



STADT OSTERHOFEN  
www.donau-anzeiger.de

## Termine

### Osterhofen und Umgebung

**Osterhofen. Corona-Testzentrum:** Heute, Freitag, 7.30 bis 9 Uhr, 17 bis 18 Uhr, Testzentrum in der Markus-Stöger-Halle geöffnet. Für anspruchsberechtigte Personen weiterhin kostenlos. Eine Reservierung eines Termins ist unter <https://apo-schnelltest.de/testzentrum-osterhofener-apotheken> möglich.

**Osterhofen. Hallenbad:** Heute, Freitag, 10 bis 21 Uhr, geöffnet.

**Osterhofen. Gemischte Sauna:** Heute, Freitag, 10 bis 21 Uhr, geöffnet.

**Osterhofen. Recyclinghof:** Heute, Freitag, 9 bis 16 Uhr, geöffnet.

**Osterhofen. Kompostieranlage:** Heute, Freitag, 7 bis 12 Uhr, 13 bis 17 Uhr, geöffnet.

**Osterhofen/Langenamming. Bauschuttdeponie:** Heute, Freitag, 8 bis 12 Uhr, geöffnet.

**Osterhofen. Pfarrbüro:** Heute, Freitag, 8 bis 12 Uhr, 13 bis 15 Uhr, geöffnet.

**Osterhofen. SWC:** Heute, Freitag, 18 Uhr, Nordic Walking, Treffpunkt an der Dreifachturnhalle.

**Osterhofen. Stadtbücherei:** Heute, Freitag, 15 bis 19 Uhr, geöffnet. Die 3G-Regel ist zu beachten. Abholung nach Vereinbarung möglich.

**Altenmarkt. Pfarrbüro:** Heute, Freitag, 14 bis 17 Uhr, geöffnet.

**Galgweis. Schützengilde:** Heute, Freitag, 19.30 Uhr, Schießabend im Vereinslokal Stadler.

**Gergweis. Recyclinghof:** Heute, Freitag, 13 bis 16 Uhr, geöffnet.

**Obergessenbach. TKC:** Heute, Freitag, 19.30 Uhr, Training im Vereinslokal „Zum Kirchwirt“ in Obergessenbach.

**Wisselsing. Wisselsinger Frauen:** Heute, Freitag, 19.30 Uhr, Stammtisch im Bürgerhaus.

**Wisselsing. KSK:** Heute, Freitag, 19.30 Uhr, Stammtisch im Bürgerhaus.

**Künzing. Recyclinghof:** Heute, Freitag, 13 bis 16 Uhr, geöffnet.

**Künzing. Museum Quintana:** Heute, Freitag, 10 bis 17 Uhr, geöffnet für Besucher mit Zeitfenster-Ticket. Sonderausstellung vom 21. Mai bis zum 9. Januar 2022: „Archäologische Zeitreise“ mit der Playmobil-Sammlung von Oliver Schaffer. Ein Besuch der Ausstellung ist nur mit Zeitfenster-Ticket möglich. Zeitfenster-Tickets sowie Tickets zur Online-Führung gibt es unter [www.museum-quintana.de](http://www.museum-quintana.de). Mehr Informationen unter Telefon 08549/973112.

## Jahresversammlung der Feuerwehr Aicha

**Aicha/Donau.** (red) Die FFW Aicha/Donau hält am Samstag, 6. November, um 19.30 Uhr ihre Jahreshauptversammlung im Gasthaus Wagner. Alle Aktiven und Passiven beteiligen sich in Uniform um 19 Uhr am Vorabendgottesdienst für die verstorbenen Mitglieder. Im Gasthaus Wagner gilt die 3G-Regel mit der Möglichkeit eines Schnelltests vor Ort.

## Verleihung des TV-Sportabzeichens

**Osterhofen.** (red) Die Sportabzeichen-Verleihung des Turnvereins Osterhofen findet in diesem Jahr am Sonntag, 7. November, um 14 Uhr im Stadion Osterhofen, Seewiesen 12, statt. Treffpunkt ist ab 13.30 Uhr auf der Zuschauertribüne im Stadion. Im Stadion ist das jeweils geltende Hygieneschutzkonzept einzuhalten. Auf zahlreiches Erscheinen freut sich das Sportabzeichen-Prüfersteam des TV Osterhofen.



Im Backofen zu Gaumenschmeichlern geschmort: gekräuterte Kürbisspalten.



Ohne Kochfleiß kein Schlemmerpreis mit Rehschmorbraten.



Jäger, Koch und Verfechter sinnvoller Ressourcenverwertung: Helmut Moser

# Re(h)gionaler Schlemmerkurs

Frauenbund Thundorf in der „Kochschule“ der BJV Kreisgruppe bei Helmut Moser

Von Anne Wölle

**Thundorf.** Kein Jägerlatein erzählte Helmut Moser der Mannschaft von Gerlinde Zacher vom Katholischen Frauenbund Thundorf. Im Gegenteil, es ging ziemlich realistisch zu beim Wildkochkurs in der Plattlinger St. Erhard Berufsschule. Initiiert und organisiert war der Abend von der Kreisgruppe Deggendorf des BJV, die sowohl den Küchenmeister als auch das Reh in die Lehrküche schickte. Vom Frauenbund kamen die genussfreudigen Schülerinnen im Fach Wildzubereitung.

