

es trockene Standorte gleich neben feuchten geben kann und sandige nur wenige Meter von lehmigen entfernt. Typisch für die Alleen am östlichen Rand der Wildeshauser Geest sind unter den alten Sorten zum Beispiel die Klassiker „Schöner von Boskoop“ und „Jakob Lebel“, dann „Ruhm von Kirchwerder“, „Fillippas Apfel“, „Geheimrat Dr. Oldenburg“, „Pannemanns Tafelapfel“, auch Himbeeräpfel und verschiedene Renetten. Dazu gibt es in der Gegend noch lokale Sorten wie den „Syker Dauerapfel“ und den „Bassumer Apfel“. Auch der Name einer Wachendorfer und einer Wildeshauser Renette ist

überliefert. Jede dieser Sorten hat eine eigene Geschichte, einen eigenen Charakter – und wer eine alte Sorte anpflanzt, betreibt wichtigen Naturschutz.

Mehr Informationen unter: hoffmanns-obstbaumschule.de

Autorin: Regina Bartel ist freie Wissenschaftsjournalistin in Syke. Die Biologin befasst sich mit Themen aus den Bereichen Biodiversität, Lebensmittel und Tiergesundheit. Zudem versucht sie derzeit, die Streuobstwiese ihres Urgroßvaters in Steinke wieder zum Blühen zu bringen.



Rezepte zum Nachkochen

Apfelpfannkuchen

Ein Pfannkuchenteig besteht zu etwa gleichen Gewichtsanteilen aus Mehl, Milch und Eiern – jeder macht ihn etwas anders: Mit einer Prise Natron oder Backpulver, ein wenig Vanillinzucker oder auch einigen Löffeln Zucker. Ein paar Körnchen Salz sind immer dabei. Gut verrührt entsteht ein flüssiger Teig – der portionsweise in eine heiße, gefettete Pfanne gegossen und dann erst auf der einen, dann auf der anderen Seite gebraten wird. Das Wendemanöver in der Luft will geübt sein. Den Pfannkuchen auf dem Umweg über einen Teller zu wenden, ist weniger sportlich, aber erlaubt. Ein Apfelpfannkuchen entsteht, wenn in den flüssigen Teig in der Pfanne (noch bevor er sich verfestigt) gleichmäßig dicke Apfelscheiben eingelegt werden. Sie garen mit dem Teig und werden mit dem Pfannkuchen gewendet und von beiden Seiten gebacken. Zimt und Zucker darüber streuen und mit Vanillesauce, Sahne sowie einer Portion Apfelmus verspeisen.

Gewürztes Apfelmus

0,5 Liter Apfelsaft, zum Beispiel selbst hergestellt im Dampfsafter, mit ca. 1 kg Apfelstücke, geschält und grob gewürfelt, aufkochen. Einen Teelöffel Pimentkörner und einen halben Teelöffel ganze Nelken dazugeben, außerdem je einen halben Teelöffel gemahlenen Sternanis und gemahlenen Kardamom. Dazu nach Belieben bis zu 150 g Rohrzucker. Einige Apfelsorten wie zum Beispiel Jakob Lebel zerfallen von sich aus beim Kochen, andere erst beim Umrühren. Bei stabileren Äpfeln hilft ein Kartoffelstampfer. Das Mus wird mit den Gewürzen heiß in vorher sterilisierte Gläser gefüllt und dicht verschlossen. Je länger es steht und durchzieht, umso intensiver breitet sich der Geschmack von Zimt und Piment aus.

