



Landwirt, Wirt, Jäger, Räuchermeister: Franz Langthaler wird nicht langweilig.

## GESCHLOSSENE GENUSSWIRTSCHAFT

Als „Bauer und Wirt“ bezeichnet Franz Langthaler seinen Berufsstand, und damit ist er zu bescheiden. Denn gemeinsam mit seiner Familie – drei Generationen sind gleichzeitig am Werk – schafft er viel mehr als nur das Wirts- und Landwirtsgeschäft: nämlich eine gemütliche kulinarische Welt mit vielen Facetten.

Die Schweindln liegen ganz gemütlich auf Stroh im Stall und genießen hochwertiges Futter von den Feldern des Hofes. Kukuruz bauen die Langthalers zum Beispiel nicht an, denn bei einer derartigen Ernährung wachsen die Schweine zu schnell. Langsamer wachsen bedeutet festeren Speck, festeres Fleisch, natürlich auch längeres Leben.

In einem Gatter neben dem Hof leben 25 Rothirsche in großer Entspannung. Haflinger und Ponys gehören zum Hof, Hasen, eine Ziege und der Bayerische Gebirgsschweißhund Akku. Der wird für die Jagd gebraucht, weil die Herren Franz jun. und Franz sen. Langthaler auch Jäger sind.

Wie auch in gewisser Weise Fleischhauer, weil die Langthalers am Hof auch schlachten und das Fleisch veredeln. Zum Beispiel zu Saumaisen, die aber

hier – siehe Landwirtschaft & Jagerei – aus Schweine- und Wildfleisch bestehen und daher viel rassiger schmecken als die normalen Maisen aus Schwein und Rind.

Die schönsten Stücke des Wildbrets kommen freilich nicht in die „Wurst“, sondern in den Räucherofen, wo zum Beispiel feiner Hirschschinken entsteht. Nach dem Pökeln reifen die Schinken drei bis vier Wochen im Kühlhaus und werden dann über Buchenspänen kalt geräuchert.



## WALD ZUM WILD



### Die Preiselbeeren

Sehr zu empfehlen als kalt gerührtes Kompott. Dafür die Beeren putzen und waschen. Gemeinsam mit der gleichen Menge Zucker (oder ein bisschen weniger, je nach Süße der Beeren) in eine Küchenmaschine geben und langsam, aber lang rühren – so lang, bis die Masse dickflüssig und der Zucker völlig aufgelöst ist. In Gläser füllen und gekühlt lagern.

### Der Sanddorn

Die etwas andere, aber mindestens so feine Beilage zum Wild. Sanddorn erst nach dem ersten Frost ernten. Beeren von den Stängeln rebeln (geht leichter, wenn man den Sanddorn zuvor tiefkühlt). Für 1 kg gerebelte Beeren nimmt man 1 kg Zucker. Zucker mit 1/8 l Wasser so lang kochen, bis er dickflüssig vom Löffel rinnt (für Experten: 85 Zuckergrade). Beeren mit dem Sirup verrühren, kurz aufkochen und in sterilisierte Gläser füllen. Gläser auf den Deckel stellen und abkühlen lassen.



Was sich  
das Wild als  
Begleitung  
wünscht ...

Eine hefetrübe  
Bierkomposition mit  
herbstlicher Würze.  
Grad so eine wie das  
Zwettler Zwickl.

