

# Wildfleisch, in Handarbeit gefertigt

**JAGD** Johann Waffler hat ein Händchen für Fleisch. Seinen Rehrücken findet Thomas Kellermann super.

VON ANGELIKA SAUERER

**K**och, sagt Johann Waffler, das häßt ihm auch gefallen, und lächelt seinem Kunden Thomas Kellermann verschmitzt zu. Aber er wurde Metzger, womit er gleichsam eine Grundlage liefert fürs Kochen. Dass er dann auch noch Jäger geworden ist, verdankt er zwar dem Zufall. Doch damit fügten sich seine Interessen auf geradezu ideale Weise zusammen: die Nähe zur Natur, die innere Einkehr auf dem Jägerstand, die Geselligkeit nach der Jagd und der Umgang mit einem ganz besonderen Produkt; dem Fleisch wildlebender Tiere, die bis zum letzten Moment keine Angst und keinen Stress haben mussten.

## Wertschätzung für die Kreatur

In seiner Jägerstube in dem gepflegten Einfamilienhaus im Örtchen See bei Lupburg (Landkreis Neumarkt) hängen die Geweihe an der Wand. Für ihn sind sie keine Trophäen – die interessieren ihn nicht. Aber ihre Geschichten. Johann Waffler erinnert sich an jedes einzelne Tier. Er weiß, wo und wann er es geschossen hat und wie lange er es vorher beobachtete. „Ich seh' sie ja schon als Kitz, später als halbwüchsige und als ausgewachsene Rehe“, sagt der 54-Jährige. Er kennt seine Pappenheimer. Und irgendwann erschießt er sie dann. Nie leichten Herzens, aber doch mit keinem schlechten Gefühl. „Sie hatten ein freies Leben im Wald.“ Und auch, wenn er die Wald-

sich sehr dagegen, die Tiere als „Schädlinge“ zu sehen, die man dezimieren müsse. Von zehnmal Jagen schieße er etwa einmal. Jede Kreatur habe ein Recht auf Wertschätzung, findet er.

Bei ihm bedeutet das auch, dass er das Fleisch der Tiere so behandelt, dass eine Delikatesse draus wird. Nachdem er ein paar Jahre lang das Wild nur für den Eigenbedarf und Freunde zerteilte, baute er sich 2001 neben seinem Hauptberuf in der Metzgerei Hecht in Lupburg mit seinem Wildhandel ein zweites Standbein auf. Jäger aus der Region beliefern ihn. Aus der heimischen Garage wurde ein Schlachthof mit allem Drum und Dran. Seine Frau Elisabeth (54) und sein Sohn Andreas (17), der ebenfalls das Metzgerhandwerk lernt, packen mit an.

In „Handarbeit“ gefertigt. So nennt Johann Waffler seine Rehrücken, seine Schultern und Schlegel oder sein

Wildschwein, seinen Hirsch. Er streckt die Hände vor, dreht sie und erklärt: „Feeling gehört dazu.“ Ohne das brauche man gar nicht anfangen. Denn jedes Stück sei individuell, müsse anders geschnitten, anders behandelt werden. Gezeigt habe ihm das der Großvater. Der Brandmetzger hat den kleinen Johann auf die Bauernhöfe zu Hofschlachtungen mitgenommen und auch gleich zum Arbeiten eingespannt. „Am Fleisch hab' ich schon immer eine Freude gehabt“, sagt Johann Waffler und schaut an sich hinunter, „ja, und am Essen auch“.

An das Gourmetrestaurant „Kastell“ auf der Burg Wernberg liefert Johann Waffler schon länger, auch andere gehobene Restaurants in der Region beziehen bei ihm Wild. Als Thomas Kellermann 2008 als Nachfolger von Christian Jürgens (jetzt „Überfahrt“ in Rottach-Egern) auf die Burg kam, war

er gleich begeistert von der Qualität des Waffler-Rehrückens. „Für mich ist das das beste Rehfleisch, dem ich in meiner Karriere bisher begegnet bin“, lobt der Zwei-Sterne-Koch. Und das heißt was – schließlich gehörten zu seinen Adressen unter anderem das „Tantris“ unter Hans Haas sowie das Berliner „Vitrum“, wo er sich seinen ersten Stern erkochte.

## Schnelle Verarbeitung

Das Wichtigste beim Wild sei die schnelle Verarbeitung, erklärt Johann Waffler. Deshalb geht es nach der Jagd für ihn nicht gleich in die warme Stube, sondern erst mal an die Arbeit. Innerhalb einer Stunde muss das Reh „aufgebrochen“ werden, das bedeutet, Bauch- und Brusthöhle zu leeren. Das Tier wird anschließend im Schlachthaus aufgehängt, nach rund einer Stunde ist es abgetropft. Nun kommt es samt Fell für etwa drei bis fünf Tage in eine extra Kühlung. Nach der Enthäutung begutachtet der amtlich bestellte Fleischbeschauer das Fleisch. Erst danach darf das Tier zerlegt werden. Von diesem Moment an muss es in einer anderen Kühlung aufbewahrt werden. Johann Waffler verpackt die Schultern, Keulen, den Rücken und so weiter jeweils in Vakuum. Gekühlt reift das Wildfleisch noch etwa eine Woche bis zum Verzehr. Es kann aber auch tiefgefroren werden, was jedoch in der Gourmetküche nicht in Frage komme.

Apropos Kochen: Natürlich kann Johann Waffler auch kochen. „Fürs Fleisch ist mein Mann zuständig“, sagt Elisabeth Waffler mit Nachdruck.

→ Wild von Johann Waffler holt man nach Vorbestellung direkt ab; (09492) 1800, Am Bichberg 8, 92331 See



Johann Waffler (l.) und Thomas Kellermann

Foto: Sabine Engel