Apfelgelee mit Kräutern

Ob mit handelsüblichem 2:1-Gelierzucker oder unter Zusatz von Agar-Agar oder mit einer Kombination aus Pektin und Zitronensäure: Apfelsaft geliert sehr leicht. Und Apfel harmonisiert mit anderen Früchten sowie mit vielen Kräutern. So gibt zum Beispiel frischer Salbei dem Apfelgelee eine eigene Note. Die öligen Duftstoffe von zehn bis zwanzig, bei Sonnenschein gepflückten, sauberen Salbeiblättern lassen einen Liter Apfelsaft beim Mitkochen stark schäumen. Da dieser Schaum einen weißlichen Belag auf dem fertigen Gelee ergäbe, wird er zusammen mit den Blättern abgeschöpft und die übrige Geleemasse noch heiß und flüssig in die vorbereiteten Gläser gefüllt und fest verschlossen. Auf die gleiche Weise lassen sich auch andere Kräuter wie Lavendel, Zitronenmelisse oder Rosmarin zur Aromatisierung einsetzen.

Apfelgelee mit Gewürzen

Ein daumendickes und daumenlanges Stückchen frischen Ingwer, fein gewürfelt, dazu ein Teelöffel schwarzer Pfefferkörner und ein halber Teelöffel Kardamomsamen in einem Liter Apfelsaft gekocht und dann zu Gelee verarbeitet geben einen scharf-fruchtig-süßen Brotaufstrich.

Andacht auf dem Hochsitz

Max Hunger ist ein Jäger, der die Tiere liebt

Jäger wollen bloß Tiere erlegen? Diese Vorstellung ist falsch. Wie Max Hunger, Leiter des Hegerings Großenkneten, sind die meisten Jäger engagierte Naturschützer. Mit Blühwiesen betreiben sie Artenschutz, mit dem Info-Mobil machen sie Öffentlichkeitsarbeit und anlässlich der „Wildwochen“ laden sie zu Exkursionen ein. Selbst der dann servierte Rehrücken ist nur ein Teil des vielseitigen Programms.



Farbenprächtiges Gefieder: Der Fasan ist auch in der Wildeshauser Geest weit verbreitet. Um die Population zu erhalten, sind Hegemaßnahmen und Aussetzungen erforderlich. Foto: Hans-Joachim Fünfstück, piclease.

„Zu Max Hunger wollen Sie? Da müssen Sie die Straße rauf, der wohnt beim Schießstand“, antwortet ein älterer Herr auf die Frage nach der Adresse. Das passt gut, so scheint es, denn Max Hunger ist Jäger. Aber natürlich gehört der Schießstand zum örtlichen Schützenverein, und bei Hunger, das steht am Ende des Gesprächs fest, muss man sich zwar nicht die Jagd, aber auf jeden Fall den unbedingten Erlegungswillen wegdenken, der Jägern gerne nachgesagt wird.

Großgewachsen steht er in der Tür, Hemd und Hose waidmannsgrün, und bittet zum Tee ins lichtgeflutete Wohnzimmer. Jagdtrophäen hängen keine an den Wänden. „So etwas brauche ich nicht“, sagt Hunger und gießt Tee über die Kluntjes. Sein Zugang zur Jagd sei die Liebe zur Natur und zu den Tieren, erklärt der Leiter des Hegerings Großenkneten und Obmann für Öffentlichkeitsarbeit in der Kreisjägerschaft Oldenburg-Delmenhorst. „Und dann schießen Sie Tiere?“ Hunger kennt die Frage und gibt geduldig Auskunft. Sachkundig, mit Humor und Nachdruck beschreibt er, worum es ihm und der Jägerschaft geht. Die meisten Jäger, so vermittelt es der Hegeringleiter, arbeiten hart und im Interesse der Natur. Sie schießen Wildschweine, Rehe und Füchse, um die Wälder, die ohnehin durch den Klimawandel zu leiden haben, vor zu starkem Verbiss zu schützen. Gerade junge Pflanzen werden häufig „verbissen“ oder von alten Rehböcken „gefeßt“: Die Böcke markieren mit Duftstoffen ihr Revier und schaben die Rinde an jungen Bäumen ab, so dass sie eingehen. Und Wildschweine sind ganz heiß auf jungen Mais. Wild und



Auch Hasen werden jedes Jahr Opfer von Mähdreschern. Deswegen appelliert die Kreisjägerschaft an die Landwirte, vor dem Mähen die Fläche abzusuchen. Etwa 70 Prozent der Wildtiere leben im Saumbereich von landwirtschaftlichen Flächen. Foto: Stefan Ott, piclease.

