

# Westerwald & Region

Fotos, Videos, Berichte auf [www.rhein-zeitung.de/westerwald](http://www.rhein-zeitung.de/westerwald)

## Pottum ist aktuell in Narrenhand

Zweimal volles Haus konnte der Pottumer Carnevals Club (PCC) zu seinen Prunksitzungen melden, die nach der Corona-Zwangspause wieder ein mitreißendes Programm boten. Seite 23

## Koch-Azubis sind jetzt ganz wild auf Wäller Wild

BBS Montabaur verlegt Unterricht zu Jäger und Gastronom Guido Jacobs in Nistertal

■ **Westerwaldkreis.** Wildbret liegt voll im Trend. Viele Spitzenköche sind von dem Premiumprodukt begeistert. Seit fast zehn Jahren lernen Koch-Azubis der Berufsbildenden Schule Montabaur in Kursen mit Westerwälder Jägern, wie „wild“ es in Profiküchen zugehen kann. Im Januar fand nach einer durch die Pandemie bedingten Pause wieder ein solcher Kurs in Nistertal statt. Eindrücke aus einem besonderen Seminar:

Beherzt greift ein angehender Koch zum Messer und zerwirkt unter fachmännischer Anleitung von Guido Jacobs, Jäger und Inhaber des Hotels Zur Post in Nistertal, ein Stück Rehwild, zur Verfügung gestellt von Jagdpächter Hermann Giebel. Anfangs noch sehr vorsichtig, doch nach den ersten zaghaften Handgriffen gewinnen die jungen Köchinnen und Köche Vertrauen und sind von da an kaum noch zu bremsen. Die Erfolgserlebnisse freuen auch den gelernten Koch Jacobs. „Ich möchte junge Köche im Rahmen ihrer Ausbildung die Verarbeitung von Wild aus unseren heimischen Revieren nahebringen“, erklärt er.

„Sie sollen es noch ‚am Stück‘ sehen, damit sie nicht nur die abgepackten Portionen aus dem Großhandel kennen. So möchte ich Vorurteile abbauen, mehr Gefühl für Qualität erzeugen und ein höheres Bewusstsein für das Produkt Wildfleisch generieren.“

Seit fast zehn Jahren arbeitet Guido Jacobs, Obmann für Wildbretmarketing der Westerwälder



**Die Rehkeule wird entweder hohl ausgelöst und zum Braten gebunden oder zerlegt, um sie zu Steaks und Ragout zu verarbeiten.**

Jägerschaft, mit der BBS Montabaur zusammen, um Azubis im dritten Lehrjahr den praktischen Umgang mit Wildfleisch näher zu bringen. „Mit unserem Kurs können wir den jungen Leuten Praxiswissen mitgeben, dass sie in dieser Form während ihrer Ausbildung

### Die Teilnehmer

Die teilnehmenden Schülerinnen und Schüler des dritten Lehrjahres: Carina Ahrens, Sören Bednarek, Koray Hosel, Katharina Weber, Celine Wilhelmi (alle Hotel Schloss Montabaur); Janneck Meyer, Patrick Slawek (beide Hotel Heinz) und Veronica Moreno (Lindner Hotel am Wiesensee). *mm*

nicht erwerben können“, sagt Jacobs.

Und das wissen die Koch-Azubis. Acht Schülerinnen und Schüler des dritten Lehrjahres der Ausbildungsbetriebe Schloss Montabaur, Hotel Heinz und Hotel Lindner ergriffen, begleitet durch ihre Fachlehrerin, Andrea Petri, die Gelegenheit und nahmen an diesem Kurs freiwillig teil. Sie opferten einen Teil ihrer Freizeit, um mehr über das heimische Wild und die Verarbeitungs- und Zubereitungsmöglichkeiten zu lernen.

Nach dem fachgerechten Zerlegen in küchenfertige Portionen bereitet man gemeinsam ein Wildgericht zu. So wird eine Keule hohl ausgelöst und zum Braten gebunden, die andere zerlegt, um sie zu Steaks und Ragout verarbeiten zu können. Der Rücken wird pariert und am Stück gebraten, um ihn am Tisch des Gasts tranchieren zu können. Verdienter Abschluss ist das gemeinsame Abendessen mit Reh Rücken „Baden-Baden“ mit Preiselbeerbirne und Spätzle sowie Rehkeule, rosa gebraten, mit Klößen und Rotkohl.

Klaus Skowronek, Vorsitzender der Westerwälder Jägerschaft, überreichte den Teilnehmern das „Wildkochbuch Rheinland-Pfalz“. Auf 140 Seiten werden die 70 besten Rezepte für Reh, Wildschwein, Hase, Hirsch & Co. vorgestellt und illustriert. Die Rezepte wurden in den Reihen der Jägerinnen und Jäger in der Region gesammelt. Sie machen schon beim Durchlesen Appetit und Lust auf das Nachkochen. Unter den Rezepten sind so traditionelle Wildgerichte wie „Hasenpfeffer“, „Flammierte Rehmedaillons“, „Wildnieren in Sherry“ oder „Wildgulasch à la Petit Fleur“.

