

LANDKREIS

Cham



UNTERHALTUNG

Konzerte, Theater,
Lesungen: Die Kultur im
Landkreis unter
WWW.MITTELBAYERISCHE.DE

CORONA-UPDATE

Inzidenzwert sinkt auf 1221

CHAM/LANDKREIS. Insgesamt 45 287 Bürger aus dem Landkreis Cham haben sich seit Ausbruch der Corona-Pandemie mit dem Virus infiziert. Das meldet das Robert Koch-Institut (RKI) am Mittwoch (13. April). Im Vergleich zum Dienstag sind also insgesamt 282 neue Fälle hinzugekommen. Der Inzidenzwert, also die Zahl der Landkreisbürger pro 100 000 Einwohner, die innerhalb der letzten sieben Tagen positiv auf das Coronavirus getestet wurden, beträgt aktuell 1221,0 (Dienstag: 1396,6).

Seit dem Ausbruch der Pandemie sind demnach insgesamt 266 Landkreisbürger an oder mit dem Virus gestorben. Aktuell muss kein Covid-19-Patient auf der Intensivstation versorgt werden. Nach Angaben des DIVI-Intensivbettenregisters sind auf der Intensivstation der Sana Klinik aktuell sieben von neun Betten belegt.

PANDEMIE

Öffnungszeiten der Test- und Impfzentren

CHAM/LANDKREIS. Das PCR-Testzentrum beim BRK, Further Straße 10, in Cham hat am Karfreitag, 15. April, am Karsamstag, 16. April, und am Ostermontag, 18. April, jeweils von 8 bis 12 Uhr geöffnet. Am Ostersonntag, 17. April, ist das PCR-Testzentrum geschlossen. Das Schnelltestzentrum beim BRK, Further Straße 10, in Cham hat am Karfreitag, Karsamstag, Ostersonntag und Ostermontag jeweils von 8 bis 14 Uhr geöffnet.

Eine ständig aktualisierte Übersicht über die weiteren Testmöglichkeiten im Landkreis Cham ist zu finden unter www.landkreis-cham.de/aktuelles-nachrichten/testmoeglichkeiten-im-landkreis-cham/.

Die Impfzentren des Landkreises in Roding und Bad Kötzing sind ebenso wie die Impf-Hotline von Karfreitag bis Ostermontag (15. bis 18. April) geschlossen. Die regulären Öffnungszeiten für ein Impfberatung oder eine Schutzimpfung sind zu finden unter www.landkreis-cham.de/aktuelles-nachrichten/corona-schutzimpfung/.

Die Corona-Hotline des Landkreises ist von Karfreitag bis Ostermontag nicht besetzt. Weitere Ansprechstellen und Hotlines finden die Bürger unter www.landkreis-cham.de/aktuelles-nachrichten/coronavirus/ansprechstellen-und-hotlines/.

NAMENSTAGE

Do.: Ernestine, Hadwig, Lidwina
Fr.: Unna

WETTER

Morgens Mittags Abends



11° | 18° | 18°

Niederschlagsprognose: 15%
Sonnenstunden: 3,3
Sonnenaufgang: 06.20 Uhr
Sonnenuntergang: 20.00 Uhr
Mondaufgang: 17.10 Uhr
Monduntergang: 05.49 Uhr
Mondphase: 1. Viertel