Wald sollen im Gleichgewicht sein, das ist ein elementarer Grundsatz im Jagdwesen. Und da die meisten bei uns lebenden Wildtiere keine natürlichen Feinde mehr haben, nimmt heute der Jäger diese Rolle ein.

“Wild und Wald sollen im Gleichgewicht sein, das ist ein elementarer Grundsatz im Jagdwesen. Und da die meisten bei uns lebenden Wildtiere keine natürlichen Feinde mehr haben, nimmt heute der Jäger diese Rolle ein.”



Wildfleisch

gehörte in der Küche der Geest schon immer auf den Tisch. Seinen Status als Luxusgut hat es längst verloren. Früher war es hauptsächlich dem Adel und höheren Ständen vorbehalten, Wild zu jagen und an großen Tafeln zu speisen. In Notzeiten galt es auch als still genutzte Reserve der Natur, aber heute ist Wildfleisch in breitem und schmackhaften Angebot für jedermann zugänglich. Vor allem, wenn man es direkt aus den örtlichen Jagdgemeinschaften bezieht. Zudem gibt es wohl wenig anderes Fleisch, das mehr „Bio“ ist als heimisches und vor Ort erlegtes Wild. Die Tiere wachsen in freier Natur auf und entfalten ihre eigenen Verhaltensweisen ungehindert.

— Die Zubereitung

von Wildfleisch hat sich in den letzten Jahren deutlich gewandelt. Früher war es durchaus üblich, das erlegte Wild ohne besondere Kühl- und Hygienemaßnahmen längere Zeit abhängen zu lassen, damit es mürbe wird. Oftmals sah es danach entsprechend aus, hat unangenehm gerochen und schmeckte nur durch längeres Einlegen in Wein- und Buttermilchbeizen. Durch schärfere Lebensmittelhygienebestimmungen sowie ein verändertes Verständnis der Jäger zum Nahrungsmittel „Wild“ haben sich diese Genussstauglichkeitsbäder weitgehend erübrigt. Sie werden heute nur noch fein abgestimmt zur Steigerung des Aromas eingesetzt.



Durch die Zerstörung intakter Lebensräume und die Umwandlung der Agrarlandschaft in flurbereinigte und intensiv mit Großmaschinen bewirtschaftete Flächen, ist der Bestand an Rebhühnern seit 1970 stark zurückgegangen. Deswegen verzichtet die Jägerschaft Oldenburg-Delmenhorst auf die Bejagung des Vogels. Foto: Josef Limberger, piclease.

— Das Wildangebot

in der Wildeshauser Geest ist breit und ausgewogen. Einige Wildarten wie das Rebhuhn und die Wachtel sind mittlerweile unter Schutz gestellt, weil sie durch die intensive landwirtschaftliche Nutzung und die Veränderung der Lebensräume im Bestand stark zurück gegangen sind. Auch das Kaninchen, dass bis in die 1990er Jahre für Massenstrecken und damit für ein üppiges Angebot auf dem Wildmarkt sorgte, ist durch Seuchenzüge derart dezimiert, dass es als Wildfang fast gar nicht mehr vermarktet wird. Dafür haben sich Hase, Fasan, Ringeltaube und Reh sowie bei örtlichem Vorkommen auch Dam- und Rotwild als feste Größe auf dem Wildmarkt etabliert. Zudem breitet sich das Schwarzwild gegenwärtig durch die positiv veränderte Landwirtschaftsnutzung wieder stärker aus.

