

«Wildbret ist idealer Botschafter für die Jagd»

Rein von der produzierten Menge her ist Wildbret schon vor Jahrhunderten bedeutungslos geworden, die Bevölkerung lässt sich damit nicht ernähren. Unwichtig ist es trotzdem nicht – im Gegenteil! Ein Gespräch mit dem Gastronomen und Jäger Christian Mutschler.

JAGD & NATUR: Knapp ein Prozent unseres Fleisches stammt noch von Wild. Der Welt-hunger lässt sich damit nicht bekämpfen. Worin liegt für dich als Gastronom sein Wert?

Christian Mutschler: Unser Betrieb lebt von Wildbret, alles ist darauf ausgerichtet. Klar, das Fleisch von Wildtieren ist kein Alltagsprodukt – und muss es auch nicht sein. Es ist Kulturgut und wichtiger Bestandteil der mitteleuropäischen Küche. Da gibt es Menschen, die regel-

mässig Wild essen. Und wiederum solche, für die ist das Wildessen ein jährliches Ereignis, auf das sie sich lange im Voraus freuen. Die Menge eines Produktes ist für mich nicht ausschlaggebend dafür, ob es wichtig ist oder nicht. Beim Essen geht es ja längst nicht nur ums Sattwerden.

Aus welchen Gründen kommen denn die Leute zu dir?

Man will heute wieder wissen, was man isst. Nahrungsmittel sollen nicht nur schmecken, sondern auch gesund sein und aus nachhaltiger Produktion stammen. Was erfüllt diese Kriterien besser als Wildfleisch? Zudem erzählen unsere Produkte eine Geschichte, die Menschen nach wie vor fasziniert. Klar, die Jagd ist kontrovers. Wenn die Menschen aber sehen, was daraus entstehen kann, wenn man ihnen zuhört und Erklärungen bietet, dann sind sie offen für die Jagd. Ich setze mich, wenn immer möglich, kurz zu unseren Gästen an den Tisch, und es ergeben sich jeweils spannende Gespräche. Manchmal konfrontiert man mich mit kritischen Fragen zur Jagd, klar. Aber beim Thema Fleisch und seine Nachhaltigkeit haben wir Jägerinnen und Jäger die Argumente klar auf unserer Seite.

Du scheinst mit deinem Konzept in der Tat den Nerv der Zeit getroffen zu haben.

Der Erfolg hatte uns damals selbst überrascht. Als wir 2014 eröffneten, war meine Idee, das Wildbret aus eigener Jagd zu verwerten. Denn ich jage im Engadin, und ich bin Pächter in einem Zürcher Jagdrevier. Unser

Konzept fand gleich Anklang, und als dann der «Züritipp» im gleichen Herbst darüber berichtete, konnte ich den Bedarf schon nicht mehr selbst decken. Ich habe darauf Metzger gesucht, die mir Wildbret aus heimischer Jagd liefern können. Denn eines war für mich immer klar: Bei mir kommt nur Wildfleisch, das aus der Schweizer Jagd stammt, auf den Tisch. Seit 6 Jahren beziehe ich nun einen grossen Teil des Fleisches von einem Metzger, der mit 32 Aargauer Revieren zusammenarbeitet. Und natürlich verwerte ich nach wie vor selberlegtes Wild. Gams, Hirsch, Steinbock und Mur-



meltier beziehe ich zudem aus der Bündner und der Glarner Hochjagd. Dieses Angebot ist allerdings begrenzt und bei uns jeweils schnell ausverkauft.

Es klingt aufwendig, Wildfleisch in der halben Schweiz zusammenzusuchen. Lohnt sich das?

