

NATURPARK HIRSCHWALD

Der Naturpark Hirschwald und sein unmittelbares Einzugsgebiet liegen im Oberpfälzer Jura im Landkreis Amberg-Weilburg und der kreisfreien Stadt Amberg. Der Hirschwald ist innerhalb des Naturparks ein geschlossener Waldkomplex, der sich auf ca. 7.000 ha erstreckt. Davon befindet sich der größte Teil in Staatsbesitz. Mit dem Vils- und dem Lauterachtal steht der Wald in einem reizvollen Kontrast zur umgebenden, reichgegliederten und abwechslungsreichen typischen Landschaft des Oberpfälzer Jura. An den Südhängen der Täler zeigen sich artenreiche Wacholderheiden. Einen weiteren wichtigen Lebensraum bilden die steinreichen Kalkscherbenäcker, reich gegliedert durch Hecken und Feldgehölze.

IMPRESSUM

Herausgeber: Naturpark Hirschwald e.V., Hauptstr. 4, 92266 Ensdorf,
Tel. 09624/9021191, Fax 09624/9225747, Email: info@naturparkhirschwald.de
Homepage: www.naturparkhirschwald.de

Textredaktion:

Isabel Lautenschlager, Claudia Straller
Grafik und Design:

www.darwincommunication.de, 92289 Ursensollen

Druck:

die printzen GmbH, 92289 Ursensollen

Bildnachweis:

LWG/Florian Generotzky, Naturpark Hirschwald, Willi Krieger, Richard Lehmeier,
Daniela Reisch, Michael Sommer

Kartografie:

www.darwincommunication.de, 92289 Ursensollen

Alle Angaben ohne Gewähr. Änderungen im Programm sind den jeweiligen Veranstaltern vorbehalten. Der Naturpark Hirschwald e.V. ist nicht Veranstalter und übernimmt keine Haftung.