Wer Fleisch essen will, muss Schlachtung akzeptieren, sollte theoretisch das geschlachtete Tier zubereitungsfertig zerlegen können oder zumindest wissen, welche Teile sich für welche Zubereitungsart am besten eignen. Das Erlegen, aus der „Decke schlagen“ (waidmännisch für: das „Fell abziehen“) und Ausnehmen des regionalen Rehs hatte Hans Moser, Jäger in der Kreisgruppe Deggendorf des Bayerischen Jagdverbandes und gelernter Koch, den an „wilden“ Genüssen interessierten Damen noch abgenommen. Der Rest der Zubereitung blieb ihnen nach Demonstration mit Anleitung und auch mal aktiver Unterstützung selbst überlassen.

Bevor Rehpfanzl, Rehmedaillons und Rehschnitzel in aromatischer Soße mit Beilagenschmankerln unwiderstehlich auf den Tellern dufteten, wurde nach fachmännischem Vorbild fachfraulich zerlegt, geschnitten, filetiert, durch den Wolf gedreht, gemengt und gewürzt. Unter wissbegierigen Fragen, informativen Anweisungen, fröhlichem Ratschen und stimmungs- und konzentrationsfördernder Stimmbandbefeuchtung entstanden nach Originalrezepten von Hans Moser Wildgerichte mit Sterneküchenpotenzial.

Auch, weil Beilagen teilweise von schmackhaft traditionell zu ebenso lecker innovativ aufgewertet wurden, durch kreative kleine aber feine Abänderungen bekannter Rezepturen. Statt Salz- oder Bratkartoffeln gab es raffiniert simple Ofen-

kartoffeln, die bekannten Teigspätzle erfreuten als außergewöhnliche Kürbisspätzle und beim Nachtisch kamen Naschkatzen nicht zu kurz. Bratpfel mit Vanillesoße provozierte schon bei seiner duftintensiven Entstehung genießerisches Augenrollen.

### Mit Wertschätzung und Respekt vor Lebewesen

Hans Moser legt sowohl als Jäger als auch als Koch größten Wert auf nachhaltige, vollständige Nutzung des Nahrungsmittels „Tier“. Aus Respekt vor dem Lebewesen und mit Wertschätzung vor natürlichen Rohstoffen zur Ernährung und sinnvollen Ressourcen-Nutzung. So ist es zum Beispiel bedauerlich bis wenig einsehbar, dass durch zwar natur- und tierfreundliche Entwicklungen in der Gesellschaft traditionelle Berufszweige, wie Gerber und Kürschner ganz oder fast ausgestorben sind. Durch die schwindende Akzeptanz der Fellverarbeitung haben sie ihren Tätigkeitsbereich verloren, was wiederum die vollständige Verarbeitung eines Nutz- oder Wildtieres verhindert. Dabei ist es weder logisch noch respektvoll, Pelze und Felle zu Nah-

runge verarbeiteter Tiere verrotten und verfaulen zu lassen, weil ihre wärmenden und naturschönen Eigenschaften unter anderem mit Verweis auf Tierwohl zugunsten pflanzenfaserverarbeitender Industriezweige ignoriert und ausgegrenzt werden. Wie immer sollten sich hier sowohl weltanschauliche Ideologie und Umsetzung realitätsnaher und Kreatur achtender Verwertung in der Mitte der Diskussionen treffen. Es gehe nicht um verabscheuungswürdige Pelzgewinnung aus gewinnorientierten, tierquälerischen Massenzuchten, sondern um die Felle von, zur legitimen Bestandskontrolle und Revierpflege, erlegter Tiere.

Diese könnten in allen zubereitungsfähigen Teilen als Nahrungsmittel verwertet und ihre Felle und Pelze sinnvoll und als natürlicher Bekleidungsrohstoff genutzt werden. Fellmützen, Pelzjacken, wärmende Innenfutter sind im Winter kein elitärer, modischer Schnickschnack. „Auch hier in Bayern nicht, und Nützlich darf ja durchaus auch schön und schick sein“, so der Jäger. „Es gibt sie halt noch die Fleisshesser, gleichberechtigt neben Vegetariern und Veganern und wenn sie ihre „Essensreste“ bis zur

letzten Möglichkeit weiterverwerten, ist das nicht dekadent, sondern sinnvoll.“

Reste blieben trotz üppigen Speiseangebotes am Schlemmerabend kaum übrig. Bei geschmorter Rehkeule, Rehrücken, Rehpflanzl, Rehschnitzel, Feldsalat mit raffiniertem Sößchen und dem Bratpfel im Vanillebad wurde herzhafte Zugewinnung und das „wilde“ Festmahl verlangte später ausgiebige Re(h)generierung.

Nach völlig unbelastetem Genuss, denn Rehfleisch ist so gut wie frei von Umweltgiften, eiweißreich und fettarm und somit biologisch einwandfrei aus der artgerechtesten „Freilandhaltung“ die denkbar ist. Die leckeren Rezepte zum Nachkochen sind übrigens auf der Homepage der BJV Kreisgruppe Deggendorf unter <http://www.bjv-deggendorf.de> nachzulesen.

Nach Hause ging es aber erst, nachdem alle Koch- und Kulinarisuren gemeinschaftlich beseitigt waren und eine blitzblanke Küche hinterlassen werden konnte. Damit Schulleiter Stefan Aichinger, der sie freundlicherweise zur Verfügung gestellt hatte, einer Wiederholung nicht abgeneigt sein kann - es gibt nämlich immer ein erstes Mal und ein zweites Mal ist schon angedacht.



Genuss zum Schluss in fröhlicher Runde.

Fotos: Manfred Pichler