

Jagdtradition in Trilla: Guy sucht Wildschweine für die lokale Küche!

Begleiten Sie die Familie Hemminger auf ihrer Wildschweinjagd in Trilla, während sie traditionelle Rezepte und lokale Kultur entdecken.

Trilla, Frankreich - In den malerischen Hügeln nahe der Pyrenäen bereiten sich Jäger auf einen aufregenden Tag vor. Guy, ein erfahrener Jagdführer in seinen 70ern, sitzt hinter dem Steuer seines klapprigen Geländewagens und sucht nach frischen Wildschwein-Spuren. Die Jagd ist im Herbst in dieser Region Tradition, und die nachfolgenden Stunden sind geprägt von stiller Anspannung und der Hoffnung auf ein erfolgreiches Ergebnis. Die Hunde werden freigelassen, die Jäger nehmen ihre Positionen ein und während die Sonne aufgeht, herrscht eine gespannte Stille, bis schlagartig das Bellen der Hunde durch die Luft schallt – ein Zeichen, dass die Jagd nun wirklich beginnt.

Nach stundenlanger Suche gibt es jedoch Enttäuschungen: Die Wildschweine bleiben aus, während Guy Geschichten aus seiner Kindheit erzählt, als man noch von Hand lebte und keine Supermärkte benötigte. Um kurz vor Mittag endet der Jagdausflug, und für Guy gibt es ein Mittagessen zu Hause. Währenddessen wird in der Auberge du Moulin in Duilhac ein traditionelles Rezept für Wildschwein serviert, wo Koch Cyril zarte Keulen und Schultern in Rotwein schmort, ganz nach den Methoden seiner Großmutter.

Die Familie Hemminger aus Bernried hat genug von Kantinenessen und begibt sich auf eine kulinarische Reise durch Europa, auf der Suche nach dem besten Essen. Ihre Erlebnisse

teilen sie in ihrer wöchentlichen Kolumne „Ham Ham Hemminger“. Mehr Informationen dazu sind auf www.sueddeutsche.de zu finden.

Details	
Ort	Trilla, Frankreich

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de