— Wildfleisch

kauft man am besten (und am frischesten) bei den örtlichen Jagdorganisationen. Jäger achten im sorgsamem Umgang mit dem Bestand auf die Ausgewogenheit der Lebensräume. Durch Anlegen von Wildackerstreifen, Gründüngungen, Wildblühwiesen und Feldholzinseln setzen sie sich auch für wichtige Naturschutzmaßnahmen und Lebensraumverbesserungen der Tiere ein.

Großreinemachen schadet dem Wild

Mit Maßnahmen wie dem Blühstreifenprojekt will die Kreisjägerschaft Oldenburg-Delmenhorst die Lebensbedingungen für Wildtiere verbessern. Auf ihrer Jahreshauptversammlung beklagte der Vorsitzende Karl-Wilhelm Jacobi zurückgehende Zahlen vor allem bei Hase, Fasan und Rebhuhn. Wurden in der Jagdsaison 2007/08 noch 5.181 Fasane erlegt, waren es im Jagdjahr 2011 nur noch 2.147. Lediglich 24 Rebhühner wurden geschossen. Daher will man auf die Bejagung des Rebhuhns zunächst ganz verzichten. Als Ursache nannte der Vorsitzende „das Großreinemachen“ in der Natur. Nichts bleibe unberührt, jeder Grashalm werde gemäht. Dass viele Hektar Ackerflächen mit Folie bedeckt würden, reduziere den natürlichen Lebensraum der Tiere erheblich. Ein Hauptübel für die schwindenden Besätze gebe es aber nicht, letztlich wirkten unterschiedliche Phänomene zusammen, zu denen auch Infektionskrankheiten sowie Gülle und Pflanzenschutzmittel zählten. Wichtig sei daher die Biotopverbesserung: Mindestens zehn Prozent der Ackerflächen möchten die Jäger hierzu nutzen.

Dass Jäger wichtig für das Ökosystem Wald sind, meint auch eine große Mehrheit der Deutschen. Nach einer aktuellen Studie des Instituts für Marktforschung und Kommunikation sind rund 80 Prozent der Bundesbürger davon überzeugt, dass die Jagd notwendig ist, um Wildbestände zu regulieren und Wildschäden in Wald und Flur vorzubeugen. „Ah so“, sagt Max Hunger. Er kennt natürlich auch die Kritik von Umweltschutzgruppen, die die Natur lieber sich selbst überlassen möchten oder zumindest stärkere Einschränkungen für die Jagd fordern. Aber die gibt es bereits, wie Hunger betont. „Wir können ja nicht einfach so herumballern.“ Die Treibjagdsaison wird am 1. Oktober eröffnet und dauert bis zum 15. Januar; bis zum 31. Januar kann noch weibliches Rehwild erlegt werden, „ab Februar ist absolute Ruhe“, sagt Hunger. Erst ab dem 1. Mai ist wieder Jagdzeit auf Rehböcke, ab dem 16. Juni für Wildschweine. Übrigens ist laut Umfrage die Mehrheit der Deutschen davon überzeugt, dass Jäger die Natur lieben. So wie Max Hunger.

Schon als Kind habe er Zuhause mit Hilfe einer Leiter Mäuse aus dem Kellerloch befreit – „meine Mutter hielt mich für verrückt“. Er sei ein Vogel-Narr, bis heute. Regelmäßig bietet er vogelkundliche Wanderungen an, die immer ausgebucht sind. Er ist mit dem Info-Mobil der



Durch das Anlegen von Blühstreifen entstehen Biotope für zahlreiche Tier- und Pflanzenarten, die durch die zunehmenden Monokulturen immer weniger natürlichen Lebensraum finden. Die Jäger säen die Flächen aus und lassen die Pflanzen wachsen.

Kreisjägerschaft unterwegs und erklärt Kindern, welche Tiere in unseren Wäldern leben. „Die Mädchen und Jungen saugen diese Informationen geradezu auf, da gibt es ein wirklich großes Interesse“, freut er sich.