Die jungen Jäger mögen's wild

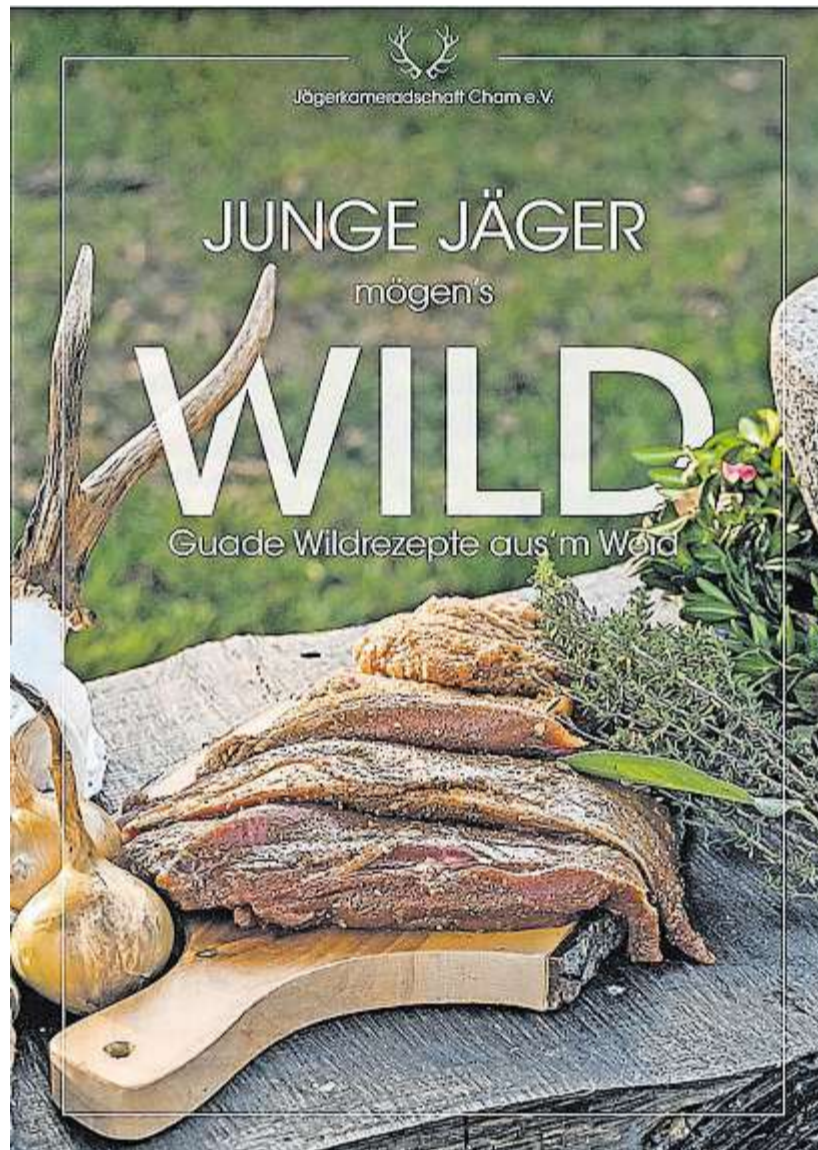
LITERATUR Chams Jungjäger lieben die Natur, das Wilde darin und das Wild daraus. Viel davon findet sich in ihrem Buch wieder.

VON CHRISTOPH KLÖCKNER

CHAM. Das beste Rezept gegen Klischees und Vorurteile ist ein Kochbuch. Wieso das? Die Chamer Jungjäger machen es gerade vor: Ihre Liebe zu Wild und Natur geht durch den Magen und soll gleichzeitig auch die Skeptiker rund um die Jagd von ihrem Tun überzeugen. Und es gelingt – denn das, was die Jungjägerschaft jetzt vorgelegt hat, ist nicht nur ein mit Liebe gemachtes Kochbuch, sondern auch ein Statement für ihr Tun in der Natur.

„Junge Jäger mögen's wild“, das klingt frech und etwas zweideutig. Doch der Titel zielt aufs Wild. Das steht hier im Mittelpunkt, nicht nur als leckere Grundlage, sondern mit allem, was dazugehört. Die junge Jägerin Andrea Süß und Kerstin Wagner, die mit Florian Hagn die jungen Jäger in Cham betreut, wissen nicht mehr genau, wer die Idee hatte, aber am Ende stand es fest: „Wir machen ein Kochbuch!“ Oft habe man zusammen gekocht und gegessen, wodurch ein solches Projekt nahelag, meint Andrea Süß. Gut 20 Mitglieder der Jägerkameradschaft Cham waren am Ende beteiligt, bis das fertige Buch nach zwei Jahren nun auf dem Tisch liegt und dieser Tage in den Buchhandel wandert. „Wir haben schon zahlreiche Nachfragen“, sagt Kerstin Wagner.

Das Kochbuch ist eine Liebeserklärung an ihre Passion, das Hegen und Jagen mit allem, was dazugehört. „Viele sehen nur das Schießen“, sagt Andrea Süß, das sei aber das Wenigste, was zu tun sei. „Wir nehmen Natur im Ganzen wahr“, so die beiden Jägerinnen. Als Jäger nehme man etwa ganz bewusst die Jahreszeiten auf, die auch die Gliederung des Buches ergeben. Jäger würden das Wild wertschätzen. Sicher esse man gerne Reh, Fasan oder Wildschwein, doch nicht im Übermaß. Man begegne dem Leben mit Respekt, und das zeige sich auch im Kochbuch. Neben den Rezepten der Mitglieder ist der „Alltag“ des Jägers im Buch wiederzufinden, aber auch Brauchtum, wie Geschichtliches und viele tolle Bilder.



Das Buch-Cover macht's klar: Die Chamer Jungjäger mögen's wild! Doch das neue Werk ist mehr als ein Kochbuch, es ist ein Statement für die Arbeit der Jäger für die Natur und in der Natur.

