Der Kebab aus der wilden Küche

Das Hotel und Restaurant „Am Meilenstein“ in Dunkelforth hat für 2026 neue Gerichte kreiert. Ein ganz besonderes Menü soll dabei verstärkt den Geschmack von jungen Leuten treffen.

VON SIMONE PÖTSCHKE

DUNKELFORTH. Es ist ein besonderer Moment, als die drei Köche des Dunkelforther „Am Meilenstein“ ein neue kreiertes Menü auf einer eingedeckten Tafel präsentieren. Anders als sonst üblich, haben sich hier keine Gäste Platz genommen, jetzt finden sich hier die „Macher des Menüs“ um Küchenchef Holger Dierich zu einer kleinen Fachsimpelei ein.

Es so etwas wie eine „Generalabnahme“, bevor die Speisen im neuen Jahr „an den Start“ gehen und in die Speisekarte aufgenommen werden. Neben dem im Restaurant üblichen Wildgulasch, Wildsülze, Hirsch- und Rehbraten will das Koch-Team die Lust auf „mehr“ Wild mit diesem Menü wecken. Traditionelle und vor allem regionale Wild-Küche soll dabei, so der Anspruch des Meilenstein-Teams, um neue, innovative Ideen bereichert werden. Auch das stressige Weihnachtsgeschäft hat es nicht davon abgehalten.

Neben einer Wildsuppe, einem Tatar vom hausgebeizten Lachs wurde bei diesem Menü ein Wildschwein-Kebab als Hauptgang kreiert. Ganz ohne Fladenbrot und Grill statt Drehspieß: Der „Meilenstein-Kebab“ wird auf hausgemachten Schupfnudeln in Steinpilzsauce, Rotkrautsalat mit Cranberries und Preiselbeerjoghurt gereicht. Dierich ist davon überzeugt, mit dem Wildschwein-Kebab gerade junge Leute, für seine Art der Wild-Küche zu begeistern.

Ein Anfang habe der Meilenstein schon vor zwei Jahren dafür getan, als ein „Wild-Burger“ in die Speisekarte – vorerst nur befristet und auf Probe – aufgenommen wurde. Der Wild-Burger lief so gut, dass er inzwischen eine festen Platz im Angebot des Meilenstein gefunden hat, sagt der Küchenchef.

Regionales Wild, das belegen Statistiken und Umfragen, ist ohnehin im Aufwind und wird immer beliebter. So ist die Zahl der Menschen, die mindestens einmal im Jahr Wild essen von 2008 bis 2020 um über zwei Drittel gestiegen, nämlich auf 52 Prozent. Das ergab eine repräsentative Umfrage, die im Auftrag des Deutschen Jagdverbandes (DJV) durchgeführt wurde. Wild wird demnach von 82 Prozent der Befragten für ein gesundes und natürliches Lebensmittel gehalten.

Auch ermutigt den „Meilenstein“, Abwechslung in die Wildküche zu bringen. Dabei gibt Küchenchef Holger Dierich zu bedenken, dass Wildgerichte auch eine echte Alternative für Gäste sind, für die die Tierethik, dem menschlichen Umgang mit Tieren, eine große Relevanz besitzt.

Begutachten gemeinsam ihr Menü (v.l.): Küchenchef Holger Dierich, Manuel Storm und Toni Preschel. FOTOS (2): SIMONE PÖTSCHKE

Besondere Gewürzmischung

Den vielen guten Argumenten, Wild auf den Teller zu bringen, verbinden Holger Dierich und sein Team mit dem Anspruch, etwas „Besonderes“ dem Gast anzubieten. Holger Dierich lächelt und sagt; „Unser Gast sollte bereit sein, sich auf etwas Neues einzulassen“. Während Wild-Kebab bevorzugt mit Wacholderbeeren, Thymian oder Rosmarin, also mit klassischen Zutaten für Wild-Gerichte zubereitet werden, haben Holger Dierich und sein Team lange an einer eigenwilligen Gewürzmischung für die Wildschwein-Hackmasse des Kebab gefeilt. Wichtig seien orientalische Aromen, verrät der Küchenchef. Wie orientalische Gewürze mit Steinpilzen, Rotkraut und Preiselbeeren harmonieren, bleibt dabei das Geheimnis der Kreation.

Toni Preschel richtet den Wildschwein-Kebeb auf dem Teller an.