

Westerwald extra

Fotos, Videos, Berichte auf www.rhein-zeitung.de/westerwald-extra

2000 Wanderer probieren beim Steigfest Wild

Freizeit Wäller Weitwanderweg feiert Geburtstag

Von unserem Redaktionsleiter
Markus Müller

■ **Westerwald.** „Wandertourismus und Jagd sind keine Gegensätze.“ Diese Worte des Ersten Kreisbeigeordneten (und Jäger) Kurt Schüler bei der Geburtstagsparty für den Westerwaldsteig unterstrich insbesondere diese Veranstaltung aufs Beste: Am Sonntag kamen gut 2000 Gäste auf den Dappricher Hof oberhalb der Holzbachschlucht zwischen Seck und Gemünden, um zehn Jahre Steig mit einem zünftigen „Wilden Grillen“ zu feiern, zu dem die Westerwälder Jäger eingeladen hatten.

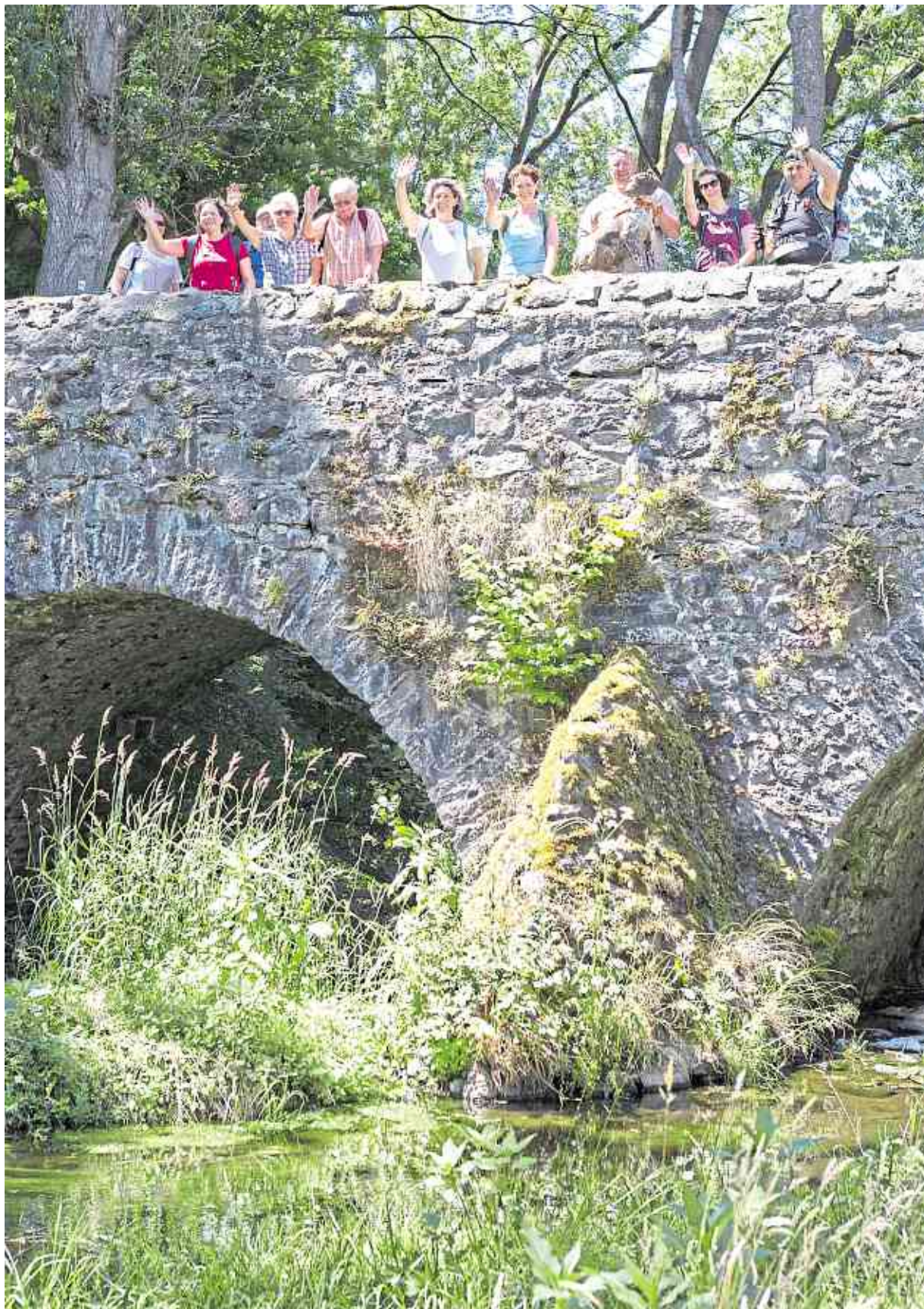
Doch bevor das Feiern richtig losgehen konnte, dankte Schüler den Leuten vom Westerwald-Verein als Urheber und dem Westerwald-Touristik-Service (vertreten insbesondere durch Christoph Hoopmann und Anna Leukel) als Umsetzer für diesen prächtigen, mehr als 230 Kilometer langen Weitwanderweg quer durch den Westerwald. Der Qualitätswanderweg zeige jetzt schon mehr als zehn Jahren Gästen wie Einheimischen, wie schön und interessant die Region zwischen den Balungsräumen doch ist. Gleichzeitig lud Schüler dazu ein, die vielen Produkte doch zu probieren, die rund um den Steig entstanden sind: Spirituosen, Schokolade, Brot, Schinken und einiges mehr.

