

Georg Barta – Geschichten über magischen weißen Salbei und die Jagd bei Vollmond



Geschichten über wilden Mohn, magischen weißen Salbei und die Jagd bei Vollmond

Ein Interview mit Georg Barta vom Gasthof „Unser Lamm“/Bickelsberg, am 26.4.2021

Frage: Warum und seit wann bist Du „Schmeck den Süden. Baden-Württemberg“ - Gastronom?

Georg Barta: Ich bin seit 2003 dabei. Von Anfang an war ich „Feuer und Flamme“ für die Idee, mit dem zu arbeiten, was die Region bietet. Als gelernter Metzger, Koch und Jäger suche ich den direkten Kontakt zum Produkt und zu den Erzeugern. Das heißt, ich will mit den Leuten reden, so wie ich es auch mit meinen Gästen

tue.

Frage: Warum sind Dir regionale Produkte wichtig?

Georg Barta: Wegen der Wertschöpfung, wegen der Leute, die dahinterstecken und, weil ich es sinnvoll finde, in der Region auch die Region zu fördern. Und außerdem will ich genau wissen, was die Gäste auf dem Tisch haben.

Frage: Was bekommen denn die Gäste bei Dir auf den Tisch?

Georg Barta: Zu 90% Heimatküche, mit kleinen Einflüssen aus den Nachbarländern, in denen ich entweder gearbeitet habe (Österreich), oder zu denen ich persönlich eine Verbindung habe. Ich lasse mich gerne inspirieren.

Zu meinen Spezialitäten gehört Wild, weil ich das Wildfleisch für das gesündeste bzw. reinste Fleisch der Welt halte. Ein wunderschönes Produkt und eine Freude damit zu arbeiten. Daneben liebe ich Fische aus der Region und arbeite viel mit Alb-Mohn. Eines der beliebtesten Gerichte ist unser Wildschnittel in einer rassig, knusprigen Mohnkruste.

Frage: Gäste kommen von weit her, um Deine Wildgerichte zu probieren. Was ist dein Geheimnis?

Georg Barta: Das Wildfleisch kommt hier aus einem Umkreis von 20 km. Einen Großteil davon erlege ich selbst. Dabei spielen Sonnen- und Mondzeiten für mich eine wichtige Rolle. Das Wild ist hier zu gewissen Zeiten entspannter, weniger gestresst und das wirkt sich auf die Fleischqualität aus. Im Wald fallen mir außerdem manchmal besondere Rezepturen ein, wie z.B. meine Wild-Kabanossi.

Frage: Ist das die Wild-Wurst, mit der Du den Kikeriki-Preis gewonnen hast?

Georg Barta: Genau, das ist die preisgekrönte Wild-Kabanossi mit Bärlauch und Honig. Das Besondere ist, dass ich diese Spezialität mit einer Handvoll des seltenen, weißen Salbeis räuchere. Das ist eine absolute Rarität. Er wird auch magischer Salbei genannt, da er laut Legende reinigend wirkt und schützt. Der gibt der Wild-Kabanossi diesen unglaublichen Geschmack - einfach irre!

Anmerkung Redaktion: Der Kikeriki Preis hat seinen Ursprung in der Bewegung „Genuss im Süden“. Dieser Preis wird herausragenden Produkten verliehen. Nachfolgend ein Foto der Spezialität:



Mehr Infos über „Schmeck den Süden. Baden-Württemberg“-Wirt Georg Barta unter [Gasthaus Unser Lamm –](#)

Natürlich habe ich auch heute eine tolle Rezeptur für euch. Hier das Rezept für "**Nackte Wildbratwürste mit Bratkartoffeln & Wildkräutern**"

Zutaten

Für ca. 25-30 kleine Bratwürstchen:

- 700 g Wildfleisch (z.B. Reh-, Hirsch-, Wildschweinschulter)
- 300 g Speck vom (Wild)-Schwein
- 2 TL Kräutersalz
- 2 TL Pfeffer
- 1 TL Paprikapulver
- 2 TL Steinpilzpulver
- 1 Zwiebel
- 2 Zehen Knoblauch
- 3 EL getrocknete Wildkräuter
- ½ TL Natron oder Backpulver

Extra

- 750 g festkochende Kartoffeln, vorgekocht
- Eine Handvoll Wildkräuter und getrocknete Pilze
- Schmalz zum Braten

Zubereitung

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und würfeln.

Das Wildfleisch und den Speck würfeln und mit den Zwiebel- und Knoblauchwürfeln durch den Fleischwolf drehen.

Gewürze, Kräuter und Backpulver gut vermischen.

Das gewolfte Fleisch und die Gewürzmischung in einer Schüssel gründlich mischen.

Aus der Masse erst Kugeln formen (Tischtennisballgroß bzw. ca. 40 g). Dann aus den Kugeln, mit der flachen Hand, kleine Bratwürste rollen.

Die Bratwürste in einer Pfanne oder auf dem Grill rundherum goldbraun braten.

In der Zwischenzeit die vorgekochten Kartoffeln schälen und in feine Scheiben schneiden.

Die getrockneten Pilze mit etwas heißem Wasser 5 Minuten einweichen.

In einer Pfanne die Kartoffelscheiben mit Schmalz knusprig braten. Eingeweichte Pilze hinzugeben und mitbraten. Salzen, pfeffern und mit frischen Wildkräutern bestreuen. Zu den Wildwürsten reichen.

Tipp: Dazu schmeckt süß-saures Zwiebel-Gsälz oder schwarze Holunderbeeren- Salsa.