



Waidmann Koch

Wild sauber zu erlegen und Wildfleisch hochwertig zuzubereiten ist eine Kunst – und kann zur Philosophie werden, wenn der Jäger selbst ambitionierter Koch ist. So wie Markus Bitzen aus dem Jagdhaus Rech an der Ahr.

Text Sylvia Winnewisser Fotos Ingo Hilger

Mitten im Ahrtal, idyllisch gelegen direkt am Wald, steht das einzige ausgewiesene regionale Wildrestaurant Deutschlands. Die Anfahrt führt durch hübsche Weindörfer und vorbei an üppig bestückten Weinbergen. Hier lässt es sich leben – und kochen. Beides ist ihm gelungen: Markus Bitzen, leidenschaftlicher Jäger und Wildkoch – mittlerweile. „Ich bin eigentlich gelernter Hotelfachmann“, gesteht Bitzen. Zum Kochen kam er, nachdem er seinen Küchenchef entlassen musste. „Da hab ich `ne große Lippe riskiert und gesagt, das, was der kann, kann ich schon lange“. Und wie sich schnell zeigte, mit viel Neugier, Interesse und Leidenschaft. Die Kochprüfung legte er ab, nachdem er unter anderem bei den „Großen“ reinschnuppern durfte, etwa in der Sternegastronomie bei Cliff Hämmerle im Saarland.

Seinen Jagdschein hat Bitzen bereits seit seinem 16. Lebensjahr. Nach der Ausbildung im Steigenberger Hotel in Bad Neuenahr ging es 1993 zur Bundeswehr, wo er im Gästekasino im Service eingesetzt war, aber bei Bedarf auch beim Kochen half. „Das war mein lehrreichstes und tollstes Jahr“, gibt der 46-Jährige zu. Nächste Station war die Rezeption im Steigenberger Hotel in Bad Pyrmont, es folgten drei weitere, bevor er ins Jagdhaus nach Rech kam, das seine Eltern 1985 gekauft hatten. Unter deren Leitung wurde es als Gasthaus mit gutbürgerlicher Küche geführt. 2007 übernahmen es Marina und Markus Bitzen. Er jagt und kocht, die ausgebildete Sommelière führt das Hotel und leitet den Service.

(K)ein Jagdhaus ohne Wild

Die Spezialisierung auf Wildküche begann ein Jahr nach der Übernahme, angeregt durch einen Freund der Bitzens. Der fragte, warum es nicht



Dreamteam: Marina und Markus Bitzen haben im Jagdhaus die Aufgaben perfekt aufgeteilt.

mehr Wildgerichte im Jagdhaus Rech gäbe, zumal der Koch selbst einen Jagdschein habe und das einheimische Wild quasi vom Wald auf den Tisch bringen könne. Bitzen dazu: „Ab 2008 habe ich die Welt mit anderen Augen gesehen. Ich bin sehr in die Tiefe gegangen. Zum Beispiel habe ich im Bundeslebensmittelinstitut in Kulmbach einen Professor an seine Grenzen gebracht.“ Denn er wollte wissen, wie Fleischaromen biochemisch entstehen. Man konnte es ihm nicht sagen.

So richtig „wild“ wurde es dann aber erst ab 2013, erzählt Bitzen, als er im Jagdhaus endgültig auf reine Wildrezepte umstellte. Auf der Speisekarte stehen heute ein, maximal zwei Menüs mit drei, oder vier Wildgängen, zwischen 35 und 40 Euro, und ein Gericht für Vegetarier. Korrespondierende Weine gehören dazu. Die Prämisse lautet: „Es gibt das, was ich dahabe und worauf ich Lust habe, es zu kochen.“ Auch wenn man nicht alle Gäste erreicht. „Ich weiß nicht, wieso man sich als Koch nicht einfach mehr zutraut und sagt, so ist es, dafür stehe ich jetzt.“

Und Markus Bitzen wäre nicht er, wenn er es dabei belassen hätte, Wildgerichte zuzubereiten. Er hat sich immer tiefer in das Thema Wild eingearbeitet, sich spezialisiert, damit beschäftigt, wie die Fleischreifung vor sich geht und es dann mit dem Kochen in Verbindung gebracht. Und das wiederum in Zusammenhang mit der Jagd. „Denn letztendlich hat schon das Jagen eine Auswirkung darauf, was nachher auf dem Teller passiert“, weiß der jagende Koch. Gemeint ist die Art, wie das Tier erlegt wird. „Man muss als Jäger ganz sauber arbeiten, damit nachher das Fleisch qualitativ hochwertig ist.“

Bitzen traut sich, Neues auszuprobieren. Pasta aus Eichelmehl etwa oder eine Rehhachse, die man nirgendwo sonst auf der Karte sieht (Foto S. 30). Bei einer „gewöhnlichen“ Zubereitung ist sie zäh und sehnig. Er hat sie 28 Stunden sous-vide gegart und „das Ergebnis war super“, erklärt er. Serviert wird sie mit einer Weinbergspfirsichsauce, eine Spätburgundersauce, verfeinert mit heimischem Weinbergspfirsichmark (s. S. 38).

