

08 | 19

SCHWEIZER
JÄGER

Schweizer *Jäger*

Schweizer®



August 2019 104. Jahrgang
CHF 9.80 (inkl. MWST) ISSN 0036-8016

DAS AKTUELLE MONATSMAGAZIN FÜR DEN JÄGER

**Freie Bahn für
Wildtiere**

**Rehwild:
Auf den Zeitplan
kommt es an**

**JagdSchweiz unter
neuer Führung**

**Die Redaktorin
stellt sich vor**

Eintopf gewinnt Final

Wildkoch 2019–2020 gekürt







Wildkoch 2019–2020 gekürt Eintopf gewinnt das Final

NINA GANSNER

Ein Wildeintopf – über dem offenen Feuer zubereitet – hat die Jury anlässlich des finalen Wettkochens vom 12. Juli 2019 überzeugt! Somit hat das Trio um Marc Bernhard den Titel «Wildkoch 2019–2020» gewonnen. Das hochstehende Lebensmittel Wild wurde bei diesem Anlass im Landgasthof Sternen in Buochs NW eindrücklich in den Mittelpunkt gestellt. Zu den Finalisten gehörten Urs Schmid (ZG), Ueli Mathys (BE) und das Siegerteam um Urs Lehmann (BE) mit Marc Bernhard und Regine Christen.

Von links nach rechts

Die Wildköche Ueli Mathys (3. Platz); das Sieger-Trio Marc Bernhard, Urs Lehmann und Regine Christen; sowie Urs Schmid (2. Platz).

Zum zweiten Mal hat der «Schweizer Jäger» den Wettbewerb für alle Liebhaberinnen und Liebhaber von Wildgerichten durchgeführt, mit den Patronspartnern «JagdSchweiz» und dem Schweizerischen Patentjäger- und Wildschutzverband. Gesucht wurde die Wildköchin oder der Wildkoch des Jahres. Ohne Einschränkung konnten sich alle Personen melden, welche gerne kochen. Damit die Amateurköchin und der Gourmetkoch die gleichen Voraussetzungen haben, wurden einfache, aber kreative Rezepte (z.B. Grossmutter's Wildpfanne etc.) gesucht, welche jedermann/-frau nachkochen kann.

Aufgrund der eingereichten Rezepte der rund 30 Teilnehmer hat ein Fachgremium drei Finalisten ermittelt, welche am Freitag, 12. Juli 2019, im Landgasthof Sternen in Buochs NW zum finalen Wettkochen zusammentrafen. Zu den Finalisten gehörten Urs Schmid ZG, Ueli Mathys BE und das Team um Urs Lehmann BE mit Marc Bernhard und Regine Christen.

Anlässlich des finalen Wettkochens kamen die zahlreich erschienenen Gäste in den Genuss sensationeller Häppchen zur Vorspeise und eines faszinierenden Wild-Buffets, welches neben diversen wilden Köstlichkeiten auch die Gerichte der Kandidaten umfasste.

Hochwertiges Lebensmittel

Jury-Präsident war wiederum Daniel Käser, Eidg. dipl. Küchenchef. Als Nicht-Jäger, welcher aber mit Begeisterung Wild kocht, gefällte ihm an diesem Wettkochen, dass hier das Tier im Vordergrund steht – das ganze Tier. Es geht nicht nur darum, mit den Edelstücken wie Filet, Entrecôte oder Huft ein feines Mahl zuzubereiten, sondern um die Frage: Was machen wir mit den anderen, nicht ganz so edlen Stücken?

Wildfleisch stand schon immer, auch vor der Entdeckung des Feuers, auf dem Speiseplan der Menschen, allerdings roh, ungesalzen und ohne die heutigen Beilagen. Es war zu allen Zeiten das hochwertigste und vielseitigste Nahrungsmittel und bestimmte den Lebensrhythmus der Menschen. Auch heute zählt man zu den – kulinarisch – Privilegierten, wenn man Wildfleisch aus freier Wildbahn verwerten, kochen und geniessen kann, denn besseres Fleisch in höherer Bioqualität gibt es nicht.

Hochkarätige Jury

Unter der Leitung von Daniel Käser, Eidg. dipl. Küchenchef, hat die hochkarätige Jury – bestehend aus der Regierungsrätin des Gastkantons Nidwalden, Karin Kayser-Frutschi, der amtierenden «Schweizer Jägerin» Renate König-Fahrni, der stv. Generalsekretärin bei der Konferenz für Wald, Wildtiere und Landschaft Mirjam Ballmer, dem Jagd- und Fischereiverwalter des Kantons Nidwalden Fabian Bieri, dem Geschäftsführer von JagdSchweiz David Clavadetscher, sowie Philippe Volery vom Schweizerischen Patentjäger- und Wildschutzverband – den Titelträger gewählt. Mit dem Wildgericht «Ouenberger Wildeintopf» konnte das Emmentaler Trio um Chefkoch Marc Bernhard die Juroren überzeugen.