Über das Kaiserwetter zum Festtag freute sich stellvertretend für die vielen Gäste Gerrit Müller, Bürgermeister der Verbandsgemeinde Rennerod. Er stellte fest, dass auch die vielen am Westerwaldsteig lie-

genden Orts- und Verbandsgemeinden dazu beitragen, dass der Qualitätsweg eine Erfolgsgeschichte bleibt und weiter durch Schleifen und Wäller Touren ergänzt wird. Müller rief dazu auf, sich immer dazu zu bekennen, ein Westerwälder zu sein und die Region auch andernorts noch bekannter zu machen.

Nachdem Bernd Schneider als Hausherr des Dappricher Hofes sich darüber gefreut hatte, dass der Zuschlag für die Geburtstagsparty an ihn und seine Familie gegangen war, präsentierte seine Frau Petra eine wunderbare Geburtstagsorte, die dann direkt gemeinsam angeschnitten wurde. Die ersten Tortenstückchen gingen an Tony Alt als Ehrenvorsitzenden des Westerwald-Vereins und Landtagspräsident Hendrik Hering, zur Geburtsstunde des Steiges rheinland-pfälzischer Wirtschaftsminister.

Vom Deutschen Wanderverband, zu dem auch der Westerwald-Verein gehört, und der die Qualitätsweg zertifiziert, wurde 2018 das Motto „Wandern und Genießen“ ausgerufen. Da passte es doch wunderbar, dass die Westerwälder Jägerschaft zum Steiggeburtstag ihr „Wildes Grillen“ anbot. Mit Grillmeister Tobias Kimmel war ein ausgewiesener Fachmann dabei. Nicht nur Holzkohle- und Gasgrill, auch die immer mehr verbreiteten Smoker und der Dutch Oven gehören zu seinem Repertoire. Dazu Schneider, der auch Kreisjagdmeister ist: „Wer hier auf den Geschmack gekommen ist, kann seine Kenntnisse in einem der im Verlauf des Sommers an-



Fröhliche Wanderer kurz vor dem Ziel an der alten Brücke über den Holzbach am Hofgut Dapprich.



Rund 2000 Gäste kamen zum Geburtstagsfest des Westerwaldsteiges, verbunden mit dem „Wilden Grillen“ der Westerwälder Jäger.

Jäger luden zu Bratwurst und Burger ein

Genuss Wildbret eignet sich bestens fürs Grillen

Mitten auf dem idyllischen Gelände des Dappricher Hofes direkt am Ufer des Holzbaches unterhalb von Seck raucht und brutzelt es mächtig. Tobias Kimmel von BBQ-County aus Limburg hat hier die unterschiedlichsten Grills aufgebaut, darunter sogar einen praktisch automatisch funktionierenden Holzpelletgrill – was es nicht alles gibt. Aber die meisten der aufgebauten Grills betreibt der Grillmeister einfach mit Holzkohle. In deren Glut steht hier und da auch ein großer Dutch Oven aus Gusseisen. Aha, da köchelt wahrscheinlich das Chili con Wild darin. „Nicht nur“, lacht Kimmel und hebt einen der schwe-

ren Deckel an, die mit glühender Holzkohle bedeckt sind. „Auch die Brötchen für unsere Wildburger können wir drin backen.“

In diesem Jahr bildet der zehnte Geburtstag des Westerwaldsteiges den großen Rahmen für das „Wildes Grillen“ der Westerwälder Jäger, mit denen diese die vielfältigen Verwendungsmöglichkeiten von Wildbret in der Küche demonstrieren wollen. Tobias Kimmel zeigt deshalb in praktischen Vorführungen die vielfältigen Möglichkeiten der Zubereitung verschiedener Wildprodukte auf dem Grill. Markus Ries vom Adlerland aus Rotenhain schaut Kimmel und seinen

gebotenen Grillkurse ausbauen.“ Weitere Wildspezialitäten wurden auf dem Hofgut Dapprich von Gastronomen und Jäger Guido Jacobs und seinem Team auf dem Wildmobil des Landesjagdverbandes Rheinland Pfalz angeboten. Auch Metzger, Jäger und Jagdhornbläser Ingo Wedler, dessen Currywurst sogar in den USA Freunde gefunden hat, ist mit von der Partie.

Dazu gab es Brot und Backwaren in allen Variationen oder auch frische Waffeln. Und wer wollte, konnte nicht nur kühles Bier, sondern auch Sekt und Wein und sogar Hochprozentiges bekommen.

