

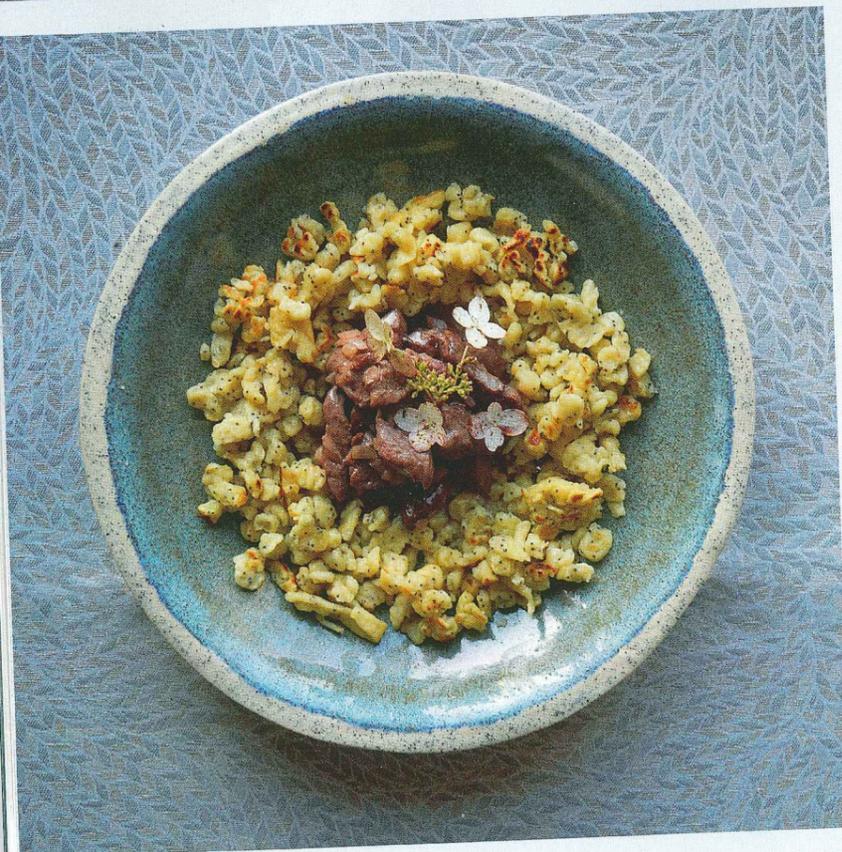


«Ein Wild-Kochbuch wäre doch cool»

Der 16-jährige Tim Probst aus Fulenbach SO musste zum Schulabschluss ein Projekt vorlegen. «Ich mache ein Wildfleisch-Kochbuch mit den Lieblingsmenüs der Jagdkollegen meines Vaters», entschied er. Nach einem halben Jahr harter Arbeit ist das Buch «Einfach Wild» da. Es weckt Lust aufs Nachkochen.

Elsbeth Hobmeier

«Ich esse halt fürs Leben gern», sagt der junge, soeben der Schule entwachsene Tim Probst. Am liebsten Wildfleisch, das der Vater Stefan Probst, Jagdleiter des Reviers Gäu/Härkingen und Revierförster, gejagt hat. Glücklicherweise isst Tim nicht nur gern, sondern kocht auch gern und gut. Und er kennt sich zudem am Computer und mit Fotografieren und Gestalten aus. Daher stand für ihn fest: «Ich möchte ein Kochbuch machen, eines mit Wild-Rezepten», als der Lehrer den Neuntklässlern der Kreisschule Gäu eröffnete, sie sollten sich jeweils zu zweit ein Projekt ausdenken und die fertige Arbeit innert einem halben Jahr vorlegen. Mit seiner Idee stiess er in der Schule zuerst auf Bedenken – zu aufwendig, zu teuer, und überhaupt ... Barrieren sind da, um überwunden zu werden, sagte sich der 16-Jährige. Und machte sich an die Arbeit, zusammen mit einem Schulkollegen, der aus dem Material gleichzeitig eine Website basteln wollte.



