

Wildspezialitäten

Direkt vom Wald auf den Teller

Was Thomas Hunkeler den Gästen im «Engel» in Hasle serviert, hat sein Vater Toni auf der Jagd geschossen, deshalb ist die Menükarte auch nicht jeden Tag gleich.

WALTER SCHNIEPER
dossier@neue-lz.ch

Kenner schwärmen vom Mai- oder Sommerbock, den die Jäger in den Revieren erlegen, weil sonst zu viele brünstige Böcke heftige Kämpfe austragen, beträchtliche Waldschäden anrichten und trüchtige Rehgeissen stören würden. Der Sommerbock, vom Ansitz aus mit der Kugel überraschend und somit stressfrei erlegt, gilt als besonders zart.

Doch Sommerböcke sind eher rar. Die traditionelle Wildsaison ist daher nach wie vor im Herbst. Dass sie heutzutage manchenorts beginnt, bevor schweizweit zur Jagd geblasen wird, ist wohl inzwischen so unausweichlich wie um die Erde geflogene Spargeln im Januar.

Es hat, was es hat

Wer Wild aus heimischer Jagd geniessen will, muss hinnehmen, dass es mal Lücken im Angebot gibt. Das haben wir am Montag im Gasthaus Engel in Hasle erlebt. Der «Engel» ist ein weit über das Entlebuch hinaus bekanntes Restaurant für Wildgenuss, das bereits in der vierten Generation von der Familie Hunkeler geführt wird. Chef am Herd ist heute Sohn Thomas, doch nach wie vor mit von der Partie ist auch Vater Toni Hunkeler, ein leidenschaftlicher Jäger seit Jahrzehnten.

Er ist einer der Pächter des Jagdreviers rund um den 1815 Meter hohen Schimbrig (auch: Schimberg), den man auch als eine Art Hausberg von Hasle betrachten kann. Aus diesem Revier stammt das meiste Wild, das im «Engel» serviert wird: Reh, Gämse, Hirsch.

Bisweilen gibt es Nachschub aus andern Revieren, vereinzelt aus dem benachbarten Bernbiet. Wir also liebäugelten mit Rehschnitzel und Gämsepfeffer. Doch Rehschnitzel waren keine mehr vorrätig am Montagmittag – die Nachfrage am Wochenende war im «Engel» zu gross.

Gämse vom Schimbrig

Doch wir haben Glück gehabt: Die Gämsschnitzel waren sensationell – fast so zart, als wärs eine kurz gebratene Schnitte von der Leber der Gämse (Reh- und Gämseleber gibts bisweilen auch im «Engel»), aber eben auch nur, wenns hat. Dafür bittet eine Fussnote auf der Karte um Verständnis). Als Liebhaber von Pfeffer begeisterte mich der Gäm-



Der Jäger und der Chefkoch: Toni (links) und sein Sohn Thomas Hunkeler aus Hasle präsentieren eine ihrer Wildspezialitäten.

BILD NADIA SCHÄRLI

pfeffer, zumal im Wissen, dass auch diese Gämse sich an Alpengräsern am Schimbrig gütlich tat. Zu beiden Gerichten die klassischen Wildbeilagen: Apfel, Preiselbeeren, Kastanien, Rosenkohl und Trauben. Und Spätzli – herrlich buttrig. Ich habe meine Begleitung schon lange nicht mehr so zupackend erlebt.

Thomas Hunkeler erklärt die Zubereitung: Die Spätzli werden jeweils frisch in der Pfanne gebraten und direkt auf den Teller angerichtet und nicht auf Vorrat gebraten, zwischengelagert und dann wieder erhitzt. Wildliebhaber pilgern zu Recht nach Hasle: «Wild aus der Region für die Region», klassisch und perfekt.

Biosphären-Varianten

Generell wünschte ich mir bisweilen gleichwohl mehr abweichende Kreativi-

tät rund ums Wild – und erlebte dazu im «Engel» gleich ein anregendes Beispiel. Thomas Hunkeler ist als Gastwirt engagierter Partner der Unesco-Bio-

Die Gämsschnitzel waren sensationell – fast so zart, als wärs eine kurz gebratene Schnitte von der Leber der Gämse.

sphäre Entlebuch – und hat daher unter anderem auch Urdinkelravioli auf der Speisekarte (die Biosphäre hat im Entlebuch den Urdinkelanbau wieder aufgeleitet).

Diese Fidirulla-Ravioli fertigen Bruno und Michaela Hafner in Schüpheim

an. Die Hülle aus feinem Dinkelmehl ist gefüllt mit Stücklein von getrockneten Tomaten und Mozzarella von Wasserbüffeln, die im benachbarten Schangnau grasen. Die Ravioli hätte ich auch zu Gämsschnitzel genossen, beispielsweise zusammen mit einem Ragout von Entlebucher Waldpilzen. Wäre vielleicht mal ein Biosphären-Hit, oder? Jedenfalls: Die Urdinkelravioli sind ein kulinarisches Erlebnis, die meine Vorbehalte gegen Urdinkel vom Teller wischten. Weil ich sie unbedingt mal probieren wollte, musste ich dann ausgerechnet bei den Spätzli Zurückhaltung üben.

Tipps vom Spitzenkoch

Und zum Schluss für all jene, die selber ein Wildmenü zubereiten möchten, ein paar Tipps des Zürcher Spitzenkochs und Kochbuchautors Peter Brun-

ner vom Restaurant «Kaiser's Reblaub & Goethe-Stübli»: Wild, beispielsweise ein Rehschlegel, eignet sich nicht zum Niedergaren, und edle Stücke sollen auch nicht zu lange warm gehalten werden. Sie werden sonst trocken und griesig.