FOTOS: SÜDOST VERLAG/LICHTWERK FOTOGRAFIE A. LEX (2)/ ANDREA SÜß

NEUES KOCHBUCH AUS CHAM: „JUNGE JÄGER MÖGEN'S WILD“

Buch: Das Kochbuch der Jungen Jäger heißt „Junge Jäger mögen's wild – Mehr als eine Rezeptsammlung – Eine Lebenseinstellung“. Junge Jäger müssen übrigens nicht vom Alter her jung sein, sondern sie haben erst vor kurzem ihren Jagdschein gemacht.

Inhalt: Das Buch zeigt auf 176 Seiten ein gutes Stück aus dem Leben der Chamer Jäger. Neben den Lieblingsrezepten mit Wild, Fisch oder auch vegetarisch geht es um das Jägerleben, um den Jagdhund, um Kitzrettung oder auch Liköre oder Naturmedizin.

QR-Code: Zu vielen Inhalten gibt es QR-Codes zum Scannen, wo mehr Informationen zu finden sind: Das mache das Buch lebendig, meint Andrea Süß. Zu haben ist es ab Ende April für 24,90 Euro im Buchhandel (ISBN 978-3-95587-800-9, SüdOst Verlag).

So geht es auch um den Jagdhund, der zu jedem Jäger dazugehört, oder auch um Liköre aus dem, was Natur bietet, ebenso Marmeladen wie Naturmedizin. „Wir zeigen hier ein gutes Stück des Kulturguts Jagd“, meint Süß. Es sei ein Einblick ins Denken des Jägers, der die Schöpfung wahre und jedes Lebe-

wesen als etwas Einzigartiges betrachte. Glücklich sei man auch gewesen, einen regionalen Verlag gefunden zu haben, der das Werk drucken wollte. „Wir haben den Chef überzeugt“, so Andrea Süß. Wer also nicht nur Bio aus der Region auf dem Tisch mag, sondern was mehr wissen will zu Jagd

und Wild, findet im Buch eine gute Basis dafür. „Kommt mit auf eine spannende Reise – wir laden euch ein in unsere wilde Welt“, heißt es zum Start in die gut 170 Seiten, die es zu erforschen und zu erkochen gibt. Eine Reise, bei der es wirklich viel zu entdecken gibt – Wildes, Leckeres und Ruhiges!

Die Chamer Wildnis auf dem Tisch

GERICHTE Zwei leckere Beispiele aus dem neuen Kochbuch der Chamer Jungjäger

CHAM. Aus dem neuen Kochbuch der Chamer Jäger, „Junge Jäger mögen's Wild“, gibt es hier zwei Beispielrezepte: den Salat Frühlingszauber und die wilden Burger vom Grill. Über 50 Rezepte finden sich im Buch – darunter viele vegetarische, wie auch Fischrezepte oder solche zum Brotbacken, alles mit regionalen Zutaten.

Die Zutaten für den Frühlingsalat frisch von der Wiese sind: Kopf- oder Schnittsalat, circa 20 Walnusskerne, 4 Tomaten, einige Radieschen, nach Belieben und Verfügbarkeit frische Bär-



Lecker: die wilden Burger

FOTO: LICHTWERK/A. LEX



Lecker: die wilden Burger

FOTO: LICHTWERK/A. LEX

lauchblätter, Brennnesselblätter, Spitzwegerichblätter, Gänseblümchenblätter und -blüten, Löwenzahnblätter, Mangoldblätter.

Und fürs Dressing: 1 TL Senf, 1 TL Meerrettich, Kräuteressig und heller Balsamicoessig, kaltgepresstes Distelöl, Salz, Pfeffer, ca. 3 EL brauner Rohr-

zucker. Die Kräuter, der Salat, die Tomaten und die Radieschen werden gewaschen und zerkleinert. Fürs Dressing Senf und Meerrettich mit den Essigsorten und Distelöl mischen. Dann etwas Salz, Pfeffer, Rohrzucker und nach Belieben einige Spritzer Maggi dazugeben. Die Zutaten für vier Bur-

ger-Patties: 500 g Wildhackfleisch (Reh, Wildschwein, Hirsch, Ente, Graugans, Hase, Fasan, etc., der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt!), etwas Salz und Pfeffer nach Geschmack.

Das Hackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen, Patties formen und eine Stunde im Kühlschrank kalt stellen. Dann können sie in der Pfanne oder auf dem Grillrost, je nach Vorliebe, zum Garpunkt gebraten werden. Jetzt ist die Zeit, wild zu werden, heißt es im Kochbuch: „Ihr könnt euren Burgerpatty mit den verrücktesten Gewürzen aufpeppen und so für ein ganz besonderes Geschmackserlebnis sorgen.“

Wer nicht weiß, wo er frisches Wild herbekommt oder seinen Ortsjäger nicht kennt, kann auch den Jägern in Cham schreiben: jaegerkameradschaft-cham@outlook.de (.ck)