Gefährliche Mähdrescher

Max Hunger bezeichnet sich als Geest-Urgestein mit einer großen Zuneigung zur Heimat. Er ist in Großenkneten aufgewachsen, hat am Dietrich-Bonhoeffer-Gymnasium Abitur gemacht, wo er heute als Lehrer für Biologie und Sport arbeitet. Jahrelang spielte er erfolgreich Faustball, dann entschied er sich für die Natur. Er machte mit 30 Jahren seinen Jagdschein, lernte Jagdhornblasen und setzte sich von Beginn an engagiert für das Jagdwesen und den Naturschutz ein. Der junge Max, der Mäuse aus ihrem Kellergefängnis befreite, nahm aber auch als Treiber an Jagden teil. „Ja, das war so, und für mich war das kein



Aktion „Saubere Landschaft“: Jedes Jahr sind Jäger des Hegerings Wildeshausen in ihrem Revier unterwegs, um aus Wald und Flur das aufzusammeln, was andere Zeitgenossen liegen lassen oder einfach wegwerfen.



Essen im Wald: Der Dötlinger Gastronom Thomas Bötiefür vom Schützenhof „Unter den Linden“ und Hegeringleiter Friedrich Hollmann laden zu den Wildwochen laden in das Dötlinger Holz ein. Auf einer Entdeckertour werden kulinarische Leckereien am Wegesrand gereicht.

Widerspruch“, sagt er. Obwohl die Treibjagd damals nicht zuletzt eine große Beuteschau war. Das hat sich geändert. Lagen die erlegten Tiere früher lange aufgereiht herum, werden sie heute gleich zerlegt und kommen in die Kühlkette. Das Machohafte, das der Jagd immer noch anhaftet, hat im Lauf der Jahrzehnte nachgelassen. Der Jäger präsentiert sich heute stark als Heger, was sicher ein wichtiger Grund für das erstaunlich gute Image der Zunft ist.

Dazu trägt ebenfalls bei, dass Jäger die Wildtiere vor den Zumutungen moderner Technik schützen. Jedes Jahr werden Rehkitze und anderes Niederwild Opfer von Mäh-dreschern. „Die Jungtiere haben noch keinen Fluchtreflex, die ducken sich ins Getreide statt wegzulaufen“, erklärt Max Hunger. Die neuen Mähmaschinen sind bis zu zehn Metern breit und fahren ziemlich schnell – da sind viele Tiere chancenlos. Immer wieder appelliert die Kreisjägerschaft an die Landwirte, vor dem Mähen von

Gras und Grünroggen die Fläche nach Rehkitzen und Hasen abzusuchen. Auch das Mähen von innen nach außen würde helfen, denn dann könnten die Tiere besser entkommen. Runde 70 Prozent der Wildtiere leben im Saumbereich von landwirtschaftlichen Flächen. „Deren Lebensbedingungen müssen wir weiter verbessern“, ist Max Hunger überzeugt.

Blühstreifen als Biotop

Das Anlegen von Blühstreifen ist eine der Maßnahmen zum Artenschutz. Das Blühstreifenprojekt der Jägerschaft Oldenburg-Delmenhorst gilt als außerordentlich erfolgreich: „Es gibt 960.000 Quadratmeter Blühstreifen im Landkreis Oldenburg“, nennt Max Hunger eine Zahl, auf die er stolz ist. Die Jäger säen die Flächen aus und lassen die Pflanzen wachsen. So entstehen Biotope für zahlreiche Tier- und Pflanzenarten, die durch immer mehr Monokulturen immer weniger natürlichen Lebensraum finden.

