

An einem Gnu-Rücken ist gut säbeln, am besten mit einer speziellen
Fleischsäge. So werden köstliche T-Bone-Steaks daraus!

KULINARISCHE JAGDREISE DER GESCHIMACK IN NAMIBIAS



Warzenschwein, Oryx, Kudu und Gnu standen auf dem Wunschzettel von André Niederée für seinen Jagdaufenthalt in Zentral-Namibia. Der Plan: Gemeinsam mit dem Team von Panorama Rock wollte der jagende Hobbykoch die typisch namibische Küche erkunden. Natürlich mit selbst erlegtem Wild. Autorin Adina Lietz hat ihn begleitet.



VOR TAGESANBRUCH LANDE WIR AUF DEM FLUGHAFEN von Windhoek, kurze Zeit später geht es im Morgengrauen den Trans-Kalahari-Highway entlang. Schnurgerade fahren wir im Pickup auf der breiten Schotterpiste – wer sich unter „Highway“ eine geteerte Straße vorstellt, war noch nicht in Afrika. Auch andere Autos sind nirgends zu sehen. Dafür Paviane! Sie sitzen auf der Straße und flüchten beim Näherkommen hektisch auf einen Strommast.

SCHWEIN GEHABT

Kaum auf der Lodge angekommen, geht es auch schon ins Revier. Das ist uns sehr recht, denn um erlegtes Wild zubereiten zu können, muss es zunächst ein paar Tage hängen. Je eher wir also mit der Jagd beginnen, desto günstiger ist dies für die Küchenplanung. Nachdem Jagdführer Gert auf dem Schießstand unsere Waffenhandhabung und Schießfertigkeit geprüft und für gut befunden hat, geht es los. Dornenpflanzen, soweit das Auge reicht. Andere Gewächse als mit Stacheln bewehrte scheint es hier im östlichen Zentrum Namibias nicht zu geben. Von der erhöhten Ladefläche des Pickups nehmen wir eine Bewegung schräg vor uns wahr: Warzenschwein! Und schon ist es wieder zwischen den Büschen verschwunden. Wir lassen den Wagen stehen und pirschen los, begleitet von Rhodesian Ridgeback „Baron“. Nach nur wenigen Minuten haben wir Glück und stoßen erneut auf ein Schwein – oder ist es das von eben? Egal, es passt. Schießstock aufgestellt, auf 50 Meter angesprochen, gezielt – und schon liegt der zukünftige Leckerbissen im Knall der .30-06.



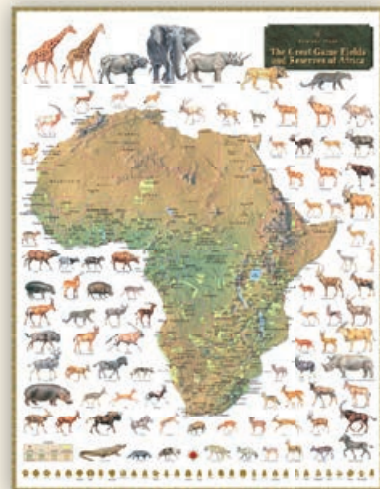
Diese Seite: So sieht ein afrikanischer „Highway“ aus (oben). Dieses Warzenschwein ahnt vielleicht schon etwas von seinem (Un-)Glück (kleines Foto oben). Dank an den Pirschführer Gert (kleines Foto unten).

Rechts: Immer wieder bepinselt André das Schweinefleisch mit einer köstlichen Marinade (oben). Innen zart, außen knusprig – perfekt (unten)!



Rowland Ward

The Great
Game Fields
and Reserves of
Africa



Rowland Ward Karte The Great Game Fields and Reserves of Africa

Diese überarbeitete Version der bekannten und sehr beliebten „Map of Africa“ ist eine Bereicherung für jeden begeisterten Afrika-Jäger. Penny Maekin hat rund um den afrikanischen Kontinent die 100 größten Säugetiere in farblichen Zeichnungen dargestellt. Die Karte im Maß von 72x96 cm ist eine wunderbare Ergänzung für jeden Trophäenraum.

Best.Nr.: RW1111
€ 20,-



Kostenlose Bestell-Hotline:
0800/228 41 71

Am schnellsten geht's per Fax:
05661/92 62-20

jana-jagd.de

NAMIBISCHE KÜCHE IST WILDKÜCHE

JAGDFÜHRER GERT VERRÄT UNS, dass er noch nie Warzenschweinfleisch gegessen hat. Dabei ist es eigentlich fester Bestandteil der ursprünglichen namibischen Küche. Wir denken: Wer Sus scrofa mag, der dürfte auch den Geschmack von Phacochoerus africanus zu schätzen wissen. Warzenschweine sind Allesfresser wie unsere Wildschweine, ernähren sich jedoch überwiegend vegetarisch. Ob das am Geschmack erkennbar sein wird? Übrigens: Im südlichen Afrika kommen Trichinen nur äußerst selten vor. Eine entsprechende Schau gibt es nicht. Trotzdem sollte das Fleisch natürlich immer gut durchgegart werden.

