



Fest für den Gaumen: In der Küche des „Ratatouille“ wird Frisches aus den Wäldern der Region veredelt

Wild und mehr: Genuss in der Veluwe

Die Wald- und Heidelandschaft der Veluwe in Holland ist eine raue Naturschönheit. Und weil sich hier Hirsche und Rehe gute Nacht sagen, ist auch die regionale Küche zur winterlichen Jagdsaison wild

von Ulrike Wirtz

Dichte Kiefernbestände wechseln sich mit Buchen und Erlen ab. Kleine Seen und Bäche durchziehen das baumreiche Gelände. Mancherorts öffnet sich der Wald zu großen Lichtungen, auf denen sich Heidekraut wie ein üppiger Teppich ausbreitet oder der Wind kleine Sanddünen angehäuft hat. Die Natur der Veluwe, des größten zusammenhängenden Waldgebiets der Niederlande in der Provinz Gelderland, ist abwechslungsreich. Rund 20 Prozent davon gehören zum „Nationalpark De Hoge Veluwe“. Die Veluwe dehnt sich zwischen Otterlo im Südwesten, Harderwijk im Norden und Apeldoorn im Osten aus. Schon die Autofahrt durch die Veluwe weckt den Eindruck, in einem Zauberwald zu sein. Hier

kreuzen Hirsche und Rehe die Wege, Wildschweine und Hasen, Biber und Dachse.

Jagd hat lange Tradition

Wer sich auf Fotopirsch an ihre Spuren heften möchte, startet am besten von Otterlo aus. Auf den Wanderwegen rund um das Städtchen sind die Chancen gut, Tieren des Waldes zu begegnen. Die Jagd und damit die kulinarische Zubereitung von Wild gehören in Otterlo, wie in der gesamten Veluwe, zur Tradition – etwa im Restaurant „Cèpes“ im Hotel Sterrenberg (www.sterrenberg.nl). Es krenzt als Vorspeise Pastrami vom Veluwe-Hirsch mit Rucolacreme oder als Hauptgang Rehbraten auf Rote Bete und Sellerie.



Modern interpretiert: Klassische Zutaten werden in den Restaurants der Veluwe stilvoll in Szene gesetzt

Bei Ermelo nahe Harderwijk lockt eine historische Raststation zur Einkehr. Das „Zwarte Boer“ (www.dezwarteboer.com) entpuppt sich als eine Art Knusperhäuschen mit Café, Restaurant und Vier-Sterne-Hotel mit acht Zimmern: klein, aber fein. Auf der beheizten Terrasse lassen Wanderer sich Kaffee und Kuchen schmecken. Hinterm Haus im Freien räuchert der Küchenchef Delikatessen von Rind und Wild für die Abendgäste.

Aus dem Wald auf den Tisch

Die historische Hansestadt Harderwijk hat den Wald genau im Rücken. Auch im Restaurant „Ratatouille“ (www.rttll.nl/ratatouille) am alten Vischtor kommen Wild und Fisch quasi direkt auf den Tisch. Der Platz ist alt-holländische Idylle pur. Im Ratatouille serviert Meisterkoch Wim Zwaart im Winter unter anderem Schollenfilet mit Blumenkohl, Pfifferlingen und Bucheckern. Auch die Apfel-Tarte Tatin mit Thymian und Wildschweinschinken der Veluwe oder die gebratene Wildgans auf Rote Bete und Champignons lassen die Gäste mit der Zunge schmalzen. „Vieles, was wir in unserer Küche veredeln, liefert der Wald frei Haus – übrigens auch die Bucheckern, die wir als Gemüse wiederentdeckt haben“, sagt Zwaart.

Eine weitere Adresse für gehobenen Wildgenuss in der Veluwe ist das „De Echoput“ (www.echoput.nl). Seit über 50 Jahren kocht hier die Familie Klosse im Örtchen Hoog Soeren nahe Apeldoorn Gerichte auf Feinschmecker-Niveau. „Seit einigen Jahren setzen wir verstärkt auf regionale Küche und ihre Aromen“, sagt Juniorchef Karel Klosse. Auf den Tisch kommen zarte Wildschweinbäckchen mit Sauerkraut, Wildtaube auf Lauch und Reh an Steinpilz-Creme. Das Revier mit seinem königlichen Forst- und Jagdgebiet liegt direkt vor der Tür. Fehlt nur, dass aus dem verwunschenen Wald ein Prinz mit Entourage auftaucht. „Bei uns wäre es eher der König“, schmunzelt Karel Klosse.

ENTSPANNUNG UND ERLEBNIS

Wissenswertes über die vielfältige Natur der Veluwe und zahlreiche weitere Informationen über die Region und ihre zahlreichen Angebote sind unter www.visitveluwe.nl zu finden.