«Einfach Wild», heisst das im Quadratformat erschienene Werk. Als Einstieg erläutert Tim Probst die Bedeutung der Jagd für die Regulierung der Wildpopulationen. Und illustriert dieses Kapitel mit Fotos von erlegten Rehen. «Sogar Jäger haben mich gefragt, ob ich das wirklich so zeigen will», erzählt er, «aber es ist ja kein brutales Bild, sondern die Wirklichkeit aus dem Jagdalltag». Im Hauptteil stellt jeweils ein Jäger sich selbst und drei seiner Lieblingsrezepte vor – immer eine Vorspeise, ein Hauptgang und ein Dessert. Urs Liniger zum Beispiel verrät seine Zubereitung von Rehleberknödelsuppe, Burger vom Wildschwein mit Blauschimmelkäse und Feigentarte. Und Simone Flury wagt sich an Jägerinnenpunsch, Wild-Quiche und Parfait von Tannenspitzen-sirup. Hauptzutaten sind Reh, Hirsch und Wildsau, neu dazugekommen sind in der jüngsten Auflage zudem



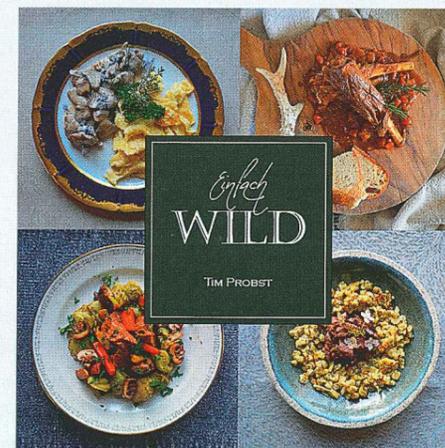
Tim Probst schwärmt für Wildbret.

Rezepte mit Lachs und Ente. «Drei der angefragten Jäger hatten den ersten Einsendetermin verpasst, die habe ich jetzt nachträglich noch beigefügt», erklärt Tim Probst. Soeben geht das Buch in die dritte Auflage, in der insgesamt 14 Jägerinnen und Jäger mitgewirkt haben. «Ich habe nochmals alles überarbeitet und genauestens kontrolliert», sagt der junge Autor – und meint etwas verlegen lächelnd, er sei «halt ein Perfektionist».

Tatsächlich darf er stolz sein auf das, was er hier geleistet hat: Die Rezepte sind vielseitig, die Fotos der Gerichte gut ausgeleuchtet und «anmächtig», die Gestaltung ansprechend, das Format handlich. Er hat jedes Rezept ausprobiert und selber nachgekocht, hat es schön auf passend ausgewählte Teller arrangiert und

fotografiert, bevor es dann aufgegessen werden durfte. Da war die ganze Familie Probst gefordert. «Unsere Kühltruhen sind leer, sämtliche Wildvorräte aufgebraucht», lacht Mutter Claudia Probst. Und verhehlt nicht, dass es einiges an Nerven kostete, bis man manchmal nach all der Fotografiererei endlich essen konnte. «Ich bin unglaublich froh um die Unterstützung meiner Eltern», sagt Tim, «sonst hätte ich diese grosse Arbeit wohl kaum geschafft.» Die Eltern streckten ihm auch die 1100 Franken vor, die er für den Druck und das Material benötigte; die von der Schule bewilligten 80 Franken pro Projekt hätten da nirgends gereicht.

Jetzt liegt das Werk vor und kann für 35 Franken plus Porto direkt beim Autor bestellt werden. Dieser hat inzwischen seine Lehre als Zeichner Fachrichtung Architektur begonnen. Wäre Koch nicht auch eine Option gewesen? Als Antwort schüttelt Tim Probst vehement den Kopf: «Ich koche sehr gern, aber tue dies lieber ohne Zeitdruck und wähle mein Menü selber aus», sagt er. Die Jagd ist und bleibt jedoch ein Thema, er geht gerne als Treiber mit, und mit 18 könnte er sich gut eine Vorbereitung auf die Jagdprüfung vorstellen. Bis dahin bleibt noch etwas Zeit. Vorerst ist die Lehre wichtiger, in der Freizeit das Kochen – und die Freude am ersten eigenen Buch, für das er sich viele begeisterte Leser und «Nachkochen» erhofft.



«Einfach Wild»,

Eigenverlag, Fr. 35.– plus Porto, zu bestellen bei Tim Probst, Weidstrasse 6, 4629 Fulenbach, E-Mail: probst.tim@outlook.com