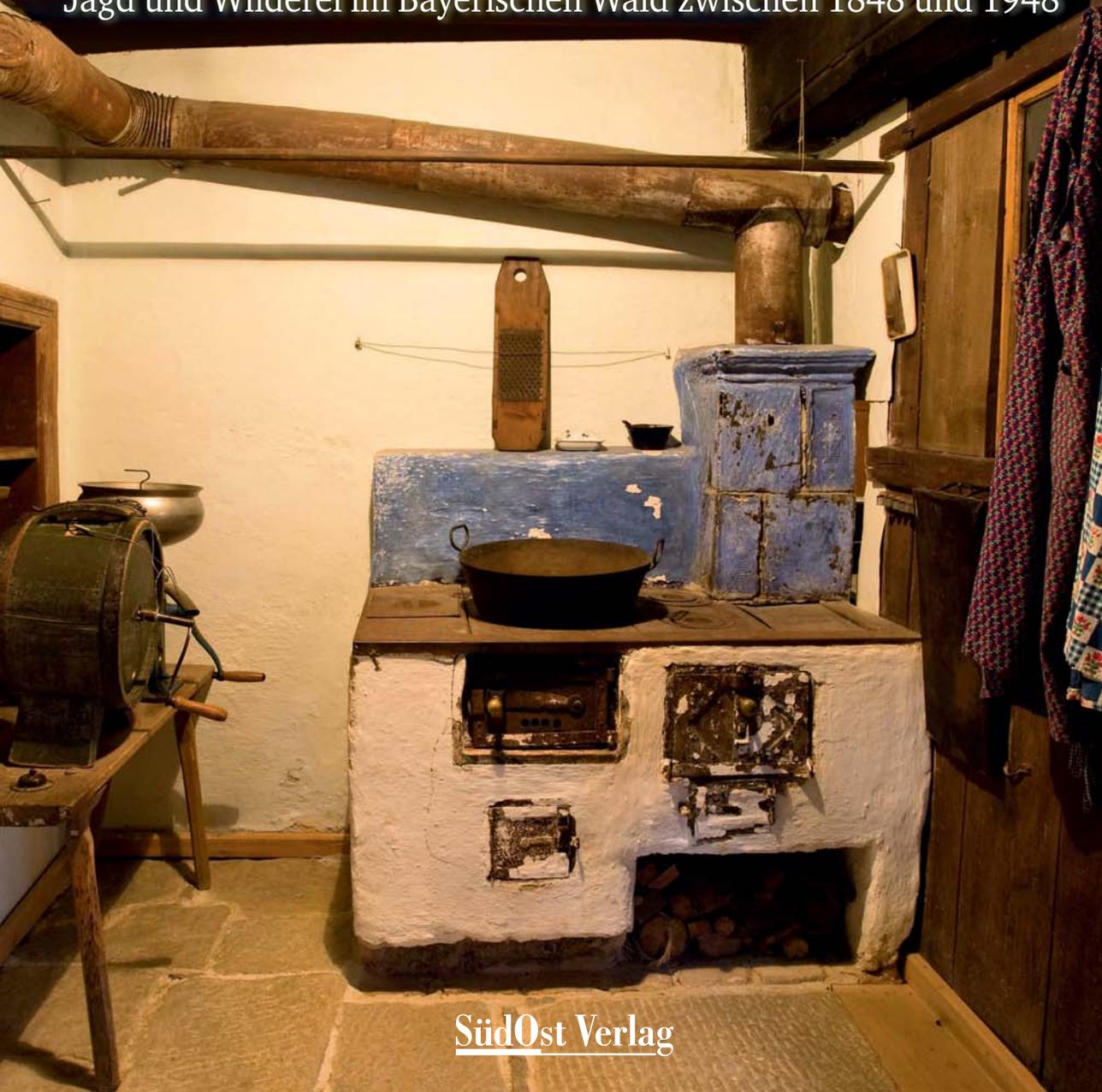


# Rehragout und Schnepfendreck

Rupert Berndt

Alte, vergessene Rezepte für Wildgerichte

Jagd und Wilderei im Bayerischen Wald zwischen 1848 und 1948



SüdOst Verlag

# Rehragout und Schnepfendreck

Rupert Berndl

Alte, vergessene Rezepte für Wildgerichte

Jagd und Wilderei im Bayerischen Wald zwischen 1848 und 1948



SüdOst Verlag

Bibliografische Information Der Deutschen Bibliothek

Die Deutsche Bibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://dnb.ddb.de> abrufbar.

