



## Vorwort

Was die Jagd so besonders macht, ist schwer in Worte zu fassen. Es klingt nach einem Klischee, aber das Jagen hat etwas Urwüchsiges, Ursprüngliches an sich. Das Aufspüren, Erlegen und Zubereiten eines wilden Tieres. Aber nur weil dem Jagen ein Gefühl der Ursprünglichkeit innewohnt, heißt das nicht zwangsläufig, dass es barbarisch oder unzivilisiert ist. Ganz im Gegenteil: Die Jagd erfordert Organisation, Disziplin, Selbsterkenntnis, eine ganze Menge Wissen und außerdem im Kopf eine fortlaufende ethische Debatte. Jagd, das heißt Euphorie und Herzklopfen, Ruhe und Wehmut, Stille und Explosionen.

Zwei Jägern fällt es leicht, einander zu verstehen. Man braucht dem anderen nicht zu erklären, warum man freiwillig in aller Herrgottsfrühe aufsteht, um mucksmäuschenstill und regungslos mit Sprühregen im Gesicht und eiskalten Zehen auf einem einsamen Hochsitz auszuharren. Warum man in einem weißen Overall stundenlang über spärlichen, harschigen Schnee Ski fahren und trotzdem lächeln kann, wenn ein Schneehuhn über den Baumwipfeln verschwindet. Warum man nicht zusammenzuckt, wenn der Jagdkamerad den hängenden Bock vom Bauch bis zum Hals aufschlitzt und es der Schwerkraft überlässt, Eingeweide und Organe von selbst herausfallen zu lassen. Vielleicht geht es letztendlich darum, wie nah man der Natur sein will. Manchen ist die Jagd zu konkret, für uns ist sie eine Bereicherung, die wir anderswo nur schwer finden können.

Wahrscheinlich suchen Jäger genau diesen Kontrast zwischen dem Blick, der am Waldrand nach Bewegung Ausschau hält, und dem Blick, der im Chaos vor dem Supermarkt einen freien Parkplatz sucht, und wollen das Quietschen der U-Bahn gegen das Knistern der Birkenspäne im Feuer eintauschen.

Dieses Buch soll bei denjenigen unter Ihnen, die bereits Jäger sind, das Interesse an der Zubereitung von wirklich gutem Wildbret wecken. „Je besser der Koch, desto besser der Jäger“ hat zwar vielleicht noch kein weiser Mensch gesagt, wir aber jedenfalls sind überzeugt davon. Wer alles für ein möglichst optimales Endprodukt tut, der sorgt auch dafür, dass er richtig gut schießt. Je mehr Sie über die Zubereitung von Wild wissen, desto weniger Wildbret muss unnötig durch den Fleischwolf gedreht werden.

Wenn Sie das Gefühl haben, dass Ihnen alle Elemente der Jagd – die Vorbereitung, das Training, die Jagd selbst und die Arbeit, das Tier zu bergen und zuzubereiten – Spaß machen, dann ist die Jagd wirklich etwas für Sie. Dann liegt ein Leben voller Kameradschaft, schöner Naturerlebnisse und guter Mahlzeiten vor Ihnen.

Mikael & Hubbe