

Wild

Kulinarisches auf dem Teller



◁ Rehpfleger mit Spätzli und Marroni – für viele Gourmets ist der Herbst und der damit zusammenfallende Beginn der Jagdsaison ein sehnlichst erwarteter Höhepunkt im Jahr. Das saisonale Fleisch hat noch mehr zu bieten als nur Genuss: Ernährungsphysiologisch zeichnet es sich durch eine gute Fettsäurequalität aus.

VON NICOLE HUWYLER

Heutzutage muss in der Schweiz niemand mehr jagen, um etwas auf den Teller zu bringen. Früher war dies anders. So zeugen z.B. Knochen und Zähne eines Höhlenbären in den Höhlen des Wildkirchli beim Säntis davon, dass dort Neandertaler gejagt haben. Später verdrängten dann Ackerbau und Viehwirtschaft die Jagdkultur, und die Nutzzagd wurde zur Schutzjagd. Es galt, Mensch, Herden und Kulturen vor Wildtieren zu schützen.

Waidmannsheil

Während im Mittelalter das Erlegen von Tieren vor allem den Adligen zugestanden wurde, zeichnet sich die Jägerzunft inzwischen als sehr heterogene Gruppe aus. Unter den ca. 30 000 Jägern in der Schweiz finden sich sowohl Bauern wie Bankdirektoren. Jagen kann aber nicht jedermann. In der Schweiz ist ein Jagdpatent Voraussetzung, und jeder Kanton regelt Schonzeiten und Abschusskontingente.

In alten Kochbüchern finden sich für uns heute kulturell bedingt eher speziell anmutende Rezepte für Dachspfeffer oder für junge Krähen. Auch Fuchspfeffer wurde in der Schweiz bis in die 1980er-Jahre hinein verzehrt. Vor allem unter Jägern war das Gericht sehr beliebt. Heute ist dies jedoch verboten. So regelt die Verordnung über Lebensmittel tierischer Herkunft, dass Dach und Fuchs, wie alle anderen Carnivoren (ausser dem Bären) nicht mehr gehandelt werden dürfen. Der Fuchs wird heute also nur noch zur Hege bejagt. Was weitere Vorteile

bringt, denn Fuchsfleisch birgt für den Menschen immer die Gefahr einer Virenübertragung (Tollwut) und ist eine Parasitenquelle (Fuchsbandwurm).

Zahme Zöglinge

Nicht auf die Jagd geht Ursula Kuchler. Sie setzt auf Zucht. Seit 2005 hält sie auf dem Panoramahof Tschädigen in Meggen Damhirsche. Und zwar ganz besondere: Sogenannte Neumühleriswicker. Ihren speziellen Namen verdankt die Damhirschart den beiden Landeslehr- und Versuchsanstalten Neumühle und Riswick in Deutschland. Dort wurden die Hirsche via Selektion herangezüchtet. Die Tiere sind ruhiger und stressresistenter als der ursprüngliche Damhirsch und lassen sich ohne Narkose einfangen. Da diese Rasse zahmer ist, eignet sie sich beson-

Unter den ca. 30 000 Jägern in der Schweiz finden sich Bauern wie Bankdirektoren.

ders für die Gehegehaltung. 60 bis 80 Damhirsche leben auf dem Panoramahof der gelernten Landwirtin. Sie sind ganzjährig im Freien, haben Zugang zu einem Unterstand, und im Sommer findet das Wild Schatten unter 70 alten Hochstammobstbäumen. «Auf Kraftfutter verzichte ich aus Prinzip!», meint Kuchler. Einzig etwas Vitaminpulver füttert die Bäuerin ihren Zöglingen zu. Im Sommer stehen hofeigenes Gras und Heu und im Winter Heu und Grassilage auf dem Speiseplan. Besonders lieben die Hirsche auch das Obst der Hochstammobstbäume. Wenn die Tiere ca. 15 Monate alt sind, muss sich die leidenschaftliche Züchterin von den meisten trennen. Viele ihrer Zöglinge gehen als Zuchttiere an andere Betriebe, und etwas Damhirschfleisch verkauft sie direkt ab Hof.



△ «Aus Prinzip kein Kraftfutter!»: Ursula Kuchler bei der Fütterung ihrer Damhirsche.

Ursula Kuchler ist nicht alleine: Während Wild lange Zeit überwiegend von Jägern erlegt wurde, werden auch in der Schweiz vermehrt Hirsche auf landwirtschaftlichen Betrieben gehalten. Daher stammt mittlerweile ein beachtlicher Anteil des Fleisches aus solchen Profi- und Hobbyzuchtereien.