ISBN 978-3-95587-767-5

1. Auflage 2020

ISBN 978-3-95587-767-5

Alle Rechte vorbehalten!

© 2020 SüdOst Verlag in der Battenberg Gietl Verlag GmbH, Regensburg

[www.battenberg-gietl.de](http://www.battenberg-gietl.de)

# Inhaltsverzeichnis

|   |    |
|---|----|
| <b>Zur Einführung</b> .....   | 7  |
| <br>  |    |
| <b>Die Geschichte der Jagd – eine Zeitreise</b> .....                                 | 10 |
| Die Frühzeit .....  | 10 |
| Jagen in der Eiszeit .....  | 11 |
| Die Menschen werden sesshaft .....  | 16 |
| Die Jagd im Mittelalter .....   | 17 |
| Barocke Hofjagden im 17. und 18. Jahrhundert –<br>die Zeit des Absolutismus .....     | 21 |
| 1848 – das Ende der Feudaljagd .....  | 25 |
| Die Jagd in der Zeit des Nationalsozialismus .....                                    | 26 |
| Das Jagdwesen nach 1945 .....   | 26 |
| Die Jagd in der Kunst .....   | 27 |
| Das Zeitfenster – die Jahre zwischen 1848 und 1948 .....                              | 29 |
| Der Bayerische Wald – eine kulinarische Brache? .....                                 | 36 |
| Die alten Rezepte aus den handgeschriebenen Kochbüchern ...                           | 38 |
| Lebensmittel und Zutaten variieren<br>in den verschiedenen sozialen Schichten .....   | 41 |
| <br>  |    |
| <b>Die Küche – Spiegelbild der<br/>unterschiedlichen Gesellschaftsschichten</b> ..... | 44 |
| Das Kochen in den Bürgerhäusern und Gasthöfen .....                                   | 44 |
| Die bäuerliche Küche .....  | 48 |
| Karg und mager – die Küche der armen Leute .....                                      | 50 |
| Von der offenen Feuerstelle zum Ofen und Herd .....                                   | 54 |
| Maße und Gewichte – eine verwirrende<br>Angelegenheit in alten Zeiten .....           | 58 |
| Küchenarbeit braucht Zeit .....   | 63 |
| Die Gewürze – eine Geschmacksache .....   | 64 |
| Heute verboten – ehemals Schmankerl .....   | 67 |
| Schnepfendreck .....  | 69 |

|  |            |
|--|------------|
| <b>Rezepte</b> .....   | <b>70</b>  |
| Suppen .....   | 72         |
| <b>Wild</b> .....  | <b>80</b>  |
| Beize .....  | 80         |
| Hase .....   | 80         |
| Hirsch .....   | 82         |
| Reh .....  | 85         |
| Schwarzwild .....  | 88         |
| Federwild .....  | 90         |
| Fisch .....  | 96         |
| <b>Soßen</b> .....   | <b>100</b> |
| <b>Knödel zu Wildgerichten</b> .....   | <b>100</b> |
| <b>Kartoffelspeisen zu Wildgerichten</b> .....   | <b>105</b> |
| <b>Pilze</b> .....   | <b>106</b> |
| <br>   |            |
| <b>Wilderei</b> .....  | <b>108</b> |
| Die Wilderei – primär eine Straftat .....  | 108        |
| Beweggründe für die Wilderei und das Tarnen und Täuschen .....   | 112        |
| Die Wildschützen im 19. Jh. – verehrt, aber auch geächtet .....  | 119        |
| Wildererromantik – Verstecke, Tricks und geheime Zeichen ..  | 120        |
| Berühmt-berüchtigte Wilderer .....   | 122        |
| Der Sattler Sepp – ein Wildererschicksal .....   | 124        |
| Das Wildererunwesen im 20. Jahrhundert .....   | 128        |
| Die Wilderei im Bayerischen Wald .....   | 130        |
| Von Wildschützen, Schießereien und blutigen Gefechten .....  | 136        |
| Forstbedienstete und Gendarmen gegen Wilderer –<br>Auseinandersetzungen, Kämpfe und Schießereien<br>zwischen 1848 und 1948 ..... | 144        |
| Die Rolle der Frauen und Mütter .....  | 157        |
| <br>   |            |
| <b>Glossar</b> .....   | <b>161</b> |
| Quellenangaben .....   | 167        |
| Bildnachweis .....   | 169        |
| Alphabetisches Rezeptregister .....  | 170        |