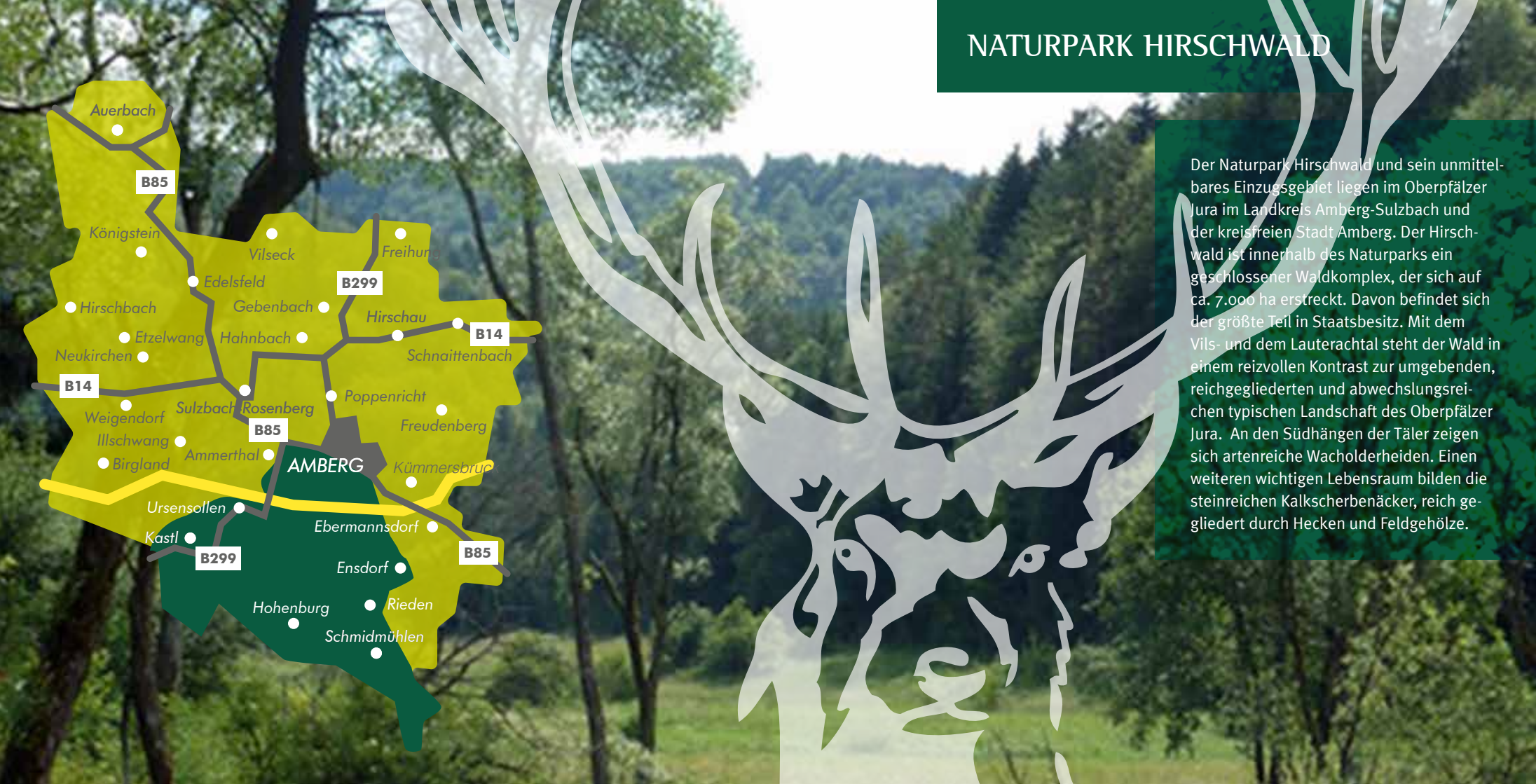
100
Genuss
ORTE
Bayern



WIR SIND GENUSSORT 2018.
www.100genussorte.bayern



Genussorte



EINFÜHRUNG

GENUSSORT NATURPARK HIRSCHWALD

Im Jahr 2018 wurden „100 Genussorte in Bayern“ ausgezeichnet, um kulinarische Schätze und Traditionen im Freistaat Bayern der Öffentlichkeit näher zu bringen. Der Naturpark Hirschwald bekam diese Auszeichnung zum Thema: Der Hirschwald – im Revier des Jägers aus Kurpfalz. Hier gibt es regionaltypische Produkte und Spezialitäten aus dem Jagdrevier wie Hirsch, Reh und Wildschwein in unterschiedlichen Zubereitungsformen.



GESCHICHTE

Diese Tradition hat einen historischen Hintergrund, denn bedingt durch die Nähe zur kurfürstlichen Residenzstadt Amberg frönten die Kurfürsten von der Pfalz im Mittelalter und der frühen Neuzeit gerne im Hirschwald ihrer Jagdleidenschaft. Sie errichteten dazu im Ort Hirschwald ein Jagdschlösschen. Mit dem hohen Wilddruck und den für die herrschaftliche Jagd zu leistenden Frondiensten waren für die dort siedelnden Bauern schwere Beeinträchtigungen verbunden. Etliche Siedlungen wurden komplett aufgegeben, und diese verlassenen Orte sind teilweise heute noch im Waldbild zu lokalisieren. Noch heute liefert der Hirschwald das begehrte Wildbret und viele Pilze und Beeren sowie den nachwachsenden Rohstoff Holz.

WILDBRET

Zum Erhalt und Aufbau gesunder Mischwälder ist die Regulierung des Wildbestandes unerlässlich. Wildbret ist kein industrielles Produkt und wird nicht durch Zusatzstoffe denaturiert. Das erlegte Wild wird verwertet und kommt in veredelter Form auf den Tisch. Außerdem werden oft auch Innereien und weniger edle Teile verwertet. Die Veredelung beginnt traditionell beim Jäger, der das Wildbret als Ganzes oder in Teilen den Endkunden (Verbraucher, Metzgereien, Gastronomie) liefert. Diese verarbeiten das Wild noch überwiegend handwerklich. Dadurch, dass der örtliche Jäger normalerweise in der ländlichen Bevölkerung bekannt ist, entsteht auch eine direkte Beziehung zur Herkunft von gekauftem Wildbret. Diese ist im sonstigen Lebensmitteleinkauf kaum noch gegeben. Übrigens ist es den geringen Niederschlägen zu verdanken, dass Wild aus unserer Region kaum bis gar nicht radioaktiv belastet ist. Dies haben kontinuierliche Radioaktivitätsmessungen an Wildbret ergeben.

