

## **JÄgerlatein zum Nachkochen â€“ BILD**

ID: LCG13318 | 17.10.2013 | Kunde: Lensing Kommunikationsagentur |  
Ressort: Chronik Ã–sterreich | Medieninformation

**Jagdgesellschaft holte sich bei Präsentation von zweitem Band von  
„Noch mehr Jäger kochen Wild“ Appetit auf Reh, Hirsch und Co.**

Bilder zur Meldung unter [http://presse.leisuregroup.at/  
jaegerkochenwild/Band\\_2/event\\_20131016](http://presse.leisuregroup.at/jaegerkochenwild/Band_2/event_20131016)

Wien (LCG) – „Das Buch ist eine Einladung zur Pirsch durch die  
schönsten Reviere und besten Wildrezepte. Wir stellen  
passionierte Jäger von der privaten Seite vor und Waidmanner  
beweisen sich als haubenverdachtige Köche“, sagten die  
Herausgeber **Lisa Helena Lensing** und **Joseph Gasteiger-Rabenstein**  
Mittwochabend bei der Vorstellung von „Noch mehr Jäger kochen  
Wild“ in Springer’s Sporting Club. Mit dem zweiten Band des im  
Leopold Stocker Verlag erschienenen Buchs holen sie passionierte  
Jäger wie Verlagsmanager **Philipp von Thurn und Taxis**, Kärntens  
Landesjagermeister **Ferdinand Gorton**, die Wildbrethandler **Moritz  
von Bismarck** und **Fried von Bernstorff**, café +co-Boss **Gerald Steger**  
, Weingut-Geschäftsführer **Michael von Würtemberg**,  
Antiquitathandler **Gregor von Seckendorff**, **Georg Pereira-  
Arnstein**, Habsburg-Chefin **Katharina Schneider**, die erst kürzlich  
selbst ein Buch mit tausend Gründen Österreich zu lieben  
präsentierte, Jagdreiseveranstalter **Benedikt Grundemann-  
Falkenberg**, Burgenvereins-Präsident **Alexander Kottulinsky** oder  
Kunsthändler und Schauspieler **Adrian Léon Steffny** vor den Vorhang  
und schauen ihnen in die heimischen Kochtöpfe, in denen sie Reh,  
Hirsch und Co liebevoll zubereiten. Garniert werden die Rezepte  
mit einer Portion Jägerlatein, die in keiner guten  
Jagdgesellschaft fehlen darf. „Es wird niemals so viel gelogen wie  
vor der Wahl, während des Krieges und nach der Jagd“, zitierte  
Lensing **Otto von Bismarck**.

Für den zweiten Band ihres Jagdkochbuchs ging Lensing auch in deutschen Jagdrevieren auf die Pirsch, wo sie Rezepten wie getrüffeltem Duett vom Sikahirsch auf Jungzwiebelbeet mit Bordeauxnudeln, Damwilldrücken im Brotmantel, Hirschcurry, Carpaccio vom Reh mit Brunnenkresse und feiner Koriander-Butter, Rehsteaks vom Grill mit Tomaten-Pfirsich-Chutney, Hirsch-Minze-Spieße mit Basilikum-Creme, Rehrücken mit Kaffee-Kruste mit Parmesan-Schrottreingalan und Radicchio-Gemüse oder Rehroulade mit Bandnudeln nachstöberte.

### **Zwtl.: Großes Halali der kulinarischen Jagdgesellschaft**

Auf Einladung von Jagdausstatter **Christian Springer**, Verleger **Wolfgang Dvorak-Stocker**, Lensing und Gasteiger-Rabenstein holten sich zu Beginn der Wildsaison bei prickelndem Hochriegl 1. Reserve und erlesenen Tropfen vom Weingut Praschinger unter anderem café +co International Holding-CEO **Gerald Steger**, KaDeWe-Managerin **Andrea Ponholzer** aus Berlin, CBRE Global Investors Sustainability Manager **Paul Lensing**, **Wolfgang Prinz Bentheim**, Immobilien-Unternehmer **Stefan Altenburg**, Bau-Unternehmer **Markus Hinteregger**, Unternehmerin **Julie-Christine Gräfin Zichy**, Bank Gutmann-Manager **Ferdinand Schütz**, Raiffeisen-Bankerin **Alexandra Stefanov**, Deutsche Bank Private Banking-Marketerin **Anna Ponholzer**, Oberbank-Lady **Marlene Heuberger**, Max Huber Immobilien-Expertin **Nouni Eisenburger**, Ex-Bundesministerin **Maria Rauch-Kallat**, Beretta-Manager **Prinz Louis Sayn-Wittgenstein-Sayn**, Immobilienexpertin **Homa Jordis**, Garde-Kommandant **Stefan Kirchebner**, Winzer **Ludwig Güntschl**, Jagd-Auktionator **Paolo Clary**, Jagd-Juwelierin **Katharina Sturzeis** und **Reichsgraf Gundaccar Wurmbrand-Stuppach** einen ersten Vorgeschmack auf den kulinarischen Streifzug durch die Reviere prominenter Jäger und übten sich gekonnt im Austausch von kreativem Jägerlatein.

### **Zwtl.: „Noch mehr Jäger kochen Wild“ ab sofort im Handel**

Das im Leopold Stocker Verlag erschienene Buch „Noch mehr Jäger kochen Wild“ (ISBN 978-3-7020-1418-6) ist ab sofort im gut sortierten Fachhandel sowie online im Online-Store für Produkte aus Österreich unter <http://www.fromaustria.com> oder beim Leopold Stocker Verlag unter <http://www.stocker-verlag.com> um 39,90 Euro erhältlich. Weitere Informationen zum Buch unter <http://www.leisure.at/de/presse/1679/Noch-mehr-Jaeger-kochen-auf-Rezepte-und-Anekdoten-passionierter-Waidmaenner--BILD> .

~

Buchpräsentation: Noch mehr Jäger kochen Wild

Datum: Mittwoch, 16. Oktober 2013

Uhrzeit: 17.30 Uhr

Ort: Springer's Sporting Club

Adresse: 1010 Wien, Hoher Markt 8-9

Lageplan: <http://goo.gl/maps/7800g> Website: <http://www.jaegerkochenwild.at>

Facebook: <https://www.facebook.com/JaegerKochenWild> ~

### **+++ SPERRFRIST +++**

Wir ersuchen um Einhaltung der Sperrfrist für die Nachberichterstattung bis Donnerstag, 17. Oktober 2013, um 8.00 Uhr. Frei für Freitagsausgaben und Onlinemedien.

Das Bildmaterial steht zur honorarfreien Veröffentlichung im Rahmen der redaktionellen Berichterstattung zur Verfügung. Weiteres Bild- und Informationsmaterial im Pressebereich unserer Website unter <http://www.leisure.at>. (Schluss)