# Zur Einführung

Seit Urzeiten spielt die Jagd als eine der wichtigsten Methoden zur Beschaffung von Fleisch als Nahrungsgrundlage in der Geschichte der Menschheit eine bedeutsame Rolle. Dabei sind die Wildtiere im Laufe einer so langen Zeit auf ganz unterschiedliche Weise bejagt, erlegt, verarbeitet und zubereitet worden. Hat man in der Frühzeit der Menschheitsgeschichte das Fleisch der erbeuteten Tiere noch roh verzehrt, so änderten sich diese Essgewohnheiten mit der Beherrschung des Feuers grundlegend. Gebraten, geröstet, gegart oder gekocht konnte Fleisch weit besser aufgenommen werden. Ein Feuer entzünden zu können, wann immer man es wollte, es zu bewahren und als Wärme- und Lichtquelle zu nutzen, war für unsere Vorfahren die entscheidende Voraussetzung für das Vordringen in zwar wildreiche, aber klimatisch weniger begünstigte Höhenlagen.

So konnten diese frühen Jäger und Sammler nach dem Ende der letzten Eiszeit jagdbarem Wild auch in einem Gebiet nachstellen, das man heute als Bayerischen Wald bezeichnet. Dabei darf nicht außer Acht gelassen werden, dass sich das Aussehen dieses Landstrichs zwischen dem Donaauraum mit seinem vergleichsweise milden Klima und den rauen Höhenlagen der Bayerwaldberge im Laufe der Jahrtausende mehrfach grundlegend veränderte. Ursache dafür waren erhebliche Klimaschwankungen in großen Zeitabständen. Dichte Wälder wechselten sich ab mit tundra-ähnlichen Freiflächen. Beste Voraussetzungen für einen üppigen und artenreichen Wildtierbestand und damit für ein erfolgreiches Jagen. Und das wiederum sicherte das Überleben und den Fortbestand der Sippe.

In einer frühen Urkunde des Klosters Metten wird das bayerisch-böhmische Grenzgebirge als menschenleerer Nordwald bezeichnet. Dass sich da die Mönche irrten, beweisen neueste archäologische Funde. Dieser Urwald war keineswegs so undurchdringlich und abweisend, wie uns diese Aufzeichnungen glauben lassen. Die Funde aus vor- und frühgeschichtlicher sowie aus keltischer Zeit mehren sich im gesamten Bayerischen Wald, besonders

jedoch entlang des alten Handelsweges „Goldener Steig“. Man darf außerdem annehmen, dass sich in der Folge auch Slawen und später die Bajuwaren zumindest zeitweise hier ansiedelten. Es waren Jäger und Fischer, die sich hier niederließen und denen der vermutliche Wildreichtum das Überleben sicherte. Allerdings liegt diese frühe, schriftlose Zeit im Dunkel der Geschichte, weil es darüber eben keine Aufzeichnungen gibt. Erhellende Erkenntnisse kann deshalb nur die Archäologie liefern. So konnten beispielsweise in Freyung und im Raum Waldkirchen mehrere Siedlungen aus der Jungsteinzeit nachgewiesen werden, die inzwischen vom Bayerischen Landesamt für Denkmalpflege bestätigt und in den Atlas für Bodendenkmäler aufgenommen wurden.

Zweifellos sind die Jagd und das Zubereiten der erlegten Beute seit den Anfängen der Menschheitsgeschichte bis herauf in unsere Zeit eng miteinander verbunden. Mit dieser Verbindung beschäftigt sich der Verfasser im vorliegenden Buch ganz allgemein, bearbeitet jedoch diese Thematik unter bestimmten Aspekten und Vorgaben.

