

Sugo al Ragu

Für 8 - 10 Personen:

70 dag Hirsch faschiert
30 dag Wildschwein faschiert
2 Zwiebeln
2 Karotten
Stangensellerie
800 g frische Tomaten, entkernt und geschält oder passierte Tomaten aus der Dose
½ l Rotwein
Rindsuppe zum Aufgießen
3 Lorbeerblätter
1 Chili
Meersalz
Olivenöl
sowie viel Zeit

Die Zwiebeln würfelig schneiden, ebenso die Karotten. 3 bis 4 Stängel von der Stangensellerie ebenfalls in 5 mm Scheibchen schneiden.

In einer weiten Pfanne reichlich Olivenöl erhitzen. Das Gemüse begeben und langsam braun rösten. Dies dauert bis zu 45 Minuten.

Das Faschierte (schnell) oder in kleine Würfel gehacktes Wildbret (scharfes Messer vorausgesetzt, die klassische Methode) zum Gemüse geben und so lange weiter rösten, bis auch das Hackfleisch eine schöne braune Farbe angenommen hat. Dauert weitere 45 Minuten. Mit dem Rotwein aufgießen, einkochen lassen. Das Tomatensugo begeben, gut durchrühren. Fallweise mit etwas Suppe nachgießen. Die Lorbeerblätter begeben, ebenso die zerriebene Chili. Weitere 120 Minuten köcheln lassen. Mit Meersalz abschmecken. Die Kochdauer von 320 Minuten klingt auf den ersten Blick sehr lange. Das Ergebnis jedoch rechtfertigt dieses stundenlange Werken.

Der Wohlgeruch, welcher sich zwischenzeitlich in der Küche verbreitet hat, ist wohl das beste Argument dafür, nun die frischen Eiernudeln für maximal 2 Minuten in das kochende Salzwasser zu geben. Die heißen Nudeln auf den Tellern verteilen und mit dem Sugo al Ragu vermengen. Der Genuss kann beginnen, ganz im Sinne von Slow Food: Langsam genießen, gemeinsam mit netten Gästen und Freunden.

FOTOS: H. LUNGHAMMER



Wildsugo in höchster Vollendung

VON GERHARD KOSEL

Gute Jagd und gute Küche brauchen eines: Zeit! Auch wenn es „nur“ ein Sugo ist, die wahre Geschmacksentfaltung tritt erst nach vier Stunden Kochzeit zu Tage. Gehen wir es also im Revier und in der Küche etwas langsamer an, der Genuss wird ein größerer sein!

Italienische Verhältnisse in unseren Küchen? Ja, bitte, und möglichst viel davon. Staunend blicken wir in die Kochtöpfe unserer Lieblingsnachbarn und freuen uns über das Blubbern und Zischen, das Köcheln und Schmurkeln. Denn eines muss man wissen: So schnell die Pasta „al dente“ gekocht ist, so unendlich viel Zeit wird investiert in die Zubereitung der Saucen. Das hat überhaupt nichts zu tun mit dem Dosen-auf-Boom in der Gastronomie, wo mit dem Italiener-Schmäh schnelle

Küche und noch schnelleres Geld gemacht wird. Nein, da ist Passion dahinter und das Bewusstsein um die eigenen Wurzeln. Die Produkte aus dem eigenen Garten sind Goldes wert und die regionalen Köstlichkeiten bilden das Zentrum des kulinarischen Handelns und Genusses. Die Rezepte der Nonna sind heilig und werden an die eigenen Kinder und Kindeskinde weitergegeben. Kaum jemals wird etwas niedergeschrieben, vielmehr wird gemeinsam gekocht und wir alle wissen es und haben es auch schon selbst erfahren: Beim Zuschauen und beim gemeinsamen Kochen haben wir am meisten gelernt!

Andererseits: Wie ist es mit dem österreichischen Selbstbewusstsein? Haben nicht auch wir diese regionalen Verwurzelungen sowie die Vielfalt aus den Zeiten der k.u.k. Monarchie und jene herrlichen Gerichte, um die uns die halbe Welt beneidet? Ja, haben

wir und auch da gelten die gleichen Gesetze: Gute Küche braucht Zeit. Am Beispiel des Gulaschs lässt sich's am einfachsten erklären. Wenige Zutaten, langes, langsames Rösten von Zwiebeln in Schweineschmalz und dann noch längeres Köcheln des Wadschinkens. Auch da sind wir zumindest bei den vier Stunden Kochzeit angelangt und wenn dieses Signature-Gericht aus der k.u.k. Küche noch Zeit hat, eine Nacht zu überkühlen, dann gibt es nach dem neuerlichen Erwärmen ein Essen, das es so manchem die Tränen aus den Augen drückt: Wie daheim seinerzeit bei der Oma!

