

Jäger bereiten Wildgulasch für die Tafel Haselünne zu

Von Martin Reinholz | 24.12.2020, 14:10 Uhr



Robert Strodtkötter (links) bereitet mit Lukas Augustin das Wildgulasch zu. FOTO: MARTIN REINHOLZ

Jäger und Revierinhaber des Hegering Haselünne haben 40 Kilogramm Rehwildfleisch für die Herstellung von hochwertigen Wildgulasch zur Verfügung gestellt. Empfänger der 300 in Gläsern abgefüllten Portionen sind die Kunden der Haselünner Tafel.

„Corona bedingt können wir unseren Kunden in diesem Jahr kein gemeinsames Essen zu Weihnachten anbieten“, erklärte der Vorsitzende der Haselünner Tafel, Gerd Schoon, gegenüber unserer Redaktion. Daher sei die Tafel für die etwa 300 Portionen sehr dankbar, die die Jäger zubereitet haben, sagte Schoon. Die bereits ersten an die Kunden verteilten Portionen stießen auf große Zustimmung, so der Vorsitzende.

Der Vorsitzende des Hegering Haselünne, Lukas Augustin, berichtete über die Aktion, die er gemeinsam mit seinen Vorstandskollegen Eckart Brackmann und Michael Brundirs sowie dem gelernten Koch und Jäger Robert Strodtkötter organisiert hatte. „Es bedurfte nur einiger weniger Ansprachen und schon waren zehn Revierinhaber bereit, in ihren Jagden Rehwild zu erlegen und das Wildfleisch für das Gulasch zu stiften“, so Augustin.



Lukas Augustin verfeinert das Wildgulasch mit Gewürzen, Tomaten und Zwiebeln. FOTO: MARTIN REINHOLZ

Zehn erlegte Rehe ergaben etwa 40 Kilogramm „hochwertiges Wildpret“ wie das Wildfleisch in der Jägersprache genannt wird, ergänzte Koch Robert Strodtkötter, mit dem Hinweis darauf, dass Wildfleisch zu den hochwertigsten Lebensmitteln überhaupt zähle. „Die Qualität der angelieferten Ware war optimal“, so Strodtkötter, der in Haselünne das Hotel „Tau Lünne“ mit angegliederten Catering-Service führt.



Jedes Glas erhielt ein Etikett. FOTO: MARTIN REINHOLZ

Mit Öl, Zwiebeln, Tomaten und allerlei Gewürzen – die genauen Zutaten wollte Strodtkötter als „Betriebsgeheimnis“ nicht verraten – wurde das Wildfleisch angebraten und schließlich in Gläsern abgefüllt. Jedes Glas wurde schließlich mit einem extra entworfenen Etikett beklebt und schließlich der Haselünner Tafel zur Verteilung überbracht.



Wildgulasch haben die Jäger vom Hegering Haselünne für die Tafel gebraten. FOTO: MARTIN REINHOLZ