Insgesamt ist die namibische Küche sehr eng mit dem lokalen Wild verbunden. Kudu, Gnu, Oryx und diverse andere Antilopen werden hier verwendet wie in Europa Rind, Hausschwein und Hühnchen. Durch das hohe Wildaufkommen ist dieses hochwertige Wildfleisch sogar häufig günstiger als Rindfleisch. Schlussendlich sind es einfach große Wildtiere, die entsprechend viel Fleisch liefern.

Verwendet wird das Wildbret in allen möglichen Varianten, natürlich klassisch als Steak, aber auch als Rouladen, Carpaccio, geschmortes Gulasch, sogar als Curry. Besonders köstlich ist das namibische Fondue, weil hierbei der Geschmack ganz pur und unverfälscht auf die Zunge kommt. So wie in Afrika alles ein wenig größer ist, ist es auch mit dem Fondue: Die Spieße erinnern an Lanzen.

Im Laufe der Tage haben wir Jagdglück auf Hartebeest, Gnu und Oryx und sind gespannt, was André und die Küchencrew daraus alles zaubern werden.



Diese Seite, im Uhrzeigersinn:
Gnu-Carpaccio mit Parmesanspänen,
saftige Oryx-Pastete, vielfältiges
Wild-Fondue.

Rechts: Neue namibische Küche:
Curry vom Hartebeest mit Zimt
und Kardamom.





Anzeige

PUMA Klassiker *nach 40 Jahren im neuen Design.*

Im Jahre 1975 entwickelte der Designer h.p. Knoop im Auftrag von PUMA das erste Modell rüdemann. Heute, nach 40 Jahren, erlebt der Klassiker sein Comeback: die bewährte Klingenform wurde kombiniert mit einem ergonomisch ausgereiften Griff für eine optimale Haltung und sicheres Arbeiten. Auch wieder erhältlich: der PUMA wildtöter. **Alle Infos unter: www.pumaknives.de.**



PUMA wildtöter (Art.-Nr.: 11 3494)



PUMA rüdemann 40 (Art.-Nr.: 11 3584)

PUMA GmbH IP Solingen

An den Eichen 20-22 · D-42699 Solingen · Telefon: +49 (0)2851-58 96-50 · Fax +49 (0)2851-58 96-60
info@pumaknives.de · Internet: www.pumaknives.de · www.puma-individual.de · www.puma-kueche.de

AB IN DIE RÖHRE

ZURÜCK ZUM SCHWEIN: Gemeinsam mit der Küchenchefin Sandri wird überlegt, wie der mittelgroße Keiler am besten zubereitet werden könnte. Am schönsten wäre es, das Tier komplett im Ganzen zu garen. Zu diesem Zweck gibt es auf der Terrasse der Lodge ein großes Ofenrohr, ähnlich einer horizontal ins Mauerwerk eingelassenen Tonne. Doch die Sau ist zu groß! Also werden die Keulen vom Rücken getrennt, um Platz zu sparen. Mit einer Mischung aus Worcester-, Barbecue-, Soja- und Spareribsauce mariniert Gert das Fleisch mittels einer großen Spritze von innen, dann wird es für vier Stunden bei geringer Hitze in die Röhre geschoben und immer wieder mit Marinade bestrichen. Unter dem Rost befindet sich eine Art Fettpfanne, die mit Äpfeln, Zwiebeln und Kräutern ausgelegt ist. Am Abend genießen wir das in Tranchen geschnittene Fleisch mit Reis, Salat, Gemüseauflauf und frisch gebackenem Brot. Das Schwein ist fein-aromatisch und zart und sogar die dollarschweren südafrikanischen Großfarmer, die zu Besuch sind, sind begeistert von dem „Arme-Leute-Essen“. Gerts Kommentar: „Jetzt gibt es hier jede Woche Schwein!“

SAVANNENROMANTIK MIT PUFFOTTER

AM NÄCHSTEN TAG HILFT ANDRÉ Gert beim Zubereiten einer Puffotter. Gemeint ist hier jedoch nicht die Schlange, sondern eine lange, dicke, grobe Wurst, die dem Reptil nicht unähnlich sieht – daher der Name. Dafür wird der Darm des erlegten Gnus gründlich ausgewaschen. Für die Füllung hackt André Leber und Niere vom Oryx klein, würfelt Apfel, Speck und Zwiebeln und würzt alles mit Worcestersauce, Pfeffer und Salz. Diese Farce wird nun Löffel für Löffel in den Darm gegeben und dieser dann zusammengebunden.

