

Presseinformation

Wiesbaden, Oktober 2008

Die Wildküche wird zeitgemäß

Rotkohl und Klöße, Preiselbeeren und Birnen zu Rehbraten? Das war einmal. Moderne Begleiter von Wild sind bei Karl-Josef Fuchs Wildkräutersalate und Berglinsen, exotische Gewürze und frische Aromen. Auch bei der Zubereitung des Wildbrets beschreitet der Patron des Romantik-Hotels und Restaurants „Spielweg“ neue Wege.

Wie in seinem Buch „Wild – Die große Wildkochschule“ zeigt der Schwarzwälder Spitzenkoch, dass sich sein Favorit unter den Fleischsorten unkompliziert und dennoch raffiniert zubereiten lässt. Gemeinsam mit ihm hat sich der Tre Torri Verlag der Aufgabe gestellt, den verschiedenen Wildfleischsorten die wesentlichen Aromengruppen und -vielseitigkeiten wie Kräuter, Gewürze, Gemüse, Pilze & Beeren in übersichtlichen Kapiteln zuzuordnen. So präsentieren sich etwa im Kapitel Pilze & Beeren die passenden Vorspeisen und Desserts zu einem rundum gelungenen Wildmenü.

Die Wildküche von Karl-Josef Fuchs ist alltagstauglich, leicht und gesund. Sein Grundgedanke ist, mit seiner Passion für Jagd und Küche die Menschen „anzustecken“. Wie leicht er überzeugen kann, zeigen seine diversen Rezepte, die Regionales und Saisonales auf eine geradezu kreative Art und Weise kombinieren. Klassisch und modern und immer erfrischend anders. Ganz gleich, ob er quasi ein traditionelles Vesper mit Früchtebrot, Hirschsalamis und Käse – selbstverständlich aus seiner eigenen Käserei – anbietet, regionale Gerichte wie „Knöpfe“ mit Wildschinken reicht oder aber – asiatisch inspiriert – Wildschwein Dim Sum oder Hirsch-Sashimi serviert.

Wer nun glaubt, er müsse sich auf die klassische Wildsaison im Herbst beschränken, wenn er seine Küche mit Wildbret bereichern möchte, sei durch Karl-Josef Fuchs eines Besseren belehrt. Wildfleisch ist zwischenzeitlich nahezu ganzjährig erhältlich. „Man bekommt nicht immer alles“, betont er, „aber man bekommt immer etwas!“ Reh oder Wildkaninchen etwa in den Monaten von Mai bis Januar. Wildschwein und frische Forellen sowieso rund ums Jahr. Was sich alles daraus machen lässt, zeigt er mit „Wild & mehr“.

Über den Autor:

Karl-Josef Fuchs hat mehrere Leidenschaften. Eine davon ist das Kochen, eine andere die Jagd. Eine weitere machte er wiederum kurzerhand zur Liebhaberei. Angeschlossen an das Romantik-Hotel ist nämlich seine eigene Käserei. Hier im idyllischen Münstertal stellt er selbst würzigen Bergkäse, milden Weich- oder Frischkäse her, den er zur traditionellen Schwarzwälder Vesper oder auch zum Abschluss eines großen Dinners reicht. Seine Art zu kochen ist unprätentiös, die Produkte, die er mit Vorliebe

verwendet, stammen aus der Region und das Ganze ergibt eine raffinierte Komposition, an der sich seine Gäste beständig erfreuen. Der Landgasthof – wie sich der „Spielweg“ bescheiden nennt – ist in fünfter Generation in der Hand der Familie Fuchs. Karl-Josef, mit vielerlei Auszeichnungen dekoriert, fühlt sich dieser Tradition verpflichtet – mit Passion.

Karl-Josef Fuchs als Gründungsmitglied der „Jeunes Restaurateurs d'Europe Deutschland“, einer Vereinigung von rund 50 deutschen Spitzenköchinnen und -köchen, ist eines wichtig: „Kochen sollte einfach Spaß machen. Das geht am besten mit Rezepten, die nachvollziehbar sind. Und die dennoch das gewisse Etwas haben.“