

Wild: Aus den Jagdgründen von Michael Lippmann

Jäger aus Leidenschaft

MOSSAUTAL. Das Jagdfieber liegt den Lippmanns quasi im Blut. Schon Vater Peter ging auf die Pirsch. Bruder Friedrich-Martin und Schwägerin Petra schätzen das Jagen als Hobby, und sogar seine Frau Claudia ist eine treffsichere Waid-Frau: „In unserer Familie sind alle Jäger, auch die Frauen.“ Und das unterscheidet Lippmanns „Odenwälder Wildgenuss“ von vielen anderen Händlern: „Wir haben in Ober-Mossau drei große Reviere, erlegen all unser Wild selbst.“ Das heißt: Das komplette Reh-, Dam- und Schwarzwild stammt aus den Odenwälder Jagdgründen der Lippmanns. „Mehr Bio geht nicht. Nur Hirsche kaufen wir von einem Kollegen aus Eberbach zu, denn die gibt es bei uns nicht.“

Das gilt auch für Wachteln, Rebhühner, Fasane – und für Hasen. Sind die im Mossautal ausgestorben? „Nein, noch nicht, aber es sind so wenige, dass wir jeden beim Namen kennen. Die jagen wir nicht.“

Seit März bieten die Lippmanns ihr Wild auch auf dem Mannheimer Wochenmarkt in G 1 an. „Im Sommer war die Nachfrage etwas schwach.“ Was den Waidmann wundert: „Wild eignet sich hervorragend zum Grillen.“ Und wie isst der gelehrte Koch sein Fleisch am liebsten? „Meine Frau ist eine hervorragende Köchin und macht super Spätzle und Klöße. Aber für mich sind kurz gebratene Rehrückenmedaillons, nur mit Pfeffer, Salz und Paprika gewürzt, das Höchste – mehr brauche ich nicht.“ *mai*

WILDGENUSS

Hauptstraße 91 a, 64756 Mossautal
Tel. 06061 / 4917, donnerstags von 8.30 bis 13.30 Uhr auf dem Mannheimer Wochenmarkt in G 1

GENIESSEN IN DER REGION



Pferde: Die größte Stutenmilchfarm Deutschlands

Beflügelnder Trinkgenuss

WALDBRUNN. Sie soll Tuberkulose lindern, Leberentzündungen heilen, das Immunsystem stärken – und natürlich als Creme, Lotion oder Seife wie ein Jungbrunnen für trockene Haut wirken – die Stutenmilch. Natürlich ist jeder Besucher des Kurgestüts Hoher Odenwald in Waldbrunn-Mülben auf den Geschmack gespannt. Und verblüfft, wenn er an den Probiergläsern nippt, die Gestütschef und Tierarzt Hans Zollmann und Tochter Jette reichen. Wie's schmeckt? Überraschend neutral, vielleicht eine Idee süßlich wie Kokosmilch. Ganz im Gegensatz zur vergorenen, auch Kumys genannten Variante, die eher an sehr säuerlichen Federweiser erinnert.

Die sagenumwobene Königin vom Nil badete gerne darin – Leo Tolstoi beflügelte damit seinen Schaffensdrang: Die wundersame Wirkung von Stutenmilch auf Körper und Geist ist seit Jahrhunderten legendär.

„Als mein Schwiegervater Rudolf Storch 1959 die Idee hatte, auf seinem Gestüt im Odenwald-Dörfchen Mülben Stutenmilch zu produzieren, hielt ihn so mancher Zeitgenosse für einen Spinner“, erzählt Hans Zollmann. Heute ist der 450-Hektar-

Schnecken: Erste Pfälzer Farm widmet sich den glitschigen Delikatessen / Viel Eiweiß, wenig Fett, kein Cholesterin

Erfolg im Schnecken-Tempo

Von unserer Mitarbeiterin
Sigrid Ditsch

GRÜNSTADT. Das ist Slow Food im wahrsten Wortsinn: In der ersten Weinberg-Schnecken-Farm von Rheinland-Pfalz in Asselheim bei Grünstadt sind 50 000 bis 60 000 der leckeren Schleicher seit nunmehr fünf Jahren fast aus dem Häuschen. Hotelier Stefan Charlier und seine Familie wollen mit dieser Zucht den Appetit der deutschen Feinschmecker ähnlich wie bei den Franzosen anregen. Doch bis dahin dürfte es ein weiter Weg werden, der fast im Schnecken-Tempo erfolgt.