Damit sind wir wieder in Bella Italia. Die Oma



Bei Jungkoch Martin wächst das Interesse für die Jagd mehr und mehr!



Slow Food® und Wildbret

Slow Food (engl. slow ‚langsam‘ und food ‚Essen‘) wurde von der gleichnamigen Organisation als Begriff geprägt für genussvolles, bewusstes und regionales Essen und bezeichnet eine Gegenbewegung zum uniformen und globalisierten Fast Food. Die ursprünglich aus Italien stammende Bewegung bemüht sich um die Erhaltung der regionalen Küche mit heimischen pflanzlichen und tierischen Produkten und deren lokale Produktion. Nach Ansicht des Publizisten Matthias Horx ist Slow Food einer von 18 Trends, die das Leben von morgen auf dem Gebiet der Ernährung beeinflussen werden. Slow Food steht in diesem Zusammenhang für Produkte mit authentischem Charakter (regional, saisonal), die auf

traditionelle oder ursprüngliche Weise hergestellt und genossen werden. Lebensmittel, die nach Slow-Food-Kriterien angebaut, produziert, verkauft oder verzehrt werden, sollen regionale Wirtschaftskreisläufe stärken und Menschen wieder mit Auge, Ohr, Mund und Händen an ihre Region binden.

Ziele der Slow-Food-Bewegung:

- Der Genuss steht im Mittelpunkt, weil jeder Mensch ein Recht darauf hat.
- Qualität braucht Zeit.
- Die ökologische, regionale, sinnliche und ästhetische Qualität ist Voraussetzung für Genuss.
- Geschmack ist keine Geschmackssache, sondern eine historische, kulturelle,

individuelle, soziale und ökonomische Dimension, über die durchaus gestritten werden soll.

Darüber hinaus versteht sich der Verein als Lobby für Geschmack, aber auch für regional angepassten und ökologischen Anbau, für den Erhalt der Biodiversität und der kulinarischen Kulturen. Slow-Food-Bewegungen gibt es mittlerweile in fast allen Ländern der westlichen Hemisphäre. Das Logo ziert eine Weinbergschnecke und man findet dieses Logo immer öfter im Eingangsbereich von ausgewählten Feinkostläden und Gasthäusern. Ist es doch ein klares Bekenntnis zum Genuss, zur Regionalität und zum Kochen als Handwerk und als Kulturleistung, Slow Food eben!

dort wird Nonna genannt und deren Rezepte sind heilig! Auch in meiner Nachbarschaft gibt es ein paar Genießer-Familien, wo es Wildbret gibt; aus meiner Hand, denn teilen macht Freude! Und da gibt es einen wachen, hellen Knaben, den Martin, der oftmals sehnsüchtig zugeschaut hat, wenn ich ein Stück Wild eingeladen habe. Irgendwann habe ich dann erzählt bekommen, dass der Martin auch sehr gerne kocht, und eigentlich war es nur eine Frage des passenden Moments, um gemeinsam dieser Leidenschaft zu frönen. Es wurde ein lustiges Werken,

mit Gemüseaufschneiden, mit Rühren, Rösten und Hunderten Fragen. Auch eine Kochmütze und eine passende Schürze waren zur Stelle. Immer wieder schaute Martins Schwester vorbei und auch seine Eltern staunten nicht schlecht über die Leidenschaft, die der junge Mann beim Kochen entwickelte. Die vier Stunden verflogen wie im Nu, die Küche war aufgeräumt, als wir gemeinsam bei Tisch saßen, vor einer großen Schüssel mit dampfenden Eiernudeln und einem gar köstlichen Sugo al Ragu, gekocht mit viel Liebe und Eifer aus selbsterlegtem Wildbret

und mit den Tomaten aus dem eigenen Garten: „Die Sonne des Sommers eingefangen ...“ Poesie auf den Tellern und fröhliche Geister im anhaltenden Gespräch. So schön können gute Nachbarschaft und Genuss verknüpft sein. Und wer weiß: Ob der Martin demnächst sein Interesse an einem gemeinsamen Pirschgang bekunden wird?