„Die Initiative der Westerwälder Jäger zeigt“, so Klaus Skowronek, wie begehrt das Wissen der Jäger



**Das erleben Koch-Azubis normalerweise nicht: In Nistertal dürfen die Schüler des dritten Lehrjahres der BBS Montabaur unter fachlicher Anleitung ein Reh aus der Decke schlagen und dann auch sachgerecht zerwirken.**

ist – auch abseits der Arbeit in den Revieren. Die Projekte mit der BBS Montabaur haben einen Multiplikatoreffekt: Je mehr junge Köche

das Produkt Wildfleisch kennen und schätzen lernen, desto öfter landet es beim Endverbraucher auf dem Teller. *red/mm*

Regionale Anbieter von Wildbret und Rezepten zu seiner Zubereitung findet man auf der Internetseite: [www.wild-auf-wild.de](http://www.wild-auf-wild.de)



Seit Jahren arbeiten (von rechts) Andrea Petri und Guido Jacobs zusammen, um Koch-Azubis den praktischen Umgang mit Wildfleisch näherzubringen.



Der Rehrücken wird pariert und am Stück gebraten, um ihn am Tisch des Gastes ansprechend zu präsentieren und anschließend zu tranchieren.



Verdienter Abschluss ist das gemeinsame Essen mit Rehrücken „Baden-Baden“ sowie Rehkeule, rosa gebraten. Fotos: Andrea Petri (4) / Hermann Giebel (2)

## 15 000 Läufer werden zu Koblenzer B2Run erwartet

Teams können für die Veranstaltung am 30. Juni bereits angemeldet werden – Spenden für die Deutsche Knochenmarkspenderdatei

■ **Koblenz/Region.** Rund 15 000 Teilnehmer aus Koblenz und der Umgebung werden wieder erwartet, wenn am Freitag, 30. Juni, um 17 Uhr der Startschuss für B2Run Koblenz, den ehemaligen Münz-Firmenlauf, fällt. Anmeldungen sind ab sofort möglich.

Läufer können bei der Veranstaltung wieder gemeinsam mit Kollegen aktiv werden, den Ziel-einlauf am Deutschen Eck erleben und das Erreichte anschließend bei einer großen Party gebührend feiern. Getreu dem Motto „Runter vom

Bürostuhl, rein in die Sportschuhe“ bietet B2Run eine hervorragende Möglichkeit, die Mitarbeiter zum Sport zu motivieren und den Teamgeist zu stärken. Bei B2Run geht es nicht primär um Schnelligkeit. Es stehen vor allem der Spaß und das gemeinsame Erlebnis mit dem Team im Vordergrund.

Der fünf Kilometer lange Kurs, der auch für Hobbyläufer geeignet ist, führt vom Deutschen Eck durch die Koblenzer Innenstadt, am Schloss vorbei und danach den Rhein entlang zurück zum Zielein-

lauf am Deutschen Eck. Zeitversetzte Startphasen ermöglichen kurze Wartezeiten und ausreichend Platz zum Laufen. Für alle, die es gemächlicher angehen lassen möchten, ist ein eigener Startbereich für (Nordic-)Walker eingerichtet. Im Anschluss feiern alle Teilnehmer bei der großen After-Run-Party, für die die begehrten Teamstände für Unternehmen ebenfalls bereits buchbar sind.

Die Anmeldung zu B2Run beinhaltet neben der Teilnahme am Lauf

und am Rahmenprogramm weitere Specials: Alle Läufer erhalten ihre persönliche Startnummer. Der Zeitnahmechip ermöglicht eine individuelle und punktgenaue Zeitnahme. Zudem sind eine Urkunde, eine Medaille und ein persönliches Video vom Lauf inbegriffen. Darüber hinaus können alle Teilnehmer kostenlos mit den öffentlichen Verkehrsmitteln an- und abreisen.

Und das besondere Plus: Unter dem Motto „Laufen, spenden, registrieren“ kön-

nen die Teilnehmer auf Wunsch Gutes tun. Mit dem DKMS-Charity-Starter-Ticket, das für 5 Euro mehr pro Startplatz erhältlich ist, unterstützen die Läufer die Deutsche Knochenmarkspenderdatei (DKMS) und helfen damit im Kampf gegen Blutkrebs. Der Aufpreis wird von B2Run vollständig als Spende an die gemeinnützige Organisation weitergeleitet. *red*

Anmeldungen sind für zum 7. Juni im Internet möglich unter der Adresse [www.b2run.de](http://www.b2run.de)

## Diebe stehlen Elzer Ortsschild

Jugendliche randalieren und treten Pfosten ab

■ **Elz.** Beschädigt und gestohlen wurde das Ortsschild in Elz, verbunden mit einem gefährlichen Eingriff in den Straßenverkehr. Durch eine Gruppe Jugendlicher wurde der Pfosten des Ortsschildes von Elz abgetreten. Anschließend wurde das Ortsschild entwendet. Gegen Mittag wurde das Ortsschild am Sonntag in der Westerwaldstraße in Elz aufgefunden. Es entstand ein Schaden von 150 Euro, so die Polizei. *red*