Tags darauf ist das Wetter mild: perfekt für ein Barbecue im Busch! Das Team von Panorama Rock richtet alles wunderbar her, mit Tischdekoration, Porzellantellern und großen Weingläsern. Wir essen die Puffotter vom offenen Grillfeuer, Braai genannt, dazu Käse- und Boerewors aus eigener Herstellung. Die Hülle der Puffotter ist knusprig, die deftig-süße Füllung saftig. Der Leopard, der hier vor ein paar Tagen noch umhergeschlichen sein soll, lässt sich zum Glück nicht blicken. Dafür jede Menge große, etwa acht Zentimeter große Käfer. Ob man die auch essen kann? Wir versuchen es nicht.



Rechts: Jagdführer Gert hat auch noch andere Qualitäten! Hier mariniert er das Warzenschwein mit Hilfe einer speziellen Spritze von innen.

Links: Frische Zutaten für die Füllung der Puffotter!

Mitte unten: Wir sehen eine Stück „Puffotter“, daneben ein selbstgebackenes Brötchen (ähnlich wie ein Pizza-Brötchen) und zwei verschiedene Sorten von namibischer Grillwurst: Käse- und Boerewors.





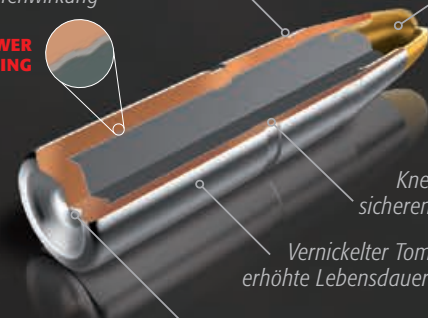
EVOLUTION FÜR ÜBERZEUGENDE TIEFENWIRKUNG

Mit Mantel gebondeter
(=verbundener) Bleikern
für überzeugende
Tiefenwirkung

**POWER
BONDING**

Scharfrand für
Schnittthaar am
Anschluss

Rapid X Tip
für optimales
Ansprechen im
Wildkörper



Kneifille für
sicheren Geschosssitz

Vernickelter Tombakmantel für
erhöhte Lebensdauer des Laufes

Ballistische Kalotte für Flugstabilität
und Präzision auf weite Distanz

Abgabe nur an Erwerbsberechtigte

rws-munition.de

RWS is a registered trademark of RUAG Ammotec, a RUAG Group Company

T-BONE VOM GNU

EIN RICHTIGES STEAK, ein ordentliches T-Bone, möchte André in Namibia ebenfalls zubereiten. Jagdführer Gert schlägt vor, dafür einen Gnobullen zu erjagen. Aber die mächtigen Boviden lassen sich nicht blicken. Schließlich pirschen wir auf gut Glück beziehungsweise wir verlassen uns auf die Erfahrung und das Bauchgefühl von Jagdführer Gert. Nach rund eineinhalb Stunden bekommen wir eine Herde flüchtender Streifengnus in Anblick. Zügig, aber vorsichtig, folgen wir den Tieren, die sich bald beruhigt haben. Schließlich ziehen sie einen kleinen steilen Hang hinauf, Entfernung: 250 Meter. „Jetzt oder nie“, sagt Gert und gibt André die knappe Anweisung: „Der dritte von rechts!“. Als der Schuss raus ist, zeichnet der Bulle heftig, alle vier Läufe sind in der Luft. Die ganze Herde prescht los, mitsamt dem beschossenen Stück. Wir hetzen so gut es geht den steilen, dornenbuschbestandenen Hang hinauf, finden den Anschuss und folgen mit Ridgeback Baron im schwindenden Tageslicht der spärlichen Schweißfährte. Nach 800 Metern stellt der brave Vierläufer das kranke Gnu und es bekommt von Barons Führer Gert den Fangschuss angetragen. Im letzten Büchsenlicht wird der starke Bulle auf den Pickup verladen und im Dunkeln rollen wir im beginnenden Regen zum Schlachthaus.

Ein paar Tage später ist das Fleisch soweit, dass es geschnitten werden kann. Gert zeigt André, wie die Fleischsäge bedient wird, dann macht sich dieser voller Konzentration ans Werk. Es lohnt sich: Am letzten Abend vor der Abreise gibt es das T-Bone mit Röstkartoffeln und frischen grünen Bohnen – ein Gedicht! Die anstrengende Jagd hat sich gelohnt.



Diese Seite, oben: Streifengnu, direkt nach dem Schuss (vorher) und ein paar Tage später als T-Bone-Steak (nachher).

Rechte Seite: Beim afrikanischen Wildfondue ist alles etwas größer und rustikaler: Der Topf, die Spieße ...

