

BEEF!

FÜR MÄNNER MIT GESCHMACK

SPEZIAL: BAYERN

LASS' KRACHEN!

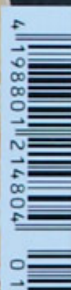
Was für ein Krustenbraten! Hier sind die Rezepte der bayrischen Klassiker: Hendl, Leberkäs, Weißwurst, Wurstsalat, Knödel

SCHAUM VORM MUND
Hopfen & Malz: Auf der Suche nach dem perfekten Bier

HOLZ VOR DER HÜTTE
8 rauchige Rezepte fürs Plankgrillen mit Obsthölzern

GAMS VORM ROHR
Schuss aus 300 Metern: auf Hochgebirgsjagd

14,80 € ■ Extra 1/2016
ÖSTERREICH 16,80 € · SCHWEIZ 23 SFR · LUXEMBURG 17 €





SERIE
SO
SCHMECKT
DIE WELT



WIE SCHMECKT EIGENTLICH ... Dachs?

Was er rund um Ebersberg/Oberbayern erlegt, will Jäger Christian Maté, 55, komplett verwerten. Der gelernte Küchenmeister probiert darum gern alte Rezepte. Seine Spezialität: Dachsschinken

„Auch für mich als Jäger ist ein Dachs etwas Besonderes. Viele Tiere werden überfahren, und jagen darf man sie nur von Anfang August bis Ende Oktober. Dachsfett wird in Parfums und Salben verarbeitet, aber mit dem Fleisch tun sich viele schwer. Einige Jäger kochen ein deftiges Gulasch oder einen Braten daraus. Ich habe in alten Büchern gelesen, was sich noch aus Dachsfleisch zubereiten lässt. So kam ich auf Schinken. Dafür nehme ich nur die Keulen junger Tiere. Zuerst muss ein Tierarzt das Fleisch auf Trichinen, winzige Fadenwürmer, untersuchen. Beim Zerlegen achte ich darauf, möglichst wenig ins Muskelfleisch zu schneiden, denn die Schnittstellen könnten später schimmeln. Ich gebe 30 bis 40 Gramm Salz pro Kilo hinzu und würze die Keulen mit Wacholder, Lorbeer, manchmal Nelken und Pfeffer. Ich mag es pfeffrig! Das Pökeln dauert zwei bis drei Wochen. Dann hänge ich den Schinken 30 Stunden in den Räucherschrank und lasse ihn anschließend noch zwei bis vier Wochen ziehen. Dabei schrumpft die Keule auf Faustgröße zusammen. Darum teile ich meinen Dachsschinken auch nur mit Freunden, die das starke Aroma zu würdigen wissen. Es erinnert an Wildschwein, ist aber doch ganz eigen. Ich liebe den strengen Geschmack ja. Aber mit Dachs ist es wie mit Ziegenkäse: Den mag auch nicht jeder.“

DREI WICHTIGE FRAGEN ...

- ☑ **WAS TRINKE ICH ZUM DACHS?** Die rote Cuvée „Kaliber 20 Browning Baby 2012“ von Adams/Rheinessen, die hat schön Wumms! Ca. 19 Euro, z. B. über www.gourmondo.de
- ☑ **WO GIBT'S DAS?** Am besten beim Jäger/Förster fragen
- ☑ **NOCH WAS?** Die Trichinenschau durch einen Veterinär ist Pflicht! Machen Sie sich nicht unglücklich ...

SCHON LEER?

Diese Flasche – der Bocksbeutel – ist das Markenzeichen für Frankenwein. Jetzt hat sich Spitzen-designer Peter Schmidt der Pulle angenommen und mit dem „Bocksbeutel PS“ eine noch elegantere Form gefunden. Der Wein, hicks, schmeckt daraus immer noch ...



HÄTTEN SIE'S GEWUSST?

995 Mio.

RINDER WERDEN
AUF DER ERDE
GEHALTEN.
GEFOLGT VON
800 MILLIONEN
SCHWEINEN

SCHNEIDIG?

Die maßgefertigten Messer aus dem „Messerwerk“ von Florian Pichler und Luca Distler in Aschau/Chiemsee kennt in Bayern wohl jeder ambitionierte Hobbykoch. Dieses „Chefmesser DeLuxe“ hat eine 24 cm lange halbintegrale Klinge, geschmiedet aus 360 Lagen wildem Damast; der Griff ist aus Mooreiche – für ein Prachtstück dieser Art sind um die 2500 Euro anzulegen. www.messer-werk.de

STINKT DAS?

So ein Käse! Der duftet wunderbar, denn die Allgäuer Käserei Baldauf hat's drauf – und das seit 1862! Die Spezialitäten des Familienbetriebs sind u. a. sein würziger, gut ausgereifter Berg-, Wein-, Heumilch- und der Walnusskäse. Alles bestellbar über www.baldauf-kaese.de



WILDER WESTEN?

Wildes Bayern! Alexander Leichtenstein und seine Frau Anna züchten auf ihrem Bio-Hof in Altencreußen/Oberfranken Texas-Longhorn-Rinder – und haben mit 50 dieser prachtvollen Geschöpfe die größte Herde in ganz Europa. Das Fleisch ist hervorragend und hat – das erzählen Sie jetzt mal Ihrer Freundin – niedrigere Cholesterinwerte als Hühnchen! Zum Kennenlernen empfohlen: das 5-Kilo-Gourmet-Paket mit Roastbeef, Filet und Steaks (auf Vorbestellung, Preis auf Anfrage). Infos: www.texaslonghorn.de