EINE KURZE WILDERERGESCHICHTE

AUS DEM JAHRE 1792

„Peter Mangelberger, Försterssohn von Taubenschbach, damals Infanterist in Ingolstadt, und Georg Poßl, bei der Amberger Infanterie, hatten in der Abendzeit im Gehülz Schweinsberg eine Sau geschossen. Poßls Schwiegermutter brachte am Palmsonntag 1. April 1792 den Teil ihres Schwiegersohnes auf das von Amberg nach Regensburg fahrende Salzschiß [eigtl. Eisen-schiß]. In Regensburg war eben das Wild gefahrloser zu verhökern. Aus dem Sack schauten aber unglücklicherweise die Hämmer [die Haxen] heraus, so dass aus dem Geschäft nichts wurde und man die Frau samt der Sau festhielt.“

Quelle: Hof- und Staatshandbuch des Königreichs Baiern, zitiert in Arneht, K.: Hirschwald - Siedlungen, Wald, Jagd. 1966, unveröff. MS.

BRAUCHTUM

In unserer Region hat sich die Tradition der Wildwochen, die im Herbst stattfinden, fest etabliert. In dieser Zeit verwöhnen teilnehmende Gasthäuser ihre Gäste mit verschiedensten Wildgerichten in allen denkbaren Variationen. Hubertusmessen, Streckenlegen mit Jagdhornbläsern und Knödelbogen finden meist in direktem Zusammenhang oder als Auftakt zu den Wildwochen statt.

NATUR UND WILD ERLEBEN

Zum kulinarischen Genuss kommt im Naturpark Hirschwald auch das Naturerlebnis dazu. Ob Ranger-Führung oder Hirschwald-Olympiade für Kinder, ob Sommer oder Winter, wir bieten übers ganze Jahr eine große Bandbreite an Veranstaltungen zu vielen besonderen Themen rund um den Wald, das Wild und die Natur an. Sind Sie lieber auf eigene Faust in der Natur unterwegs? Dann laden wir Sie ein, unsere Wander- und Radwege zu erkunden!



Wenn Sie sich nicht auf zufällige Wildbeobachtungen beim Wandern und Radfahren beschränken wollen, so können Sie die folgenden Wildgehege besuchen:

- **ROTWILD** – Heinzhof, Gemeinde Ursensollen
- **WILDSCHWEINE** – Waldhaus, Gemeinde Ursensollen
- **DAMWILD** – Kreuth, Markt Rieden

Sowohl unseren Veranstaltungskalender als auch Tourenvorschläge fürs Rad oder zu Fuß finden Sie unter:

www.naturparkhirschwald.de

REZEPT

HIRSCHGULASCH

FÜR 4 PERSONEN

1 kg. Hirschfleisch aus Schulter oder Hals

feines Wildgewürz - 1 mittelgroße Zwiebel - 25 g fein geschnittener Speck
etwas Öl oder Butterschmalz - 1 EL Tomatenmark - 150 ml Orangensaft
150 ml Rotwein - etwas Brühe - Stärkemehl - Salz, Pfeffer - Preiselbeeren

1

Das Hirschfleisch von Sehnen befreien, in 2 – 3 cm große Stücke schneiden und diese mit dem feinen Wildgewürz einreiben. Die Zwiebel klein würfeln und zusammen mit dem Speck und etwas Öl oder Butterschmalz anbraten. Die Gulaschwürfel dazugeben und rundherum wirklich gut anbraten.

2

Das Tomatenmark dazugeben und kurz angehen lassen. Mit Orangensaft, Rotwein und etwas Brühe ablöschen und alles köcheln lassen, bis das Fleisch weich und zart ist. Das kann gut 1 1/2 Stunden dauern, denn Gulaschfleisch wird umso weicher, je länger es gekocht wird.

3

Das Hirschgulasch zum Schluss, je nach Bedarf, mit Stärkemehl andicken und mit Salz, Pfeffer und reichlich Preiselbeeren abschmecken.

Mit Spätzle und etwas Preiselbeeren im Teller servieren.



DIESES REZEPT KOMMT VON:

„Waldschänke am Hirschpark“

Heinzhof 5, 92289 Ursensollen, Tel. 09628/91153

Guten Appetit!