Zwei Arten kämpfen vom Frühjahr bis Oktober auf der grünen Wiese: „Helix aspersa“, die gefleckte Weinbergschnecke, und „Helix pomatia“, die heimische Burgunderschnecke, vernaschen auf dem eingezäunten 3 000 Quadratmeter großen Gelände alles was sie vor ihre Fühler bekommen – angefangen von Thymian über Mangold und Lupinen bis zu Salat, Sonnenblumen, Spinat, Raps und Kohl.

Im frostfreien Keller

Jetzt aber geht der Großteil der Tieren im frostfreien Keller und Gewächshaus in Winterschlaf, um dann ab April/Mai wieder im Freien ganz ökologisch für Nachwuchs zu sorgen. Gemäßigte Temperaturen und Nieselregen machen die glitschigen Delikatessen in spe geradezu liebestoll, weiß Charlier. Ein kleiner Rest der Kriecher aber wird in der Küche des angegliederten „Pfalzhotels“ in vielen Variationen zubereitet. „Die klassischen Schneckenpfännchen mit Kräuterbutter und Knoblauch sind nach wie vor bei den Gästen der Renner“, verrät der gelehrte Koch und Konditor seine Lieblingsart der Zubereitung.

Doch es gibt auch Ausgefallenes und Bodenständiges wie den „Pfälzer Schneckenhimmel auf Erden“, wo sich die „Häusle-Besitzer“ mit Sauerkraut, Kartoffelpuffer, Blutwurst und Dörrfleisch paaren. Bärlauch und Mango verleiten ebenso zum Zaubern. Bei der „Asselheimer Schneckenudel“, einem Mix aus Eierbandnudeln, frischen Champignons, gekochtem Schinken und 24 Schnecken im Fond sagen Kenner nicht Nein. Selbst die Vegetarier kommen mit Gerichten samt Nudeln und Kartoffeln auf ihre Kosten.

„Die Schnecke ist gastronomisch unglaublich wandelbar“, verrät der Fachmann. Schon die alten Römer priesen die anregende Wirkung der Krabber, wenn sie in Milch eingelegt waren. Napoleon hatte sie im Gepäck, wenn er in den Krieg zog. Die Herrschaften damals wussten allerdings noch wenig von dem lang-



Stefan Charlier präsentiert einige seiner bis zu 60 000 Schnecken. Mit Kräuterbutter und Knoblauch schmecken sie besonders gut. BILDER: RINDERSPACHER/STOCKFOOD

Schnecken auch in Hessen

■ Auch im Odenwald werden Schnecken gezüchtet. **Hans Herold** in Hetzbach konnte seinen Beruf als Maler- und Lackiermeister aus gesundheitlichen Gründen nicht mehr ausüben. So entdeckte er eine „**Marktlücke**“ und nahm 2005 seine 2000 Quadratmeter große Anlage in Betrieb.

■ Heute liefert Herold die Delikatessen an **Gourmetrestaurants** in Frankfurt und im Taunus.