„Mir geht es nicht in erster Linie um den Abschuss“, bekennt der Heger Hunger. „Wenn ich auf dem Hochsitz bin, dann kann ich von allem abschalten.“ Er sitzt dort mit Blick über eine uralte Kulturlandschaft und nimmt alles in sich auf. „Mein Fernsehen ist das Fernglas, und das hat nur ein Programm.“ Aber ein vielfältiges, denn die Natur präsentiert sich jedes Mal anders. Still sei es da oben, die Atmosphäre wie in einer Andacht. Wenn dann plötzlich hektische Geo-Cacher vorbeikommen und sich lärmend fortbewegen, dann sind die Lautlosigkeit, sind Wald, Flur und Max Hunger ordentlich gestört. „Solche Leute weise ich auch schon mal zurecht“, gibt er unumwunden zu.

Keine Kerben am Colt

Dass er zum Schuss kommt, ist für Max Hunger also nicht das oberste Ziel. Einmal habe er sich einen Lichtbildervortrag über eine Großwildjagd angesehen. „Das war ein solches Blutbad, da habe ich unter Protest den



Kochen und Backen im Oldenburger Land, Hardcover, 98 Seiten, vierfarbig, 16,95 Euro.

Gebratener Wildfasan

1 Fasan mit Haut
Salz, Pfeffer
1 Apfel, geachtelt
1 Zwiebel, geachtelt
Küchengarn
80g fetter Speck, in Scheiben
4 zerdrückte Wacholderbeeren
4 zerdrückte Pfefferkörner
125 ml Wasser
30g Fett
1 Becher saure Sahne
125 ml Wasser
2 El Weizenmehl und etwas Wasser



Zubereitung

Apfel und Zwiebeln schälen und achteln. Den Fasan waschen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer von innen und außen einreiben und mit der Hälfte der Apfel- und Zwiebelstücke füllen; die Keulen des Fasans über Kreuz legen und mit Küchengarn zusammenbinden, dann den gefüllten Fasan in den Bräter geben und mit Speckscheiben belegen. Die zweite Hälfte des Apfels und der Zwiebel sowie die Wacholderbeeren, die Pfefferkörner, das Fett und 125 ml Wasser mit in den Bräter geben und mit offenem Deckel etwa 60 Minuten bei 220 °C (Umluft) garen. Zehn Minuten vor Bratende den Speck abstreifen, die saure Sahne übergießen und den Fasan nachbräunen lassen; den Bratenfond für die Sauce durch ein Sieb in einen Topf abgießen, mit ungefähr 125 ml Wasser auffüllen, verrühren und aufkochen. Die Sauce mit Mehl und etwas Wasser andicken, nochmals aufkochen lassen und abschmecken.

Beilagentipp: Sahnkartoffeln und Apfel-Rotkohl.

Unser Tipp: Exklusive Küche und besondere Angebote zu den Wildwochen

■ Dötlingen

SCHÜTZENHOF UNTER DEN LINDEN

02./09./16./23./30.11 (ab 19 Uhr): „Kulinarisches Kesseltreiben / Wildbuffet“
06./20.11. (ab 16 Uhr): Pottkieker: „Klönschnack und Kochen mit dem Küchenchef“
Rittrumer Kirchweg 6, 27801 Dötlingen, Telefon 04433/362
www.boetefuer.de (Anmeldung erbeten)

■ Huntlosen

RESTAURANT PRESTIGE – GASTSTÄTTE AM BAHNHOF

03./24.11. 4-Gang-Wildmenü inkl. 1 Flasche Rotwein
01.-30.11. Wildspezialitäten à la carte
17.11. Wildbuffet
Bahnhofstr. 7, 26197 Huntlosen, Telefon 04487/423
www.huntlosen-am-bahnhof.de (Anmeldung erbeten)

■ Harpstedt

HOTEL ZU WASSERBURG

„Gans wild auf Wild“ – Wildgerichte à la carte
täglich mittags und abends warme Küche
Amtsfreiheit 4, 27243 Harpstedt, Telefon 04244/93820
www.zur-wasserburg.de (Anmeldung erbeten)