Fein und interessant

Wildbret ist aber nach wie vor nicht jeden Tag zu haben, das Angebot ist zeitlich vorwiegend auf September und Oktober begrenzt. Dies vor allem aus traditionellen Gründen. «Inzwischen stammt weniger als ein Drittel des Fleisches aus dem Inland, der grösste Teil wird importiert», so Mike Schneider, Leiter Statistik bei Proviande Schweiz. Je nach Fleischart aus den Ländern Neuseeland, Deutschland und Österreich, gefolgt von Südafrika und Slowenien. Auch beim ausländischen Wild wird der Zuchtanteil immer grösser. Kein Wunder, bieten Restaurants wie Grossverteiler mehrheitlich Zuchtfleisch an. Da Hirsche und Co. ständig in Bewegung sind, weist ihr Fleisch tendenziell einen höheren Muskelanteil auf und weniger Fettgewebe. Zudem weisen Wildtiere aus der freien Wildbahn einen höheren Anteil an ungesättigten Fettsäuren auf. Wie hoch der Anteil an mehrfach ungesättigten Fettsäuren ist, unterscheidet sich je nach Quelle

und Wildfleischanalysen. Je nach Bewegungsanteil und saisonal bedingter Futterqualität weist das Fleisch freilebender Tiere eine unterschiedliche Fettsäurezusammensetzung auf. Je mehr Pflanzen mit ungesättigten Fettsäuren die freilebenden Tiere essen, umso höher ist der Anteil an ungesättigten Fettsäuren im Fleisch. Diese wandeln sich bei längerer Lagerung jedoch in gesättigte Fettsäuren um, was die Haltbarkeit des Fleisches beeinflusst. Das Muskelfleisch verfärbt schneller und wird bei zu langer Lagerung schliesslich ranzig im Geschmack – auch wenn es tiefgekühlt aufbewahrt wird.

Qualität geht vor

Damit Wild auch schmeckt, muss es richtig erlegt werden und dann schliesslich beim Metzger gut abhängen. Die Jäger bringen die Tiere vorausgeweidet, die Metzger weiden sie fertig aus und hängen die Tiere mit der Decke, das heisst ohne Kopf und Fuss, aber mit Fell, in einem separaten Raum auf. Das Fell sorgt dafür, dass das Fleisch nicht austrocknet. Kleinere Tiere hängen drei bis vier Tage ab, grössere zehn Tage.

Doch der Prozess beginnt bereits früher, auf der Jagd. Wildbret untersteht zwar keiner amtlichen Fleischschaupflicht, jeder Jäger ist trotzdem von Gesetzes wegen verpflichtet, nur einwandfreies Fleisch in den Handel zu bringen. Eine optimale Jagdvorbereitung ist daher unerlässlich. Gutes Einschiessen und keine gewagten Schüsse sind nur zwei von vielen Grundvoraussetzungen, die es zu beachten gilt. Denn wird ein Tier falsch getroffen (Weidwundschuss) und flüchtet, sodass es der Jäger erst nach Stunden findet, ist die Fleischqualität bereits minderwertig. Der Zeitfaktor ist entscheidend: Der Jäger ist verpflichtet, das Wild innerhalb einer Stunde «aufzubrechen», sprich auszunehmen, sonst könnte es sein, dass sich Bakterien aus Magen und Darm im ganzen Körper ausbreiten und damit das Fleisch ungeniessbar machen. Oftmals müssen Wildhüter auch Unfallrehe oder kranke, alte Tiere töten. «Wenn nur der kleinste Zweifel beim Jäger aufkommt, dass das Fleisch verdorben oder das erlegte Tier krank sein könnte, wird es entsorgt» so Manuel Wyss, stellvertretender Leiter des kantonalen Jagdinspektorats des Kantons Bern.

«Wildfleischeinkaufen hat viel mit Vertrauen zu tun. Meine Rehschnitzel kaufe ich daher nur beim Dorfmetzger meines Vertrauens», so Ursula Lauper aus Münchenbuchsee. Der versierten Köchin, Kochbuchautorin und kulinarischen Beraterin sind beim Wildbret die einheimische Herkunft und die Rückverfolgbarkeit des Flei-

Da Wildtiere ständig in Bewegung sind, weist das Fleisch einen höheren Muskelanteil und weniger Fettgewebe auf.

sches noch wichtiger als sonst. «Dies empfehle ich auch allen, die Wild zu Hause zubereiten», berichtet die Fachfrau. Die meisten Leute geniessen Wild und Co. jedoch im Restaurant. «Wild zubereiten braucht Erfahrung», so Lauper. Daher würden wohl viele die Köstlichkeit auswärts geniessen. Anfängern empfiehlt sie einen Kochkurs, so sei die Hemmschwelle am einfachsten zu überwinden.