Der Geschmack des Ahrtals

Das Sous-vide-Garen ist ein sehr wichtiger Bestandteil seiner Küche geworden. „Dabei passiert aromatechnisch was ganz Besonderes“, sagt er. Auch ein Hirschnacken werde durch konven-



Präzisionsarbeit: Beim Anrichten lässt sich Markus Bitzen nichts vormachen. Das Auge isst schließlich mit.

„
Man muss
als Jäger
ganz sauber
arbeiten,
damit nachher
das Fleisch
qualitativ
hochwertig ist.“

Markus Bitzen



Hirschrücken
—
Blumenkohl, Karotte, Steckrübe
—
Kartoffelterrinen
—
Kürbispüree



Rehhachse
—
Einkorn, Bohnen, Blumenkohl
—
Schwarze Nuss
—
Preiselbeer-Zwiebel-Chutney





Herr und Hund: Markus Bitzen und Leika sind bei der Jagd ein unzertrennliches Paar.

„
*Ich weiß nicht,
 wieso man
 sich als Koch
 nicht mehr
 zutraut und
 sagt, so ist es,
 dafür stehe
 ich jetzt.*“

Markus Bitzen

tionelles Zubereiten zäh. „Den muss man 35 Stunden bei 68 Grad garen, danach ist er butterweich und super aromatisch. Ein Geschmack, der kein Gewürz gesehen hat.“ Folglich spielen Gewürze auch keine allzu große Rolle in Bitzens Küche. Die unterschiedlichen Komponenten miteinander verknüpfen, das ist es, was den Koch und Jäger fasziniert. „Wenn ich weiß, was im Wald passiert, kann ich ganz anders arbeiten.“ Es kann ein junger, einjähriger Spießhirsch sein, aber auch ein sieben Jahre alter Hirsch, den er zubereitet. Geschmacklich liegen zwischen beiden Welten, die sich nachher auf dem Teller widerspiegeln. Dieser Philosophie entsprechend haben sich die Bitzens der Slow Food Bewegung angeschlossen und traten auch der Chef Alliance bei, dem Netzwerk aus Köchen und Erzeugern, die nur mit regional angebauten und fair gehandelten Lebensmitteln arbeiten. „Meine Frau und ich haben etwas gesucht, wo wir unsere Einstellung gegenüber dem Essen und der Natur wiedergefunden haben“, fasst er zusammen.

Zu Bitzens Philosophie gehört es auch, möglichst viele Lebensmittel aus der Region zu verwenden. Ob schwarze Nüsse, Wildkräuter oder einheimisches Gemüse, das vom Bauern nebenan stammt, sowie der Wein von der Ahr. „Mein Ziel ist es, den Geschmack des Ahrtals auf den Teller zu bringen“, beschreibt er es. Beim Kochen achtet er darauf, möglichst viel vom Wild zu verarbeiten. Die Knochen werden ausgekocht für den Fond, die Sehnen getrocknet als Hundefutter verkauft. Weitere Standbeine neben Hotel und Restaurant sind das Catering, der Verkauf von selbst zubereiteten Spezialitäten, Hundefutter sowie der Online-Handel, der während des Lockdowns sehr gut lief. Außerdem gibt Bitzen Kochkurse und beliefert Edeka und Rewe mit Wild. Ein Wildkochbuch (Bock auf Wild, s. S. 10) hat er außerdem geschrieben.

Damit ist das Ende aber noch lange nicht erreicht. Markus Bitzen hat noch Träume. So möchte er künftig einen eigenen Gemüsegarten haben und noch „stranger“ werden. Das heißt, noch außergewöhnlichere Spezialitäten im Restaurant anbieten. Dachsgulasch zum Beispiel. Insgesamt möchte er seine Küche noch weiterentwickeln und auf die Sättigungsbeilagen ganz verzichten.

Jagdhaus Rech

Familie Bitzen
 Bärenbachstraße 35
 53506 Rech
www.jagdhaus-rech.de