■ Oldenburg

BÜMMERSTEDER KRUG

täglich Wildgerichte à la carte, 9.11. Wildbüfettessen
Sandkruger Str. 180, 26133 Oldenburg, Telefon 0441/42615
www.bümmersteder-krug.de (Anmeldung erbeten)

■ Wardenburg

WARDENBURGER HOF

täglich zu Mittag und am Abend: Wildsonderkarte mit Spezialitäten von Fasan, Wildschwein, Damhirsch und Reh
Oldenburger Str. 255, 26203 Wardenburg,
Telefon 04407/92100, www.wardenburger-hof.de

■ Wildeshausen

ALTES AMTSHAUS

Lust auf Wild? Wild aus hiesiger Jagd à la carte!
Wein & Wild: Tipps und Tricks zur Wildsauce
Herrlichkeit 13, 27793 Wildeshausen, Telefon 04431/9463800
www.amthaus-wildeshausen.de

RESTAURANT WOLTERS

Wildspezialitäten à la carte
Huntetor 5, 27793 Wildeshausen, Telefon 04431/3030



Max Hunger: Jäger aus Leidenschaft und Leiter des Hegerings Großenkneten sowie Obmann für Öffentlichkeitsarbeit in der Kreisjägerschaft Oldenburg-Delmenhorst. Foto: Privat.

Saal verlassen.“ Max Hunger braucht keine Kerben am Colt und keine ausgestopften Tiere. Das von ihm erlegte Wild kommt als Braten auf den Tisch. Das ist ihm wichtig, präparierte Tierleiber sind es nicht.

Seine Gäste, die er zum Essen einlädt, wünschen sich schmackhafte Wildgerichte, und sie werden nicht enttäuscht. „Meine Frau ist eine großartige Köchin“, lobt Hunger. Und Wildfleisch sei das beste Bio-Fleisch, das es gibt. „Da ist garantiert kein Apotheker beteiligt gewesen.“

Gelegentlich kocht Max Hunger auch selbst, sein Lieblingsgericht ist Wildschweinbraten. Den hat er vor einiger Zeit auch in einem gemeinsamen Kochseminar für seine Lehrerkollegen gemacht. Das Mahl sei köstlich gewesen und gar nicht schwer zuzubereiten – „scharf anbraten und dann für zwei Stunden in den Ofen schieben.“

Für Freunde von Wildgerichten hat Max Hunger den ultimativen Tipp: Sie sollten das Programm der „Wild-

wochen im Oldenburger Land“ studieren, die vom 1. bis zum 30. November als Kooperation zwischen der Gastronomie, der Kreisjägerschaft, des Hegerings, der Jagdhornbläser und des Niedersächsischen Forstamts Ahlhorn stattfinden. In 15 Restaurants sind die Gaumenfreuden der Wildküche zu genießen, von bodenständig bis extravagant. Dazu gibt es ein umfangreiches Rahmenprogramm mit Sonderausstellungen, Praxistipps („Wild zerwirken leicht gemacht“), kulinarischen Waldspaziergängen und einer Kranichwanderung.

Auch Max Hunger macht mit, er lädt zu einer Exkursion durch das Huntloser Moor ein. Geschossen wird dort nicht, dafür erfahren die Teilnehmer Interessantes über Flora und Fauna und bekommen zum Abschluss noch ein Wildmenü serviert. Waidmanns Dank.

Mehr Informationen unter: www.wildwoche.de

Autorin: Britta Lübbers ist freie Journalistin und Buchautorin in Oldenburg. Sie schreibt u.a. für die Zeitschrift NIEDERSACHSEN.



Wild und Wald im Gleichgewicht: Durch die Kontrolle des Rehbestands soll sich der Wald natürlich verjüngen können, aber auch der Rehbestand soll auf Dauer gesichert bleiben. Deswegen wird nach Erreichen eines waldverträglichen Bestandes meist nur der Populationszuwachs abgeschöpft. Foto: Hans-Joachim Fünfstück, piclease.

