

15.07.2015

## Vom Huf zum Horn: Wald- und Wild-Werkstatt 2015

### **Haute cuisine in der Wildnis, Wald im Glas und Hike in-Burger: Bundesforste und Feldküche laden zu Waldküche und Wildwerkstatt in den Wald**

Vom Huf zum Horn, vom Wipfel zur Wurzel: Der Wald ist reich an Schätzen und Rohstoffen. „Wildbret, Wildfisch, Wildkräuter - die Schätze des Waldes sind vielfältig“, so Rudolf Freidhager, Vorstand der Österreichischen Bundesforste (ÖBf), „doch das Wissen um Wald, Wild und Natur geht immer mehr verloren.“ Gemeinsam mit dem Kollektiv Feldküche haben die Bundesforste daher eine Wald-Wild-Werkstatt ins Leben gerufen, bei der unter freiem Himmel gekocht, gegessen, geschaffen und Naturwissen weitergegeben wird. An zwei malerischen Waldorten der Bundesforste im Mariazellerland und im Salzkammergut macht die Wald-Wild-Werkstatt im Juli und August Station und weicht auf kulinarische-kreative Weise in die Geheimnisse des Waldes ein. In einem historischen Jagdhaus im Mariazellerland werden zehn Tage lang Kreativschaffende und Köche Kreatives und Kulinarisches schaffen und mit Workshops, Kursen, Fine Dining und Naturführungen innovative Zugänge zu Wald, Wild und Natur vermitteln. Matthias Felsner vom Feldküche-Kollektiv: „Die Feldküche steht für das Ursprüngliche, das Regionale, das Wilde und Innovation. Wir freuen uns, dass wir gemeinsam neue Zugänge zu Wald und Natur - nicht nur in kulinarischer Form - schaffen dürfen.“

### **Haute cuisine in der Wildnis, Wald im Glas & Hike in-Burger**

Reinanke mit Lärchensorbet, Kalbsbackerl mit Pilzpüree, Hirschfilets an Fichtenöl – im Wald zeigen renommierte Hauben- und angehende Spitzenköche, wie sie den Wald einwecken, aufkochen und einreizen und vom Horn bis zum Huf alles nachhaltig verwerten. An insgesamt sechs Terminen bitten sie Natur liebende Gourmets zum Fine Dining an den Waldtisch – unter freiem Himmel auf Holzbänken und an Holztischen. Die kostbarsten Schätze kommen dabei aus den Wäldern der Umgebung: „Wildbret, Fische, Wildkräuter und -pflanzen zählen nicht nur zu den wertvollsten, sondern zu den natürlichsten und ältesten Lebensmitteln der Menschheit überhaupt“, betont Freidhager. „Schon in der Steinzeit hat der Mensch gejagt. Wildfleisch stellte eine unverzichtbare Ernährungsgrundlage dar, Felle und Knochen wurden für Bekleidung und als Werkzeuge verwendet. Das Wild wächst stressfrei in seiner natürlichen Umgebung auf, ernährt sich auf natürliche Weise aus Kräutern und Gräsern und ist – anders als vielfach angenommen – ganzjährig verfügbar.“

Neben dem Fine Dining laden kreative Wald-Snacks und kulinarische Köstlichkeiten aus Wald und Flur WandererInnen, Wald-SpaziergängerInnen und Erholungssuchende zum Ausrasten und Verweilen an den lauschigen Waldorten ein. Nicht nur Pilgernde können sich bei der an der Via Sacra gelegenen Wald-Werkstatt im Mariazellerland mit einem Hike in-Burger stärken oder, wer das Ziel nicht mehr ferne wähnt, als WALD to go einen Snack für die nächste Etappe mitnehmen.

### **Werkstatt und Werkstoffe der Natur**

Felle, Fische, Knochen, Leder: Die Rohstoffe der Natur sind vielfältig und ihre Verwendung

verlangt Wissen und handwerkliche Fähigkeiten, die vielfach verloren gegangen sind. „Wir wollen den Menschen die Natur wieder ein Stück näher bringen“, betont Freidhager. In Workshops, Kursen und Führungen wird wertvolles Wissen rund um Wald, Wild und Natur vermittelt: Mit Förstern und ausgebildeten NaturführerInnen der Bundesforste wandern Naturinteressierte durch die Wälder vor Ort und erfahren so manch spannendes Detail über Wild und Wälder in der Region. Bei einem Fliegenfischkurs lernen angehende PetrijüngerInnen, wie sie ihren Lieblingsfisch an die Angel bekommen und worauf es beim Fliegenfischen ankommt. In Workshops zeigen Designer und Handwerker ihr kunstfertiges Können bei der Verarbeitung von Rohstoffen der Natur. So wird etwa der Designer Christopher Rhomberg Kunstvolles aus Harz produzieren, während sich der Tonkünstler Richard Eigner mit Sounds aus der Natur beschäftigen wird.

Drei-Hauben-Koch Thorsten Probst widmet sich den kulinarischen Seiten der Natur: Bei einem Wildbret-Workshop erklärt er fachmännisch die einzelnen Bestandteile des Wildes vom Huf zum Horn und führt vor, wie sich diese vom Wald auf den Teller geschmackvoll in Szene setzen lassen. Dass die Suche nach dem verlorenen Geschmack vor der eigenen Haustüre beginnt, weiß Alain Weissgerber, hoch dekoriertes Küchenchef des Taubenkobel, bereits seit Jahren. Seit jeher sammelt er Wildkräuter und -pflanzen in den Wiesen und Hügeln rund um den Neusiedlersee. Bei der Wald-Wild-Werkstatt begibt er sich im Mariazellerland auf kulinarische Entdeckungsreise und wird die Natur-Schätze der Region in meisterlicher Form auf den Waldtisch bringen.

### **Waldorte mit Geschichte**

Die Waldorte der Wald-Wild-Werkstatt 2015, eine historische Jagdvilla am Hubertussee (Stmk.) und ein Jagdhaus im Salzkammergut (OÖ), beides von den Bundesforsten sorgsam bewahrt und bewirtschaftet, liegen idyllisch eingebettet in die malerische Umgebung des Mariazellerlandes und Salzkammergutes und werden im Rahmen der Veranstaltung für BesucherInnen öffentlich zugänglich gemacht.

Alle Termine und Anmeldungen (begrenzte Teilnehmerzahl) unter <http://feldkueche.squarespace.com/waldwerkstaette-2015>

#### **Rückfragehinweis:**

Österreichische Bundesforste  
Pia Buchner, Pressesprecherin  
Tel. 02231-600-1520  
E-Mail [pia.buchner \[AT\] bundesforste \[.\] at](mailto:pia.buchner@bundesforste.at)  
[www.bundesforste.at](http://www.bundesforste.at)  
[www.facebook.com/bundesforste](https://www.facebook.com/bundesforste)

Feldküche  
Martin Fetz  
Tel. 0650-266 53 91  
E-Mail [matthias \[AT\] friendship \[.\] is](mailto:matthias@friendship.is)  
[www.feldkueche.squarespace.com](http://www.feldkueche.squarespace.com)