Ein Messermacher, der mitgebrachten Messern wieder den nö-

tigen Schriff gab, die Herstellung von Fellprodukten oder Holzschildern aller Art, der Bau jagdlicher Einrichtungen und Bogenschießen, sowie weitere Aktionen für Kinder sorgten für allerhand Kurzweil. Die Naturschutzjugend bot Infos zu Pflanzen und Tieren der Region an.

Jagdhornbläsergruppen und der Musikverein Seck unterhielten die Gäste musikalisch. Apropos Gäste: Viele von ihnen (auch mit Hunden) hatten schon am Morgen den Westerwaldsteig von Rehe, Rennerod oder dem Wiesensee her bei geführten Touren den Westerwaldsteig unter die Füße genommen. Viel andere nutzten die Gelegenheit, um eine Erkundungsrunde

durch die nahe gelegene eindrucksvolle Holzbachschlucht zu machen. Das Gute dabei: Wer sein Auto am Startpunkt stehen gelassen hatte, für den gab es einen Busshuttle. Wer sich noch näher mit dem Westerwaldsteig beschäftigen wollte, für den stand Wegemanagerin Barbara Sterr mit ihrem Wissen und ihren Tipps zur Verfügung. Wer von all dem Trubel genug hatte, der konnte wieder jederzeit auf Tour gehen und die schöne Natur rund um das Hofgut erkunden oder auch dem Westerwaldsteig weiter in Richtung Westerburg oder Fuchskaute folgen.

Mehr Fotos gibt's unter www.rhein-zeitung.de/westerwald



Hmm, lecker! Die Kostproben mit gegrilltem Wildbret musste Kreisjagdmeister Bernd Schneider nicht lange anpreisen.

Fotos: Röder-Moldenhauer

Zum Zehnten des Westerwaldsteigs

Auf dem Dappricher Hof an der Holzbachschlucht feierten Westerwälder Touristiker und Jäger mit „Wildem Grillen“ gemeinsam eine große Party zum zehnten Geburtstag des Westerwaldsteigs.

Kompakt

Holzbachschlucht ist ein Höhepunkt am Steig

Hier gurgelt das Wasser, plätschert über Steine und reißt auch den einen oder anderen kleinen Baum mit sich: Unterhalb von Seck und des Dappricher Hofes gräbt sich der Holzbach bis Gemünden durch den Abhang der Basalthochfläche des Hohen Westerwaldes. Über Jahrtausende hat die Kraft des Wassers sogar das äußerst widerstandsfähige und harte Westerwälder Gestein geschafft und sich auf der Länge von etwa einem Kilometer bis zu 30 Meter tief hineingefressen. Der Westerwaldsteig führt direkt durch die Schlucht. Am Weg liegt am Waldrand der kleine Privatfriedhof der Familie Schneider, die das Hofgut heute noch bewirtschaftet.

Hofcafé Dapprich lädt am Steig zur Rast ein

Aktuell wird das Dappricher Hofcafé der Familie Schneider im Hochglanz-Magazin „Der Feinschmecker“ vorgestellt. Westerwaldsteig-Wanderer, die dort eine leckere Kuchen- und Kaffee-Pause einlegen wollen, sollten ihre Tour – vielleicht auch nur einen kurzen Rundweg durch die Holzbachschlucht – am besten nach den Öffnungszeiten planen: Das Hofcafé hat von Mittwoch bis Sonntag von 14 bis 18 Uhr geöffnet.

Nächste Wäller Tour ist kurz vor dem Start

Mit dem zehnten Geburtstag des Westerwaldsteigs ist natürlich noch lange nicht Schluss: Aktuell wird die nächste Wäller Tour vorbereitet, die zufällig auch durch die Holzbachschlucht und am Dappricher Hof vorbei führt. Die Wäller Tour Hohe Hahnscheid beginnt in Imtraut und führt gleich zu Beginn halbrund um die den Namen gebende Erhöhung, von der sich herrliche Fernblicke bieten. Auf der Elf-Kilometer-Runde durch die nächsten Dörfer Gemünden und Seck gibt es zu viel zu entdecken.

Wildbret ist bei Konsumenten beliebt

Wildbret erfreut sich großer Beliebtheit. Rund 3000 Tonnen Wildbret lieferten die Jäger in Rheinland-Pfalz im Jagdjahr 2016/2017. Etwa 1700 Tonnen stammen dabei von heimischen Wildschweinen. Rehwild lieferte knapp 869 Tonnen Fleisch. 325 Tonnen kommen vom Rotwild. Gerade im Sommer, wenn alles sprießt, ernähren sich die heimischen Wildtiere von den besten Kräutern, die sie finden können. Das spiegelt sich natürlich in der Fleischqualität wider. Die Ernährungsexperten bestätigen: Wildbret ist ausgesprochen cholesterin- und fettarm, dafür reich an Vitamin B. Zudem enthält es wichtige Mineralstoffe wie Eisen, Zink und Selen.