Lohnen? Es ist für mich ein Muss! Die ganzen Argumente um Nachhaltigkeit und Lokalität wären ja sonst nur Augenwischerei. Mit dem zu arbeiten, was die Natur hergibt, ist eine Herausforderung, die ich immer wieder gerne annehme. Es ist für mich nicht bloss Marketingkonzept, sondern Lebenseinstellung – als Gastronom wie auch als Jäger. Zudem wollen unsere Gäste genau das: lokal erzeugte, nachhaltige Produkte von bestem Geschmack. Darum ärgere ich mich oft darüber, dass im Herbst so viel Wild aus unbekannter Quelle verkauft wird. Damit wird viel kaputt gemacht, denn die Qualität dieses Wildfleisches ist oft ungenügend. Man weiss schlicht nicht, was man da isst und oft sind die Leute

davon enttäuscht. Sie denken dann, Wild schmecke so, und haken das Thema ab. Dabei haben sie qualitativ minderwertige Ware bekommen, mit unserem Schweizer Wildfleisch hat das gar nichts zu tun. Ein grosses Problem dabei ist die Deklaration: Wenn ein Grosshändler Wild im Ausland einkauft, es aber hierzulande verarbeitet, dann kann er es als Wildbret aus Schweizer Produktion verkaufen – selbst wenn die Herkunft ausländisch ist. Das sollte auch uns Jäger stören.

Wie gehst du mit dieser Problematik um?

Christian Mutschler: Ich rede mit den Leuten und inszeniere unsere Produkte. Jagd und alles was damit zusammenhängt ist bei uns 365 Tage im Jahr Thema. Unser Restaurant ist so etwas wie eine grosse Jagdhütte. Man kommt hierher, um Essen zu geniessen, aber auch um zu reden, sich auszutauschen. Oft ergeben sich angeregte Gespräche. Und viele probieren gerne aus, möchten Neues kennen lernen.





Weg dazu. Unser aller Produkt, das Wildbret, ist ein idealer Botschafter für die Jagd. Alle Jägerinnen und Jäger sollten sich das im Rahmen ihrer Möglichkeiten zu Nutze machen.

Du als Profi hast gut reden – für uns Laien ist es nicht immer einfach, Wildbret zu verarbeiten.

Es stimmt schon, jedes Tier ist anders und innerhalb einer Wildtierart variiert die Beschaffenheit des Fleisches stärker als bei Nutztieren. Ich bin daher der Meinung, dass das Verwerten von Tieren einen höheren Stellenwert bei der Jagdausbildung haben sollte. Jägerinnen und Jäger müssen die erlegten Tiere selbst verwerten können – und zwar nicht nur Rücken und Filet. Das kann man alles lernen, zum Glück gibt es vermehrt Kurse dazu. Vor allem aber rate ich, spielerisch an das Thema heranzugehen. Man darf ausprobieren und etwas wagen – und es darf auch mal etwas schiefgehen.

Das Interview führte Raphael Hegglin.



Die Karte des Bären ist ja bekannt für Überraschungen ...

Abgesehen vom Pfeffer und einigen anderen Klassikern ist bei uns tatsächlich das meiste «Freestyle». Unsere Karte beinhaltet zum Beispiel Gerichte wie Reh-Tataki, Wels-Carpaccio oder Munggen- und Dachsragout. Die Karte ändert sich laufend – das Angebot richtet sich nach dem, was die Jagd hergibt. Das Dachsragout war übrigens im Nu ausverkauft. Ich hätte nie geglaubt, dass es so gut ankommt. Auf Wunsch unserer Gäste führen wir nun sogar eine Dachsragout-Liste zwecks Vorreservation. Das zeigt mir: Die Bevölkerung – auch jene aus dem urbanen Raum – ist interessiert und offen für die Jagd. Man muss sie nur richtig ans Thema heranzuführen. Über die Sinne und den Magen ist ein idealer



Restaurant Bären in Grüningen

Seit 2014 ist der Bären im zürcherischen Grüningen in den Händen von Beizer und Jäger Christian Mutschler. Von Anfang an waren Wildgerichte ein wichtiger Bestandteil der Speisekarte – heute kocht man im Bären sogar überwiegend mit Wildfleisch aus der Schweiz und Fisch aus dem nahen Greifensee. Das Restaurant hat sich längst einen Namen unter Gourmets gemacht und ist auf diversen Gastroführern wie «Best of Swiss Gastro» oder «Waltis Beizenführer» aufgeführt und die Wertungen auf «Tripadvisor» sprechen für sich. www.restaurant-baeren-grueningen.ch