Aber bitte mit Beilage!

Zwischen September und November bietet Edith Aebi, Pächterin im «las alps», Bern ihren Gästen die beliebten Wildteller an. «Um an frisches Jagdwild heranzukommen, braucht es heutzutage Vitamin B», so die Pächterin des Restaurants im Alpinen Museum. Am liebsten bietet sie Wild von Jägern an, die sie kennt. «Wenn es nicht anders geht, greife ich auch mal auf Zuchtfleisch zurück», so Aebi. Schweizerisch muss dieses dann aber auf jeden Fall sein! Fast noch beliebter als Rehpfeffer und Co. sind bei ihren Stammgästen die renommierten Vegi-Wildteller. Und zwar nicht nur bei Vegetariern. Da die typischen Beilagen wie Spätzli und Rotkraut zu Hause eher aufwändig zu kochen sind, konsumieren immer mehr ihrer Gäste ein «Wild-Vegi». Da schmaust es sich genüsslich auch ohne Fleisch, dafür mit den klassisch herbstlichen Beilagen auf dem Teller wie den hausgemachten Spätzli mit Pilzsauce, Rotkraut, Rosenkohl, glasierten Marroni und Äpfeln mit Preiselbeeren. Egal ob Fleischtiger oder Vegetarier: Kulinarisch gesehen haben die kommenden Wochen also wieder einiges zu bieten!

Küchenkunde

Kräftiges, aromatisches Wildfleisch wird mit Vorteil mariniert, Sanftschmeckendes würzt man dezenter.

Europäischer Rothirsch

Nahrung: Gräser, Kräuter, Knospen, Wald- und Wiesenfrüchte.

Fleisch: dunkel, rotbraun, mager mit langer Faser. Eher kernig. Das Fleisch von älteren Tieren ist strenger im Geschmack und wird daher vielfach mariniert. *Zubereitung:* Hirschnitzel, Hirschgeschnetzeltes, Hirschpfeffer, Hirschwurst, (z.B. Bratwurst oder Trockenwurst).

Damhirsch (Zucht)

Fleisch: rotbraunes, zartes Fleisch. Dezenter im Geschmack und saftiger/fettiger als das Fleisch der wildlebenden Artgenossen.

Zubereitung: Hirschpfeffer, -geschnetzeltes, -schnittel, Steak vom Grill, geschmorte Hirschhaxe, Hirschkotelett, Hirschhackbraten, gefüllte Ravioli.

Rehe

Nahrung: Suchen sich ihre Nahrung gezielt aus, am liebsten fressen sie würzige Kräuter, Gräser, Blätter und Knospen. Im Herbst Beeren und Pilze, Eicheln, Buckeckeln und Kastanien.

Fleisch: Das Futter wirkt sich auf den Geschmack des Fleisches aus. Zartes, wohlgeschmeckendes Fleisch. Kurzfasrig, rötlich braun, mager.

Zubereitung: Wegen seines feinen zarten Eigengeschmacks wird es mit Vorteil nicht mariniert, daher besonders geeignet für Rehschnitzel, Rehfilets oder Steaks aus der Nuss. Oder für Rehpfeffer, Rehrücken, -terrine.

Gamswild

Fleisch: dunkles, aromatisches, saftiges Fleisch. Kann etwas talgig (fettig) sein. Älteres Gamsfleisch schmeckt etwas streng und wird daher häufig gebeizt.

Zubereitung: Gempfeffer, -rücken, Gamswurst.

Wildschwein

Nahrung: sind Allesfresser.

Fleisch: saftiges, kerniges und würziges Fleisch. Fettärmer, fester und aromatischer als jenes von Hauschweinen.

Zubereitung: Schmorbraten oder Ragout, Steaks zum Grillieren oder Kurzbraten, Spareribs, Wurstprodukte wie Wildschweinrohschinken. Muss immer durchgebraten sein, da bei den Allesfressern Trichinengefahr besteht! Zum Abtöten derselben ist eine Kerntemperatur von 75 Grad nötig.

Fasan

Nahrung: Isst vorwiegend pflanzliche Kost wie Getreidekörner, Samen, Beeren oder junge Gräser. Jungvögel: Insekten und Würmer.

Fleisch: hocharomatisches, helles und langfaseriges Fleisch.

Zubereitung: Fasanenterrine, Fasanebrust, Fasaneconsommé. Kann auch ganz gebraten werden.