



Carsten Bothe (r.) erklärt den Teilnehmern, worauf es bei einem perfekten Steak ankommt.

Fotos: Veit

Auf einem kleinen Bauernhof lernen in diesem Sommer 200 Abenteurer das Kochen am Lagerfeuer

## Der wilde, wilde Westen fängt direkt in Hary an

Von Lothar Veit

**Hary.** „Eine Bushaltestelle und eine Telefonzelle – mehr gibt es hier nicht“, sagt Katharina Bothe, die vor gut 15 Jahren in Hary einen Bauernhof gekauft hat. Und doch bevölkern in diesem Sommer rund 200 Menschen den Hof. Sie reisen an aus Berlin, aus Österreich, sogar von der 1.600 Kilometer entfernten Insel Mallorca. Sie wollen zurück zur Natur. Kochen lernen ohne Strom, nur über dem Lagerfeuer. Wo ginge das besser als in Hary?

In dem 390-Einwohner-Dorf befindet sich seit dem 1. Mai der Sitz eines Verlages und Versandhandels für die Waffen-, Jagd- und Outdoorbranche, der nebenbei Lagerfeuer-Kochkurse anbietet. Inhaber ist Katharinas Mann Carsten Bothe, der seine Zelte in Braunschweig abgebrochen und auf dem Hof am Pastorenberg 4 aufgeschlagen hat. Sein Verlagsbüro hat der 42-Jährige sich in Sichtweite über dem Dorfgemeinschaftshaus eingerichtet.

### Alle Kurse ausgebucht

Ein paar Anzeigen in seiner eigenen Messer-Fachzeitschrift „Katana“ reichten aus, dass ihm die Leute die Bude einrannten. Um Weihnachten herum waren alle acht Kurse von Mai bis Ende August ausgebucht. Am Donnerstag fand ein Zusatztermin statt, weil sich gleich acht Personen aus Berlin und Brandenburg

zusammen angemeldet hatten und auch wochentags konnten. Ein paar Leute von den Wartelisten stießen dazu. Die Kurse sind normalerweise am Samstag.

Björn Krienitz steht der Schweiß auf der Stirn. Allen anderen auch. Entweder vom ohnehin heißen Wetter oder vom Lagerfeuer. Aber Björn Krienitz schneidet gerade zum ersten Mal ein Schwein auf. Der Berliner und seine Frau Katrin, deren Vater zufällig aus Hildesheim stammt, haben zwar Erfahrung im Paddeln und Trekking, aber nicht gerade im Schlachten. Ganz im Gegensatz zu den übrigen Teilnehmern: Die meisten von ihnen sind Jäger und wissen, wie die Tiere aussehen, bevor sie als Steak in den Kühlregalen der Supermärkte landen.

Aber Krienitz stellt sich durchaus geschickt an. „Ich kenne das Lagerleben und die Outdoor-Küche seit Jahren, wollte hier ein paar Feinheiten kennen lernen“, sagt er. „Das ist mir schon in den ersten Minuten gelungen.“ Und die fingen gleich schmackhaft an: mit Pfannkuchen, Eiern und Speck, dazu Baked Beans aus dem Erdofen. Auch der Kaffee wurde auf Westerntart am Lagerfeuer zubereitet.

Das Ferkel ist dagegen erst für den krönenden Abschluss gegen 17 Uhr bestimmt. Es wird aufgespießt vor einer zweiten Feuerstelle abgestellt und dort die nächsten Stunden neben einer Rinderrippe, die des Ferkels Schicksal teilt, vor sich hin

brutzeln. „Was für uns schön ist, ist für so'n Schwein halt nicht so schön“, philosophiert Gerald Stechbarth und blickt in die Flammen.