■ Adresse: Schwimmbadstraße, 64743 **Beerfelden-Hetzbach**
Telefon: 06068 / 940764
www.schneckengarten.de

■ Besichtigungen nach telefonischer Absprache vom 15. Mai bis 30. September

SCHNECKENFARM

Schneckenfarm beim Pfalzhotel, 67269 Grünstadt-Asselheim, Holzweg 6-8, Telefon 06359/8 00 30
www.pfalzhotel.de

Dort ist auch das „Pfalzschnecken“-Buch mit Farbbildern zum Preis von 10 Euro erhältlich.

samen Gesundheitsbringer, der viel Eiweiß, dafür recht wenig Fett und kein Cholesterin enthält. Wahre Genießer schmecken dank ökologischem Futter-Mix und kalkhaltigen Böden einen Hauch von Kräutern sowie nussige Töne heraus, schwört Charlier bei Führungen durch die Farm, die allerdings erst wieder im Mai beginnen.

Das ganze Jahr über werden freilich die vorher in Gemüsefonds eingelegten oder eingefrorenen Spezialitäten im „Pfalzhotel“ angeboten. Bei Kochkursen holen sich Interessenten neue Ideen. Appetit macht ebenso das neue Rezeptbuch von Charlier: „Die Pfalzschnecke“. Beim Blättern zitiert der Leser – um die viel geforderte Verlangsamung im Leben bemüht – vielleicht Eugen Roth: „Der Mensch zertritt die Schnecke achtlos. Die Schnecke ist dagegen machtlos. Denn viel zu spät erst – beim Zerknacken – kann sie ihn beim Gewissen packen.“

Typisch regional: Verheierte aus Kartoffeln und Spätzle

Leckere Ehe mit vielen Kalorien



Verheierte hier mal mit Rindfleisch wie beim „Gaisburger Marsch“. BILD: STOCKFOOD

Diese „Ehe“ ist in der Regel gut bekömmlich und „scheidet“ nur selten die Geister: Verheierte (Verheiratete) lieben nicht allein die Saarländer, sondern in etwas anderer Form auch die Kurpfälzer. Das Duo aus gekochten Kartoffeln und handgeschabten Dinkelspätzle verträgt sich mit Muskat gewürzt und mit gedämpften Zwiebelringen garniert. Eingebettet wird das leckere Paar in eine Specksosse und diverse Kräuter – je nach Geschmack. Vor allem Petersilie taugt für den genussreichen Bund.

Für die Spätzle aus einem Pfund Dinkelmehl, vier Eiern und Salz 2 bis 3 Esslöffel kaltes Wasser rühren bis der Teig geschmeidig ist. 30 Minuten dann zugedeckt ruhen lassen. Anschließend 700 Gramm Kartoffeln schälen, in einem Viertel Liter Gemüsebrühe aufkochen und bei wenig Hitze zugedeckt weich werden lassen. Die Brühe dann abgießen. Die Kartoffeln mit 1 Esslöffel Öl mischen und warm halten.

Jetzt kommt die Soße an die Reihe. Eine geschälte Zwiebel fein hacken, 100 Gramm gewürfelten Speck in einem Teelöffel Öl glasig braten. Zwiebel dazugeben und anschwitzen. Ein Teelöffel Mehl mit einem halben Teelöffel Majoran darüber streuen und ebenfalls anschwitzen. In einer Schale die Brühe mit 1/4 Liter Milch mischen und rühren bis die Soße glatt ist. Zugedeckt köchelt das Ganze dann 10 Minuten. Anschließend mit Salz, möglichst frischgemahlen Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen. Einen Bund Petersilie oder andere Kräuter klein hacken.

Parallel dazu einen Topf mit Salzwasser zum Sieden bringen und den Spätzleteig hineingeben. Nach etwa einer Minute mit einem Schaumlöffel abschöpfen und abwechselnd mit den Kartoffeln in eine vorgewärmte Schüssel schütten. Soße, Petersilie und groben Pfeffer darübergeben und bei 50 Grad im Backofen warm halten bis der letzte Teig verarbeitet ist. Soßenrest mit übriger Petersilie mischen und über die frisch Verheierten gießen. Fertig ist ein herzhaftes Gericht, zu dem je nach Saison ein frischer Salat gut passt, der die kalorienreiche Mahlzeit ein wenig dämpft. *Sigrid Ditsch*

