

Warum der „Schnepfendreck“ auch köstlich ist

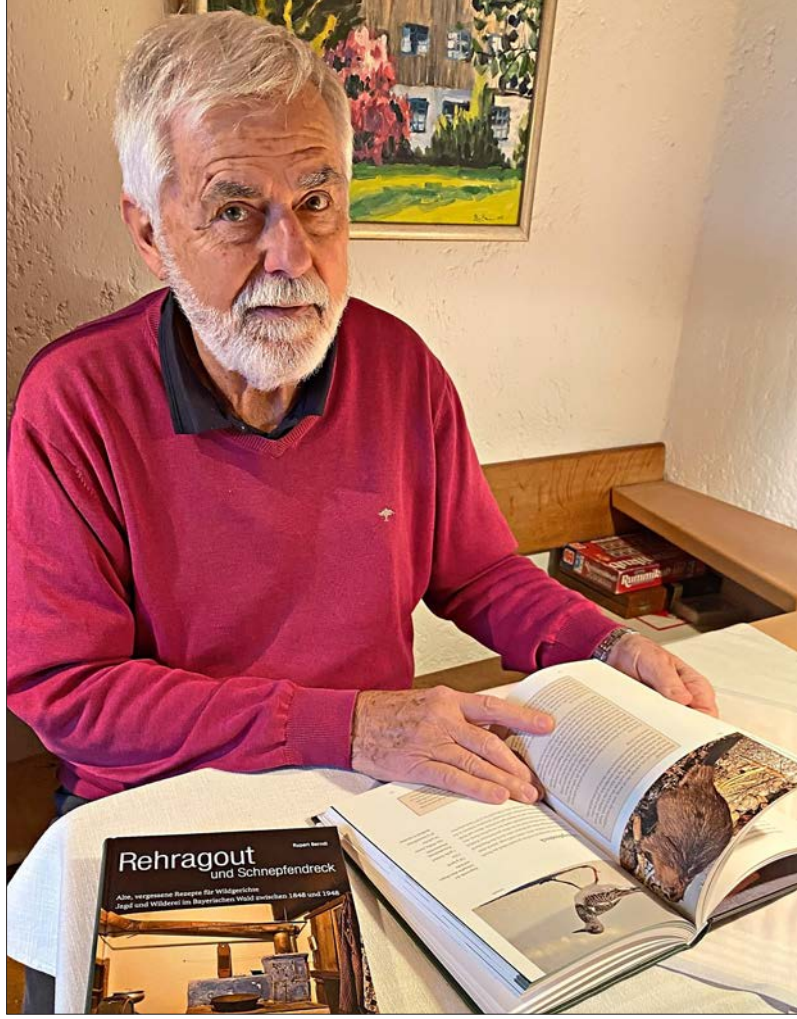
Jagd, Wilderei und Kochrezepte – Rupert Berndls Buch zeigt die Geschichte auf besondere Art

Von Doris Löw

Waldkirchen. Es war oft einfach nur die pure Not: Wenn die Wilderer vor 150 Jahren mit dem Gewehr durch die Wälder der Heimat zogen, dann war das in zahlreichen Fällen nicht aus reiner Lust an der Jagd. Es war, um die Familie satt zu bekommen. Und es war gefährlich. Wobei das Wildbret mit Sicherheit auch damals schon eine Delikatesse darstellte.

Warum man Reh, Rebhuhn oder Fasan freilich zu einem köstlichen „Schnepfendreck“ verarbeiten musste, darüber kann sich der Gourmet von heute nur wundern. Ein Blick in das etwas andere Kochbuch mit dem Titel „Rehragout und Schnepfendreck“ des Autors und ehemaligen Kreisheimatpflegers Rupert Berndl leistet Aufklärung.

Denn die armen Leute von anno dazumal wussten sich vor der Verfolgung ihrer Taten durch die Obrigkeit zu schützen – nicht dass die Kinder in der Schule oder in der Nachbarschaft noch erzählen würden, es habe einen Fasan zum Mittagessen gegeben. So wurde eben der „Schnepfendreck“ als Name für derlei Gerichte erfunden. Die gekochten Rebhühner wurden so zur „Dachl(=Krähen)suppe“ und das Hirschgulasch zum „Biberkoch (=Ragout)“.



Autor Rupert Berndl blättert in seinem neuen Werk. Es trägt den Titel „Rehragout und Schnepfendreck“.

– Fotos: Löw

Wer nun heute wissen möchte, wie Derartiges zubereitet wird, wie es schmeckt und vor allem auch, wie es sich mit der Jagd und

der Wilderei im Bayerischen Wald in den Jahren von 1848 bis 1948 entwickelt hat, für den ist das neue Werk von Rupert Berndl eine

unterhaltsame Pflichtlektüre mit mit besten Praxis-Vorschlägen. Alte, vergessene Rezepte für Wildgerichte sind damit nicht nur nachzukochen, sondern sie zeigen auch ein Spiegelbild der unterschiedlichen Gesellschaftsschichten. Vom Kochen in den Bürgerhäusern und Gasthöfen über die bäuerliche Küche bis hin zur Küche der armen Leute hat Berndl die Rezepte in zahlreichen historischen Quellen, aber auch in Gesprächen mit denjenigen Menschen zusammengetragen, die diese Zeit zum Teil noch selbst miterlebt haben oder sie aus den Erzählungen von Eltern und Großeltern kennen.

Wobei das Buch mehr ist, als „nur“ ein Kochbuch mit wertvollen alten Rezepten, die heute in Vergessenheit geraten sind. Es ist nicht zuletzt eine Lektüre für Jäger und Heimatverbundene, die sich für die Geschichte interessieren – illustriert mit historischen Bildern vom Leben der Menschen in diesen Zeiten, von früheren Gasthäusern und historischen Küchengeräten und von „berühmten“ Wilderern.

■ Autor Rupert Berndl hat sich das Werk quasi selbst geschenkt, pünktlich zu seinem 80. Geburtstag ist es nun im SüdOst-Verlag erschienen und im Buchhandel für 24,90 Euro erhältlich