Das Jagdhornblasen ist eine alte Tradition, die bis heute gepflegt und im praktischen Jagdbetrieb eingesetzt wird. Früher diente das Jagdhorn zur Weiterleitung von Informationen. Foto: Peter Kratzmann.



Veranstaltungen zu den Wildwochen

— 28.10.

Eröffnungsfeier der Wildwochen: 10 Uhr Gottesdienst mit Posaunenchor im Hotel & Gesellschaftshaus Ripken / Streekermoor; Eröffnungsfeier und Grußwort ca. 12 Uhr mit anschließendem Wildbüfett

— 01.11. – 14.11.

Sonderausstellung „Der Natur auf der Spur“ im Foyer des Kreishauses Wildeshausen. Die Jägerschaft Oldenburg-Delmenhorst e.V. zeigt Präparate von heimischen Säugetieren und Vögeln, Felle, Schwarten-Baumscheiben, Früchte von Sträuchern und Bäumen, Getreidearten und Sämereien sowie Informationstafeln

— 02./9.11.

Führung mit Schaufütterung am Rotwildgatter auf Kuhlmann's Hof, Kleines Moor 4, Großenkneten-Döhlen (15 Uhr)

— 03./4.11. und 02./16.12.

„Wild zerwirken, leicht gemacht“. Mit dem Niedersächsischen Forstamt Ahlhorn lernen Sie die küchenfertige Vorbereitung von Wild (Reh, Wildschwein oder Damwild) unter fachkundiger Anleitung. Danach gibt es Wildprodukte zum Verkosten sowie Getränke zum Aufwärmen. Anmeldung: 04435/930718

— 04.11.

Hubertusmesse in der Sankt Briccus-Kirche zu Huntlosen in Gedenken an den Schutzpatron der Waidgesellen mit der Bläsergruppe „Barneführer Holz“ (10 Uhr)

— 04./11.11.

„Essen gehen im Forstrevier mit Führung.“ Wissenswerthes über Jagd unter fachlicher Leitung erfahren. Mit Suppenstation im Wald und anschließendem Mittagessen mit Wildbraten im Wardenburger Hof. Anmeldung: 04407/92100

— 04./25.11.

„Essen gehen im Dötlinger Holz – Die kulinarische Forsttour.“ Eine Entdeckertour durch das Dötlinger Holz mit kulinarischen Leckereien am Wegesrand von und mit Küchenmeister Thomas Bötöfur vom Schützenhof „Unter den Linden“ sowie dem Dötlinger Hegeringleiter Friedrich Hollmann. Anmeldung: 04433/373

— 04.11.

„Huntlosen kocht Wild.“ Feinschmecker dürfen sich auf ein köstliches Wildbuffet in Meyer's Gasthaus freuen. Um die Zubereitung kümmern sich die Huntloser Wirte. Anmeldung: 04487/92770

— 07.11.

„Unterwegs mit dem Nachtwächter.“ Streifzug durch die nächtlichen Gassen der historischen Innenstadt von Wildeshausen. Anmeldung: 04431/6564 (Verkehrsverein Wildeshausen)

— 10.11.

Exkursion mit dem Hegeringleiter durch das Huntloser Moor. Anschließend wird ein Wildmenü in Meyer's Gasthaus in Huntlosen serviert. Anmeldung: 04487/92770

— 15.11.

Kranichwanderung und Moorführung. Ein Naturerlebnis im Goldenstedter Moor. Anmeldung: 04431/6564 (Verkehrsverein Wildeshausen)

— 17.11.

Kulinarischer Waldspaziergang durch den Hegeler Wald. Neben drei kulinarischen Stationen gibt es detaillierte Informationen und kurzweilige Anekdoten von früher und heute. Anmeldung: 04487/7092