

Handlungsorientierter Unterricht zum Thema Wild

Ein naturnahes, unbelastetes Produkt aus der heimischen Region, Bayerischer Wald. Unter diesem Aspekt stiftete Herr Herbert Wastl, Dipl.-Forstwirt (Univ.) und Revierleiter der EJR Karl noch zum Schluss der Jagdzeit auf Rehwild ein Reh aus dem Jagdrevier des Unternehmens an die Schüler der Hotelberufsschule Viechtach.

Sehr zur Freude der Köche im dritten Ausbildungsjahr, die das Thema Haarwild und Wildgeflügel lehrplanbezogen umfangreich in der Theorie und im praktischen Unterricht behandeln.

Eine stärkere Vermarktung des naturnah erzeugten Lebensmittels Wild über Handel und Gastronomie wäre wünschenswert und stellt Herzensangelegenheit der hiesigen Jagdverbände dar, so Revierleiter Herbert Wastl. Die EJR Karl ist Mitglied der Kreisgruppe Viechtach im Bayerischen Jagdverband.

Gleich nach der Anlieferung durch Herrn Wastl machten sich die Auszubildende der 12. Klasse zusammen mit ihrem Fachbetreuer der praktischen Abteilung, Johann Stubenrauch, der auch den Kontakt zu Herrn Wastl herstellte, daran, das Reh aus der Decke zu schlagen, wie man in der Jägersprache das Abziehen des Fells nennt.

Das Highlight stellte in den nachfolgenden Fachpraxisstunden natürlich die praktische Umsetzung des Rehwildes in verkaufsfähige Gerichte dar.

In Gruppen aufgeteilt machten sich die Auszubildenden, alle Schüler im dritten Lehrjahr, die im Sommer ihre Abschlussprüfung zum Kochgehilfen ablegen und nach der Theoretischen Prüfung im April ein drei-Gänge-Menü für sechs Personen zubereiten müssen daran, zunächst in der Theorie Gedanken über fachlich richtige Zubereitungsmethoden der einzelnen Wildteile anzufertigen.

Für die praktische Zubereitung konnten die Azubis aus einem Warenkorb wählen, wie er auch in der Abschlussprüfung mit saisonalen Produkten zu Verfügung steht. Danach bereiteten die Köche ihre ideenreich erarbeiteten Wildgerichte in Gruppenarbeit zu. Die beiden Fachoberlehrer Johann Stubenrauch und Roland Stieglmeier-Maidl standen ihren Schülern während des Unterrichts von der Vorbereitung bis zum fertigen Gericht beratend zur Seite.

Die fertigen Gerichte wurden sodann unter den Schülern präsentiert und kritisch besprochen. Die Ergebnisse konnten sich sehen lassen.

Unter anderem bereiteten sie zu: Am Knochen rosa gebratener Rehrücken mit Wildkräuterkruste, Holundersoße, Gemüse ragout auf Graupenfrikadelle und rote Beete-Chips, Geschmorte Rehkeule in Spätburgundersoße mit Kartoffelroulade, oder im Netz gebratene Crepinette vom Reh nuss mit Rehfarce und Austernpilz-Duxelles, auf Rotwein-Balsamico-Essigsoße und Kartoffel-Selleriepüree

Das frische Wildbret und dessen Verarbeitung durch die Schüle bereicherte jedenfalls den Unterricht. Handlungsorientierte Ausbildung, sowie das Erlernen von Vor- und Zubereitung frischer, regionaler und überregionaler Produkte sind das A und O der Grundausbildung zum Koch, so Stubenrauch. Sein Dank galt daher nochmals Herrn Herbert Wastl, der die Idee mit dem Wild tatkräftig unterstützte.