Zeitschrift: Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 64 (1991)

Heft: 10

Artikel: Wildgerichte - leicht gemacht

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-519703

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 18.04.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Wildgerichte – leicht gemacht

STI- Bei kaum einer Saison-Spezialität wird so deutlich, dass sich die Zeiten – und damit unsere Ernährungsgewohnheiten – geändert haben, wie bei den Wildgerichten. Legte man früher grossen Wert auf den sogenannten «Haut goût» des Wildes sowie auf möglichst zahlreiche und entsprechend nahrhafte Beilagen, so ist heute gerade das Gegenteil der Fall. Allzu penetrantes Wildaroma, schwere, dicke Saucen und eine überladen wirkende Beilagen-Palette sind endgültig passé. «In» sind leichte, elegante Wild-Spezialitäten mit entsprechenden Saucen und Beilagen.

Haben Sie übrigens gewusst, dass ein Grossteil des während der Wildsaison angebotenen Wildes tiefgekühlt in den Handel kommt? Und dies keineswegs zum Nachteil der vielen Feinschmecker: Rasches Tiefkühlen verhindert nämlich die Weiterentwicklung des heute nicht mehr so geschätzten, intensiven Wildaromas. Zudem ist das Fleisch vom Wild für die Tiefkühlung hervorragend geeignet, weil es sehr wenig Fett enthält. Die Haltbarkeit ohne Qualitätseinbusse beträgt 10–12 Monate. Zum Auftauen soll vakuumverpacktes Wildfleisch ausgepackt, auf einen Teller gelegt und in den Kühlschrank gestellt werden. So wird übermässiger Saftverlust vermieden. Vor der Weiterverwendung mit Küchenpapier gut abtrocknen.

Die Auswahl an tiefgekühltem Wild ist heute besonders vielfältig. Sie reicht von Kurzbratstücken wie Entrecôtes, Steaks und Schnitzel vom Reh, Hirsch oder Wildschwein bis zu Ragout- oder Pfefferfleisch und Wildschlegeln. Wildpfeffer ist oft auch bereits gebeizt erhältlich und braucht lediglich noch gekocht und nach eigenem Gutdünken abgeschmeckt werden.

Ist die Zubereitung des Fleisches schon so einfach und zeitsparend, gilt dies erst recht für die Beilagen. Klassiker wie Rotkraut, Kastanien, Rosenkohl und Spätzli sind tiefgekühlt und praktisch fixfertig erhältlich. Doch auch modernere Beilagen, wie die attraktiven Pommes Duchesse, knusprige Kartoffelkrokettli oder eine bunte Gemüsemischung passen gut zu leichten Wildgerichten und sind im Handumdrehen servierbereit. Und falls selbstgemachte Spätzli zu den Lieblingsbeilagen gehören, kann man davon auch gut die doppelte Portion herstellen und den Rest für die nächste Wildmahlzeit einfrieren.

Die feinen Saucen zum Wild haben deutlich abgespeckt und präsentieren sich leicht und elegant. Grundlage ist meist ein kräftiger Wildfond, der mit Waldbeeren, wie zum Beispiel Brombeeren, Preiselbeeren oder Holunder, aromatisiert, pikant abgeschmeckt und mit wenig Rahm oder Butter verfeinert wird. Auch selbstgesammelte und tiefgekühlte Pilze stehen einer Wildsauce gut an. Und die Krönung dieses Wild-Menüs «à la maison» wäre ein leichtes Dessert, etwa ein fruchtiges Sorbet oder Vanilleglacé mit heisser Waldbeerensauce. Wetten, dass Familie und Gäste auf diese neuen, einfach aufzutischenden Wildspezialitäten «wild» werden? Haben Sie Fragen zum Thema «Tiefgekühltes Wildfleisch und Beilagen zu Wildgerichten?» Das Schweizerische Tiefkühl-Institut (STI), Minervastrasse 99, 8032 Zürich, Telefon 01/383 10 38, weiss Rat und gibt Auskunft.

Wir heissen die neuen Fouriere herzlich willkommen!

Vom 7. Oktober bis 9. November 1991 absolvieren Sie in Bern die Fourierschule 3/91. Während diesen fünf Wochen erhalten Sie die Fachausbildung zu Ihrer späteren Tätigkeit als Fourier. Dass diese kurze Zeit nicht genügt, wird sich im militärischen Alltag rasch zeigen.

Zu Ihrer Unterstützung veranstalten die Sektionen des Schweizerischen Fourierverbandes während des ganzen Jahres interessante ausserdienstliche Anlässe zur Aus- und Weiterbildung. Dazu gehört auch die vorliegende Fachzeitschrift ‹Der Fourier›.

Wir wünschen viel Erfreuliches!