



Grillmeister Tobias Kimmel aus Limburg hatte nicht nur eine Vielzahl von Grillgeräten dabei, sondern auch einen der gefragten Smoker im Einsatz.



Mit den Gästen ließen sich Moderator Martin Seidler (2. von links) und Gastgeber Bernd Schneider (3. von links) vom Hofgut Dapprich, der auch Kreisjagdmeister ist, beim „Wilden Grillen“ der Westerwälder Jäger die leckeren Wildbret-Spezialitäten schmecken.

Fotos: Markus Müller

# Wälder Jäger machen heiß auf gegrilltes Wild

**Ernährung Aktionstag auf Hofgut Dapprich bot neben Genuss auch Freizeitvergnügen für viele Hunderte Gäste**

Von unserem Redaktionsleiter Markus Müller

■ **Westerwald.** Wenn die Westerwälder Jäger etwas öffentlichkeitswirksam anpacken, kann man sich darauf verlassen, dass es hinterhältig ist: Nach den zwei überaus erfolgreichen Jagderlebnistagen im Stöfel-Park bot die Kreisgruppe um den rührigen Klaus Skowronek zum ersten Mal ein „Wildes Grillen“ auf dem Dappricher Hof an der Holzbachschlucht an – und viele Hunderte Gäste wollten sich diese Aktion nicht entgehen lassen. Sie wurden nicht enttäuscht: Es gab jede Menge Kostproben von verschiedenem Wildbret, die von Grillmeister Tobias Kimmel vom Unternehmen BBQ County in Limburg und seinem Assistenten, dem Westerwälder Jäger und Koch Alexander Wirtz, auf die verschiedensten Arten zubereitet wurden.

Dabei standen natürlich die verschiedensten Grillmethoden im Vordergrund, zu denen auch die gerade angesagte Zubereitung im heißen Rauch des Smokers zählte. Aber es gab auch Erläuterungen zum Dutch Oven, bei dem die Grillkohlen unter und über dem gusseisernen Kochtopf platziert werden und so langsam die Rehkeule garen, und es gab feuriges Chili con (Wildschwein-)Carne aus dem Hexentopf, der ebenfalls mit glühenden Kohlen geheizt wurde.

Ständig zischte, dampfte, brutzelte es, und ab und zu schlugen

auch Flammen aus den Grillgeräten. Schnell zerteilten Kimmel und Wirtz die prächtigen Fleischstücke in handliche Probiertionen und ließen sie von dem bekannten Moderator Martin Seidler unter die Leute bringen: Die ließen sich Wildbret-Burger und -spieße genauso gerne schmecken wie Steaks aus der Reh- und Wildschweinscheibe oder besonders leckere Proben vom Reh- und Wildschweinerücken. Allein schon vom Zusehen und Schnuppern konnte man da schon schwach werden.

Das musste auch eine Vegetarierin spüren, die seit drei Jahren kein Fleisch mehr gegessen hatte: Bei Gastronom und Jäger Guido Jacobs aus Nistertal, der im Wildmobil besonders große Wildspieße anbot, wurde sie schwach und ließ sich das Wildbret schmecken. „Das Fleisch ist ja auch von der Natur produziert worden und damit ethisch für mich zu vertreten“, machte die junge Frau deutlich. „Und es schmeckt wirklich sehr lecker!“ Gleich nebensan hatte ein weiterer Nistertaler seinen Stand aufgebaut: Metzger Ingo Wedler, dessen Currywurst im Begriff ist, die USA zu erobern, bereitete diese in einer Wildschwein-Variante zu und servierte diese mit seiner speziellen, eigens für Amerika produzierten Soße.

Seidler tourte derweil mit dem Mikrofon in der Hand durch die Be-

sucherscharen und stellte die weiteren Beteiligten vor, die bei herrlichem Wetter im idealen Ambiente des Hofgutes Dapprich, den Tag zu einem besonderen Erlebnis für die vielen Hunderte Gäste werden ließen: Gerhard Frank aus dem Nachbarort Gemünden zeigte die Herstellung von Hundeleinen und erläuterte die Hundeausbildung. Tim Klünder aus Hellenhahn-Schellenberg baut nicht nur Hochsitze, sondern versah kleine Holz-Grillzangen mit den Namen ihrer neuen Besitzer. Udo Ebach aus Wehbach zeigte das richtige Schärfen von (Jagd-)Messern. Die Verwertung von Fuchsfellen präsentierte Josef Thome aus Girod.

Jung und Alt erhielten beim Deutschen Meister Klaus Schüssler eine Einführung ins Bogenschießen. Falkner Kai Hengsternmann präsentierte seinen Adler und weitere für die Jagd genutzte Vögel.

Im neuen Zelt der Kreisjagdgruppe Westerwald im Landesjagdverband unterhielt der Musikverein Seck. Die Bläsergruppen Hoher Westerwald, Jennerwein und Hüttenbläser präsentierten jagdliche Signale und mehr. Spezialitäten aus dem Backofen bot die Mühlenbäckerei Jung aus Westerburg an, solche aus der Destille der Birkenhof aus Nistertal.

Mehr Fotos gibt's unter [www.rhein-zeitung.de/westerwald](http://www.rhein-zeitung.de/westerwald)

## Tipps und Tricks vom Profi-Grillmeister und den Jägern

Eine einfache Grillwürzmischung macht Grillmeister Tobias Kimmel so: Salz, Zesten von Zitrusfrüchten sowie zerstoßenen Pfeffer und Kräuter nach Wunsch einfach

mischen und innerhalb von drei Stunden verwenden. Seinem Chili con Carne mit Wildschweinfleisch gaben dunkle Schokolade und Ahornsirup die besondere Note.

Klaus Skowronek empfahl den Gästen, Wildbret bei den Jägern zu kaufen. Eine Übersicht und viele Infos gibt es im Internet auf der Seite: [www.wild-auf-wild.de](http://www.wild-auf-wild.de)

Auch im Dutch Oven lässt sich Wild schmackhaft zubereiten.



Jäger und Koch Alexander Wirtz war der Assistent des Grillmeisters.



Die Bläsergruppen Hoher Westerwald, Jennerwein (Foto) und Hüttenbläser präsentierten jagdliche Signale und mehr.



„Hmm, das schmeckt!“ Auch Gästen aus dem Nachbarkreis Altenkirchen mundeten die Wildspieße von Guido Jacobs vorzüglich.



Falkner Kai Hengsternmann und seine Mitarbeiterin aus Bad Marienberg präsentierten ihren Adler und weitere für die Jagd genutzte Vögel.



Das passt doch wunderbar. Am Stand der Holzbearbeiter gab es Grillzangen, in die auf Wunsch sogar der Name eingegraben wurde.



Klein und Groß erhielten beim Deutschen Meister Klaus Schüssler eine Einführung ins Bogenschießen.



Die Verwertung von Fuchsfellen, die bei der Jagd anfallen, präsentierte Josef Thome aus Girod.