Carsten Bothe ist schon wieder eine Station weiter und legt Paprika, Auberginen und Champignons in die Glut vom Frühstück. „Die Aubergine sagt selbst, wann sie fertig ist“, erklärt der Experte und Autor zahlreicher Sachbücher. „Sie platzt auf und pfeift.“ Dann nimmt Bothe die zuvor mit Kräuterbutter gefüllten Champignons und schneidet sie mundgerecht klein. Heinz-Wilhelm Friedrichs steht ergriffen daneben: „Faszinierend. Und so einfach.“

**Antennenbau  
und Kundendienst**  
Kabel, Sat, DVB-T

**EURONICS**  
**Dageförde**  
Inhaber Frank Becker

An der Pauluskirche 8  
31137 Hildesheim  
Tel. 0 51 21 / 4 48 88  
info@dagefoerde.de

Friedrichs hat quasi ein „Heimspiel“, wie er sagt, er ist nur aus dem nahen Rinteln angereist. Wie die anderen hatte der Jäger in einer von Bothes Publikationen von dem Kursus erfahren. Im sonstigen Leben ist er Versicherungsmakler.

Wie Chefkoch Bothe eigentlich studierter Biologe ist. Doch bereits während des Studiums schrieb er als freier Journalist für Jagdzeitschriften und merkte, dass er davon leben konnte. Die Promotion ließ er daraufhin sausen: „Was nützt mir der Doktor, wenn ich hinterher arbeitslos bin?“ Zwischendurch arbeitete er ein Jahr als Lektor, dann gründete er einen eigenen Verlag. Und kaufte die Zeitschrift „Büchsenmacher“ dazu, ein Waffen- und Jagdfachblatt mit mehr als 100-jähriger Tradition. Den jüngsten Heften ist anzumerken, dass der Branche Gegenwind ins Gesicht bläst. Der Amoklauf von Winnenden und Waffenrückholaktionen wie im Landkreis Hildesheim werden rege diskutiert. Bothe selbst

spricht von Hysterie: „Die Regierung lässt sich von einem 17-jährigen Irren vorschreiben, welche Gesetze sie machen soll.“ Durch Verschärfungen im Waffenrecht werde aber kein einziger Amoklauf verhindert, ist er überzeugt. Er merkt, wie er bei dem Thema in Fahrt gerät, bremst sich dann aber. „Wir sind ja heute zum Grillen hier.“

### 19 Rezepte zum Mitnehmen

Und da steht noch so einiges auf der Speisekarte: selbstgemachte Bratwurst, Ente am Strick, Pilzpfanne, Krustenbraten und Kartoffelgratin – insgesamt 19 Rezepte, die die Teilnehmer hinterher auch gedruckt mitnehmen können. Ab 17 Uhr wird nur noch verköstigt und der Rest des Abends am Lagerfeuer genossen. Das kann so gemütlich werden, dass die Teilnehmer die Zeit vergessen – und das fast jedes Wochenende. Was sagen die Nachbarn dazu? Bislang nichts, versichert Carsten Bothe. Ihm sei es allerdings auch wichtig, möglichst viele einzubeziehen. Die weit angereisten Teilnehmer müssen irgendwo übernachten, Bothe vermittelt sie an eine Pension im Ort. Die Lebensmittel kauft er im Hofladen um die Ecke. Und für den Vorabend wird den Besuchern angeboten, in einem Gasthof im benachbarten Bönningen zu Abend zu essen und sich kennen zu lernen. 200 Leute sind schließlich kein geringer Wirtschaftsfaktor.

Vor allem in Krisenzeiten wie diesen, wo gerade genauso viele Menschen ihren Job bei Meteor verlieren, dem größten Arbeitgeber in Bockenem. „Außer Meteor gibt es hier ja nichts“, sagt Bothe. Das ist allerdings nicht der Grund, warum er Kochen in der freien Natur lehrt. Und es ist auch keinem der Teilnehmer zu wünschen, dass er je aus der Tugend eine Not machen muss.

Mehr Informationen im Internet:  
[www.venatus.de](http://www.venatus.de)



Arme Sau: Das Spanferkel wird nach Art der Gauchos zubereitet.



Liebe geht durch den Magen: Katrin Krienitz füttert ihren Mann Björn mit selbstgemachter Bruschetta.



Bei Joachim Menden (l.) und Oliver Schmidt geht es um die Bratwurst.



Lecker Bohnen – so frühstückt der echte Cowboy.



Björn Krienitz nagelt keinen Pudding, aber einen Lachs an die Wand.