Nach einem Überblick über die Jagd ganz allgemein und speziell im Bayerischen Wald werden in erster Linie alte und in Vergessenheit geratene Rezepte für die Zubereitung der vielen Arten von



Wild präsentiert, wie sie in der Zeit zwischen der Mitte des 19. und der Mitte des 20. Jahrhunderts im Bayerischen Wald üblich waren. Die hier aufgeführten Rezepte sind mehreren handgeschriebenen Kochbüchern entnommen, die zum Teil aus der Feder einfacher Bäuerinnen stammen, aber auch von Köchinnen aufgeschrieben wurden, die in bürgerlichen Haushalten in Diensten standen. Aus diesen aufschlussreichen Aufzeichnungen lassen sich vielfältige kulturgeschichtlich bemerkenswerte Erkenntnisse gewinnen über die Arbeit in den Küchen und den Einsatz der ehemals üblichen Gewürze und Gerätschaften. Der damaligen Zeit entsprechend sind die hier aufgeführten Rezepte überwiegend von einem sparsamen Umgang mit Nahrungsmitteln geprägt. Kalorienarm und trotzdem schmackhaft. Vielleicht können diese Kochanleitungen gerade deshalb in unserer heutigen Zeit zum Nachkochen anregen.

Verursacht durch mehrere Kriege waren diese hundert Jahre geprägt von weit verbreiteter Not, Elend und teils chaotischen politischen Zuständen. Um die Seinen vor dem allgegenwärtigen Hunger zu bewahren, wurde so mancher ansonsten gesetzestreue Familienvater zum Wilddieb. Deshalb befasst sich dieses Kochbuch auch mit dem Wildererunwesen, das gerade in diesem Zeitraum weit verbreitet war.



### Hasenbraten

Nim den eingepitzten Hasen, spicke ihn mit Spek und immer zu den Spek ein Schnitzl Lemonischöln hinein steken, thu ihn in die Rein, schneide gelbe Rüben, Petersilwurzl, Zeleriwurzl hin und wieder in die Rein, auch einige Brodrindl, thue Essig und Wasser daran, auch ganzer Pfeffer, brate ihn gut, gieb auf der Höhe öfters Ram darauf und brate ihn wieder, dann mache die Soß, thu Butter in ein Tegl, mache von den Butter eine Braungelbe Einbrenn, thue Fleischsuppe daran, laß es aufsieden, dann schütte es zu den Hasen in die Rein. Wenn du ihn anrichtest, zerschneide ihn, seige die Soß darüber.

## Gebroterener Hase

Das Fleisch des Hasen wird mit einem Tuch abgerieben, gehäutet, gesalzen und mit Speckstreifen gespickt, zu denen jeweils ein kleines Stück Zitronenschale gegeben wird.

Eine gefettete Bratreine wird mit Speckscheiben ausgelegt. Darauf legt man die Fleischteile des Hasen. Diese werden mit heißer Butter übergossen. Jetzt gibt man die Brotrinde, die Zitronenscheibe und das Wurzelwerk dazu. Der Hase wird nun etwa 20 Minuten lang im vorgeheizten Rohr auf der mittleren

Ebene angebraten, dann mit wenig verdünnter Beize

aufgießen. Fleisch zwi-  
schendurch immer wieder  
mit Soße oder Beize  
übergießen. 15 Minuten  
vor dem Ende der Bratzeit  
den Hasen noch mit  
Sauerrahm überstreichen  
und braun werden lassen.  
Die Soße mit verdünnter  
Beize aufkochen lassen,  
etwas Mehl und Sauerrahm  
dazugeben und mit Salz und  
Pfeffer abschmecken. Je nach  
Belieben so belassen oder  
durchpassieren.

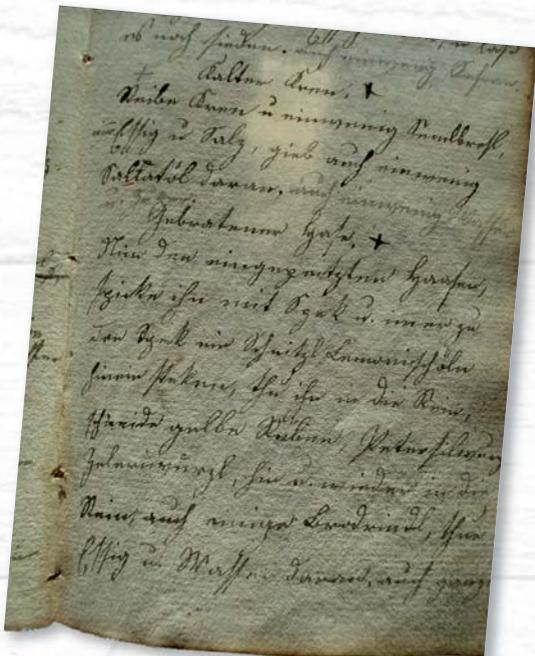
ein Hasenrücken und  
2 Hasenschlegel  
(ca. 1,5 kg) von einem  
gebeizten Hasen  
Salz, Pfeffer, einige  
Wacholderbeeren  
150 g Speck zum  
Spicken und in die Reine  
legen  
Zitronenschale