Fisch: Stift Neuburg in Heidelberg setzt auf Frische direkt von der Quelle

Forellen schlagen Wellen

Von unserer Mitarbeiterin
Sigrid Ditsch

HEIDELBERG. „Für diesen Genuss würde ich meilenweit gehen“, schwärmt die Mannheimerin, die regelmäßig zum Stift Neuburg hoch über Heidelberg kutschiert. Sie locken nicht allein die Ruhe und das Ambiente zur inneren Einkehr für die Seele sondern auch das Angebot für den Leib: Tausende von Forellen tummeln sich in den Teichen hinter dem Benediktinerkloster und warten darauf, vernascht zu werden. Im wahrsten Sinn des Wortes direkt an der Quelle findet der Konsument die Fische, „die weder Gentechnik noch Antibiotika kennen“, versichert Jan Sund, landwirtschaftlicher Leiter des Klosterhofs.

So frisch die Flossentiere sich auch präsentieren – die Geschichte ihrer Aufzucht scheint uralte zu sein. Nach Recherchen der Abtei könnten vermutlich an dieser Stelle bereits im 14. Jahrhundert wuselige Forellen den Appetit der Bewohner gestillt haben. Damals unterhielten die Zisterzienser dort ein Frauenkloster. Auch die Nonnen schwürten wie ihre Ordensbrüder dem Fleisch ab-

Nur Fisch kam auf den Teller. Im Laufe der Zeit versiegten die Informationen über die Heidelberger Forellen, bis in den 70er Jahren – inzwischen hatten sich Benediktiner angesiedelt – Pater Johannes die Idee von den Teichen wiederbelebt. Zum ursprünglich einem Gewässer sind drei hinzugekommen, außerdem sogenannte Hälterbecken, wo die schlachtreifen Leckerbissen gesammelt werden.

Die Regenbogenforellen scheinen sich jedenfalls in der Mausbach-Quelle, die zudem die gesamte Wasserversorgung der gesegneten Stätte speist, pudelwohl zu fühlen. Das naturbelassene Nass wird schließlich



Malerisch liegt das Kloster Neuburg hoch über dem Neckar. BILD: ROTHE

auch als klösterliches Quellwasser angeboten. Ständige Kontrollen, so Sund, garantieren „gute Qualität“. Die „Wiege“ der Neuburger Schuppentiere liegt übrigens bei der Odenwälder Fischzucht Prael in Ittertall-Friedrichsdorf. Dort werden die Eier – biozertifiziert – aufgezogen.

Als Setzlinge zwischen 10 bis 15 Zentimeter siedeln die kleinen Fische dann in die Teiche des Stifts über, wo sie nach ein bis eineinhalb Jahren schlachtreif sind. Dann wandern sie einige Wochen in die Hälterbecken und werden nach Bedarf mit dem Netz gefangen. Alles Zappeln hilft nix. Das Kilo frisch kostet 10,70 Euro, geräuchert 17,30 Euro. Die Rezeptur stammt von Bruder Theodor, der die Mischung wie ein Beichtgeheimnis hütet.

KLOSTERHOF NEUBURG

Bestellungen: donnerstags, freitags und samstags unter Telefon 06221 / 6 53 05 59 oder hofladen@klosterhof-neuburg.de
Weitere Infos www.klosterhof-neuburg.de, Forellen im Kloster-Lokal täglich von 11.30 Uhr bis 21.30 Uhr

Mein liebster Lokal...



Norbert Dobler, Sternekoch, Mannheim

... ist die „L'Osteria Vineria“ in Mannheim. Franco Pizzarelli verwendet für seine ursprüngliche apulische/italienische Küche nur die besten Zutaten und frische Meeresfrüchte. Und natürlich sind Pasta und Grissini hausgemacht! Auf seine Weinempfehlungen verlasse ich mich ebenfalls gerne.