklärt Erdland. „Die Tiere wurden nicht ausreichend kühl gelagert, durch die falsche Reifung bekam das Fleisch einen strengen

Kontakt Daten

■ Hofgut Erdland

Stromberger Straße 71, 59302 Oelde

Telefon: 0172 4422883 (Christoph Erdland)

E-Mail: hofguterland@gmx.de

Internet: www.hofguterland.de

Geschmack. Das gibt es heute nicht mehr.“

In der Zwischenzeit ist das Gericht fertig geworden. Die Käsespätzle sind cremig, die Rotweinsauce tropft schwer vom Löffel. Den Rehrücken hat Kemper scharf angebraten und im Ofen auf Kerntemperatur gebracht. „Reh hat kaum Fett, es ist darauf angewiesen, dass es in der Pfanne oder auf dem Grill Temperatur bekommt“, erklärt der Oelder. „Man darf es nicht zu lange braten, sonst wird es zäh.“ Ob ihm das auch dieses Mal gelungen ist? Er schneidet den Rehrücken an – und nickt. Von innen ist er zartrosa. So hatte er sich das vorgestellt.



Bratwürstchen vom Reh

■ Zutaten für 4 Personen:

4-6 Rehwurstchen; **für das Kartoffelpüree:** 1 kg mehligkochende Kartoffeln, 150 ml Milch, 100 g Butter, Salz, Muskatnuss; **für das Sauerkraut:** 500 g Sauerkraut, 1 Zwiebel, 1 TL Zucker, 1 TL Salz, 100 ml Gemüsebrühe, Pfeffer, eventuell ein Lorbeerblatt

■ Zubereitung:

Für das Püree zunächst Wasser aufsetzen und gut salzen. Kartoffeln schälen und im kochenden Wasser etwa 20 Minuten köcheln lassen. Wenn sie weich gekocht sind, abgießen und anschließend mit Milch, Butter, Salz und Muskatnuss stampfen. Am Schluss mit einem Schneebesen nochmals durchgehen, damit das Kartoffelpüree schön geschmeidig ist.

Für das Sauerkraut die Zwiebeln fein schneiden und mit etwas Öl in einem Topf erhitzen. Zucker und Salz hinzugeben, Sauerkraut und die Gemüsebrühe dazugeben und gut verrühren. 20 Minuten köcheln lassen. Wer möchte, kann ein Lorbeerblatt hinzufügen. Am Ende mit Pfeffer und Salz abschmecken.

In der Zwischenzeit die Rehwurstchen rundum auf dem Grill oder in einer heißen Pfanne anbraten.

Tipp: Dazu karamellierte Zwiebeln servieren. Zwei Zwiebeln in feine Ringe schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen, Zwiebelringe zufügen, leicht salzen, umrühren. 4 bis 5 EL Zucker darüberstreuen und schwenken, bis die Zwiebeln goldbraun sind.