#### Zum Braten:

70 g Butter  
je 1 Gelbe Rübe,  
Petersilienwurzel,  
Selleriewurzel, Zwiebel  
Brotrinde  
1 Zitronenscheibe  
½ l Beize  
⅛ l Sauerrahm  
2 TL Mehl

#### Bratzeit (220–240 °C):

etwa 40 Minuten für  
den Rücken  
etwa 60 Minuten für die  
Schlegel



### **Karnickelblunzn (Hasenfleisch-Gehäckstrudel)**

*Wiege gebratenes Fleisch vom Hasen, wiege Petersilkräutl, Zwiebel, treibe Butter ab, schlag 3 Eyer eins nach den andern, gut verrührt, thue das gewiegte Fleisch darein, auch das Petersilkräutl und Zwiebel, pfeffere und salz ihn, mach ihn gut durcheinander, wirche einen kurzen Strudel und schlag ihn in ein Tuch, bind ihn mit Spagat und siede ihn in Wasser, wenn er gesoten, nim das Tuch weg und zerschneide ihn und gieb ihn in die Suppe.*

1 kg Hals, Herz, Lunge,  
Bauchlappen, Vorderläufe

Hasenblut

160 g Speck

2 EL Mehl

¼ l Rotwein

¼ l Fleischbrühe

Salz, Pfeffer, Rosmarin,  
Thymian, Basilikum

3 Knoblauchzehen

3 Zwiebel

3 TL Johannisbeergelee

3 EL Cognac

Saft einer Zitrone

## *Hasenpfeffer*

Die Fleischstücke mit Salz und Pfeffer einreiben und in Mehl wenden. Den Speck in kleine Würfel schneiden, anbraten und dann die Knoblauchzehen und den in Scheiben geschnittenen Zwiebel darin glasig dünsten. Fleischstücke zugeben und anbraten. Mit Rotwein und Fleischbrühe aufgießen und Gewürze, Johannisbeergelee und Cognac dazugeben. Zudecken und etwa 45–65 Minuten weich schmoren lassen. Das Fleisch herausnehmen, die Soße durchpassieren und das Hasenblut, falls vorhanden, dazurühren. Nicht mehr kochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.



## **HIRSCH**

### **Fleckelspeis**

*Man macht von 3 Eiern einen Flecklteig und siedet sie, dann wiegt man ein gesotenes geselchtes Hirschfleisch klein zusammen und schlaget 8 Eier in einen Hafen und einen sauern Rahm und rirt es ab, salzt es ein wenig, dann breselt man den Model aus, in den Boden kommen Fleckl, dann das Fleisch, dann wieder Fleckl dann die Eier darüber, so macht man es fort, der Flecklteig muß vor und nach dem Reiden gesalzen werden und die Speise muß langsam heraus gebacken werden.*

### **Gebeitzte Hirschzunge zu braten**

*Laß die Zunge so lange in Eßig beitzen bis sich die Haut abziehen läßt, spicke sie, salze, würze sie und laß sie im Schmalz in einer Pfanne im Rohr braten, drücke Citronensaft hinzu, etwas sauern Rahm und ziere sie mit Citronenschaln.*

Das Jagen von Wild und das Zubereiten einer erlegten Beute sind seit jeher eng miteinander verbunden und haben eine lange Tradition – so auch im Bayerischen Wald. Rupert Berndl widmet sich diesem Thema in all seinen Facetten: Er beschreibt die Geschichte der Jagd, präsentiert alte, in Vergessenheit geratene Wildrezepte und beschäftigt sich mit der Geschichte der Wilderei in diesem Landstrich.

Ein wichtiges Kapitel ostbayerischer Regionalgeschichte.  
Informativ aufbereitet, spannend erzählt, reich bebildert.

*– Vom Erfolgsautor der Bücher „Brennsuppn und Erdäpfel“  
und „Kartoffelsterz und Hollerkoch“ –*