Wildpfeffer soll nach dem Anbraten in der darüber gegossenen Marinade bei etwa 150 Grad schmoren, bis er weich ist, was je nach Qualität des Fleisches ziemlich unterschiedlich dauern kann. Wenns so weit ist, das Fleisch aus der Marinade nehmen, die Sauce durch ein Sieb passieren, würzen und allenfalls mit Maizena binden.

Anstelle von Blut gibt Brunner am Schluss einen Spritzer Rotwein bei. Und manchmal noch einen Gutsch Marsala dazu. Auch wenn der dann nicht aus der Region stammt.

Konsum

Nur 23 Prozent des Wildfleisches sind einheimisch

Die Nachfrage nach Hirsch- und Rehfleisch ist in der Schweiz grösser als das Angebot. Deshalb wird der grösste Teil importiert – aus Neuseeland.

Die Schweizer Landbeizen verdanken einen grossen Teil ihres Jahresumsatzes der Wildsaison. Doch wer nun glaubt, es lande ausschliesslich heimisches Wildfleisch auf unseren Tellern, der irrt. Nur gerade 23,7 Prozent stammten im vergangenen Jahr aus der Schweiz. Das meiste Wildbret wird also aus dem Ausland importiert. Die Erklärung dafür ist simpel: «Die Nachfrage ist grösser als das Angebot», sagt Marco Giacometti, Geschäftsführer des Verbands Jagd Schweiz.

Jedes Jahr werden von Schweizer Jägern rund 70 000 Stück Schalenwild (dazu gehören Rehe und Wildschweine) sowie mehr als 100 000 Vögel erlegt. Die

Inlandproduktion ist in den vergangenen Jahren leicht gestiegen. Im 2009 wurden 1029 Tonnen Wild in der Schweiz produziert, aus der Schweiz exportiert wurden 27 Tonnen. Ungefähr die Hälfte des in der Schweiz geschossenen Fleisches wird von den Familien der Jäger und deren Freunde konsumiert, der Rest wird an Metzgereien und Restaurants verkauft. Einheimisches Fleisch in den Gestellen der Grossverteiler zu finden, ist selten.

Importiert werden 3341 Tonnen. Der grösste Anteil kommt aus Neuseeland (25 Prozent), aus Südafrika (19,1 Prozent) und aus Österreich (17,8 Prozent), neben vielen europäischen Ländern erscheinen sogar die Seychellen in der Statistik.

Verarbeitete Produkte gewünscht

Wer im Laden einkauft, der wählt bereits verarbeitete Produkte wie etwa Hirschkpfeffer mit Beilagen, Saucen oder gar fixfertige Menüs. Die Migros erzielte im vergangenen Jahr mit Wildprodukten einen Umsatz von rund 20 Millio-

nen Franken, davon entfallen rund 70 Prozent auf sogenannte Convenience-Produkte. Bei Coop werden jährlich mehr als 70 Tonnen Frischwildfleisch verkauft, über 300 Tonnen entfallen auf verarbeitete Produkte, dazu gehören die klassischen Pfeffer (Hirsch, Reh und Wildschwein). Bei Migros und bei Coop stammt Hirschfleisch meistens aus der Zucht in Neuseeland, Reh und Wildschwein (aus Wildfang) kommt aus Osteuropa und Deutschland.

550 Gramm Wildfleisch pro Kopf

Der Konsum von Wildfleisch ist in den vergangenen Jahren rückläufig. Während der Pro-Kopf-Konsum im 2002 noch bei 720 Gramm lag, beträgt er heute 550 Gramm. Tendenziell rückläufige Zahlen stellt Coop fest, während die Migros eine Zunahme verzeichnet. Coop-Sprecher Nicolas Schmied sagt: «Wild ist ein Liebhaberprodukt, das unserer Erfahrung nach bei Jungen eher unbekannt ist.»

FLURINA VALSECCHI
flurina.valsecchi@neue-lz.ch

KONSUMENTENSCHUTZ

Deklaration: «Ungenügend»

Mit den Herkunftsangaben nehmen es manche Wirte offenbar nicht so genau. Es gebe auch positive Beispiele, aber: «Insgesamt ist die Deklaration von Wildfleisch ungenügend», sagt Sara Stalder, Geschäftsführerin der Stiftung für Konsumentenschutz.

Oft sei auf den Speisekarten nicht notiert, woher das Fleisch komme, obwohl dies Vorschrift sei. Und wenn der Gast beim Personal nachfrage, würde er teilweise zu wenig Informationen oder gar die falsche Auskunft erhalten. Stalder: «Manchmal ist es das Unwissen des Personals, manchmal aber auch Absicht, die Herkunft des Fleisches zu vertuschen.» Es hapere mit dem Vollzug. Die zuständigen Kantonschemiker hätten zu wenig Ressourcen und die Wildsaison

dauere nur wenige Wochen, sodass sie die Deklaration beim Wildfleisch nicht grossflächig unter die Lupe nehmen könnten. Deshalb «kann man sich nicht immer sicher sein, was man tatsächlich isst».

Stalder empfiehlt, genau auf die Herkunftsangabe zu achten und beim Personal kritisch nachzufragen. Es lohne sich auch, vor einem Restaurantbesuch anzurufen und sich zu erkundigen, ob der Koch überhaupt einheimisches Wild anbiete. Aufmerksam müsse man werden, wenn bereits zu Beginn der Jagdsaison Wildpfeffer auf der Speisekarte stehe. Denn Pfeffer müsste mehrere Tage in der Beize liegen. In solchen Fällen sei dieses Fleisch vielleicht eingefroren vom letzten Jahr oder eben aus dem Ausland importiert worden. FLU