Kochen, Jagd und Liebe – mit Passion wird's ein Genuss

Wenn die Jagdhornbläser Donautal Pfatter das Signal zum Essen blasen, dann gibt es normalerweise eine Erbsensuppe. Die vermissten die Gäste des dritten Regensburger Wildtages im Kolpinghaus bestimmt nicht, denn was der Club der Köche Ratisbona und der Bezirksjagverband Regensburg da auftischten, war „das beste Fleisch, das der Landkreis zu bieten hat, von freilaufenden, natürlich ernährten Tieren, die kein Antibiotika und keine Tiertransporte kennen, reines Biofleisch also". Daran ließ BJV-Vorsitzender Hubertus Mühlig keinen Zweifel. Rund 6.000 Rehe pro Jahr schießen die hiesigen Jäger – „das ist nur der Nachwuchs, den wir nachhaltig abschöpfen können". Zusammen mit zahlreichen anderen leckeren Zutaten zauberten Vizekochweltmeister, Küchenchefs und Goldmedaillenköche unter der launigen Moderation von Mühlig und Kolpinghauschef Martin Seitel unter anderem Rehschaumbrot im Pistazienmantel, Rehgeschnetzeltes in Cognacrahm und eine exzellente Wildconsommé. Alleine letztere brauchte etwa 17 Stunden Kochzeit in der Vorbereitung. Was Hubertus Mühligs Überzeugung bestätigte, dass es beim Kochen wie beim Jagen ähnlich ist wie in der Liebe: „Richtig interessant wird es erst, wenn man Passion zeigt und Zeit investiert." Und der Freitagabend im Kolpinghaus war auf jeden Fall eine genussreiche Investition. Die Weine des Abends lieferte Bert's Wein Express, für die Bierliebhaber wurden Bischofshof und Weltenburger ausgeschenkt und die Edelbrennerei Schweiger hatte eigens einen Sonderbrand aufgelegt.

Martin Seitel (mi.) führte seine Kochkollegen als Moderator durch den genussvollen Abend.

Unter anderem mit einer erstklassigen Rehconsommé bewiesen die Köche, was man mit dem „besten Fleisch des Landkreises“ alles anstellen kann.

Die Jaghornbläser Donautal Pfatter riefen … nicht (!) zur Erbsensuppe!

Oberst Mühlig und „Obergefreiter“ Seitel, der wie Mühlig mit einem Augenzwinkern bekundete „nicht mal mit Hut so groß ist wie ich“.

Alle Fotos: Presse Sollfrank