

Nachbericht: „Wir jagen, wenn wir Hunger haben!“ Sternekoch Reinhard Gerer und Herbert Hausmair präsentierten jagdliches Verkostungsmenü

22.11.2018 | Kunde: Hausmair´s Gaststätte | Ressort: Wien / Gesellschaft / Kulinarik | Nachbericht

Halali! Unter dem Motto „Hase trifft Zweigelt“ luden der Großmeister der heimischen Küche, **Reinhard Gerer**, und der „Wilde Wirt vom Lerchenfeld“, **Herbert Hausmair**, zum jagdlichen Verkostungsmenü in Hausmair´s Gaststätte auf der Lerchenfelder Straße 73. An Wildhasenleberpastete, Hasenlauf in Omas Rahmsaftl und Feldhasenrücken im Apfel-Preiselbeersafterl labten sich Kabarettist **Bernhard Ludwig**, Wiens Landesjägermeister **Norbert Walter**, Poker mit Herz-Charity-Lady **Henrieta Zanoni** u. v. a.

Honorarfries Fotomaterial, Copyright **ROBIN CONSULT**, unter **FOTOLINK**

Wien, 22. November 2018. Ein kulinarisches Loblied auf den Feldhasen stimmten Sternekoch **Reinhard Gerer** und der „Wilde Wirt vom Lerchenfeld“, **Herbert Hausmair**, bei ihrem ersten gemeinsamen Verkostungsmenü „Hase trifft Zweigelt“ Donnerstagabend in Hausmair´s Gaststätte auf der Lerchenfelder Straße an. Auf dem Menüplan stand das Beste vom heimischen Feldhasen, der zuvor eigenhändig vom „Wilden Wirt“ erlegt worden war. „Wir jagen, wenn wir Hunger haben oder wenn Saison dafür ist. Jetzt ist beste Zeit, um Feldhasen zu erlegen. Das Fleisch ist äußerst hochwertig, denn die Tiere ernähren sich nur von dem, was sie in der Natur finden und was ihnen schmeckt. Das Wildfleisch ist somit weitaus zarter und schmackhafter als das von Zuchthasen“, weiß Hausmair. Wie es überhaupt zu dieser Kochkooperation zwischen dem Küchengroßmeister Reinhard Gerer und dem zielsichern Wirten, kam erklärt Gerer so: „Wir kennen einander seit Jahren und schätzen uns sehr. Wen man schätzt, mit dem arbeitet man auch gerne zusammen. Solche Beziehungen müssen gepflegt werden. Bei der Zubereitung von Wild bin aber nicht ich der Großmeister sondern der Herbert. Da kann ich noch etwas lernen.“

An Wildhasenlebermousse, Hasenlauf in Omas Rahmsaftl und Feldhasenrücken im Apfel-Preiselbeersafterl labten sich u. a. Kabarettist **Bernhard Ludwig**, sowie die Landesjägermeister von Wien (**Norbert Walter**) und dem Burgenland (**Roman Leitner**), die Generalsekretärin des NÖ Landesjagdverbandes **Sylvia Scherhauser**, Poker mit Herz-Charity-Lady **Henrieta Zanoni**, Jägerin des Jahres 2017 **Carina Frank** u. v. a.

Kochkurse für Jäger und Nichtjäger

Für all jene, deren Geschmack mit dem Feldhasen getroffen wurde, bietet der Wilde Wirt noch ein ganz besonderes Schmankerl in Gestalt von speziellen Kochkursen an. „Ab Jänner werde ich unter dem Titel ‚Von Schwarte auf den Teller‘ spezielle Kochkurse für Jäger und an der Jagd Interessierte anbieten. Verkocht wird alles, was in Österreich bejagt wird, von der Wildsau über das Reh bis zu Federvieh wie Fasan und Wachtel“, so Hausmair.

Näher Infos demnächst unter: www.hausmair.at