Kulinarische Höhenflüge

Wildfleisch ist ein natürliches Lebensmittel, und jede Tierart hat ihre Besonderheiten, zumal das Aroma übers Jahr nicht im-

Bilder rechts

Die Wildköche in der Sternen-Küche bei ihren Vorbereitungen. Aber nicht nur in der Küche, sondern auch draussen über dem offenen Feuer brodelt es.

Bilder unten, von links nach rechts

Ein voller Saal ... und lauter zufriedene Gäste.



Alle Bilder: Kurt Gansner

mer dasselbe ist. Wildfleisch gekonnt zuzubereiten, erfordert daher einiges an Know-how – aber auch eine Portion Mut. Alle Final-Teilnehmer haben dies bewiesen und Juroren wie Gäste mit «ihren» Wildgerichten überzeugt.

Ueli Mathys servierte gesalzene Wildzunge an Kapernsauce mit Kartoffelstock und Mischgemüse und holte sich damit den dritten Platz. Die Jury war begeistert und ermutigte den Koch darin, bei der Zubereitung der Rehlecker anstatt der traditionellen Kapernsauce auch mit anderen, allenfalls urchigeren Zutaten zu spielen.





«Mir gefällt an diesem Wettbewerb, dass das Tier im Vordergrund steht – und zwar das Ganze.»

Der zweitplatzierte Urs Schmid begeisterte mit einem Hirschfleischvogel an Preiselbeersauce auf Polenta. Auch hier waren Jury und Gäste gleichermassen begeistert – und auch bei diesem Menu gab der Jury-Präsident dem Wildkoch den Ratschlag

mit auf den Weg, etwas mutiger zu sein und allenfalls auch das Brät aus Wildfleisch herzustellen oder gar andere Füllungen auszuprobieren.



Ouenberger Wildeintopf

Vollends überzeugt und begeistert hat das Trio um Küchenchef Marc Bernhard mit dem «Ouenberger Wildeintopf». Mit dem Wildschwein-Eintopf – über dem offenen Feuer zubereitet – konnte Marc Bernhard den Titel «Wildkoch 2019–2020» gewinnen und ins Emmental nach Ersigen holen.

Die Geschichte zum Gewinner-Eintopf und zum Team um Urs Lehmann (BE) mit Marc Bernhard und Regine Christen ist wie das Rezept selbst irgendwie ganz einfach und doch ausgesprochen raffiniert.

Urs Lehmann kam vor langer Zeit im süddeutschen Raum zum Rezept und brachte es mit ins Emmental. Seine Jagdgruppe geniesst es, jeweils draussen über dem offenen Feuer gemeinsam zu kochen und gemütlich beisammen zu sitzen. Urs Lehmann jagt unter anderem mit Peter, dem Partner von Jungjägerin Regine Christen, welche ihrerseits in Ersigen das Restaurant Rudswildbad führt. Und in ihrem Betrieb wiederum ist Marc Bernhard als Küchenchef für lokale und frische Gaumenfreuden verantwortlich.



«Eintöpfe sind einfach und trotzdem wunderbar – alle Aromen bleiben drin.»





Bild oben: Das Buffet ist bereit– auch die St. Galler Gäste Oskar Trunz und Peter Weigelt (Bildmitte) haben Hunger.

Bilder unten: Das sensationelle Vorspeise-Buffet voller wilder Köstlichkeiten. – Die Juroren bei der Arbeit.



Primos Pirsch-/ Ziel-Stöcke Generation 3

- Praktische Einhandbedienung zur schnellen, bequemen Höhenverstellung
- Neues Montagesystem für Zubehör (Kamera, Wärmebild etc.)
- Blitzschnell, flüsterleise und leicht
- Verstärktes Drehgelenk für uneingeschränktes Schwenken
- Neue Fixierung der Standbeine in allen Positionen und in jedem Gelände
- Lieferbar auch als Kurz-Version



**65815M
TALL TRIPOD**
Jim Shockey
Einsatzhöhe
61–157 cm
CHF 198.00

**68514M
TALL BIPOD**
Einsatzhöhe
61–155 cm
CHF 179.00

**65813M
TALL MONOPOD**
Einsatzhöhe
84–165 cm
CHF 120.00

Bezug über den Fachhandel • Generalimporteur CH:



OptiLink AG, Poststrasse 10, 2504 Biel-Bienne
Tel. 032 323 56 66, info@optilink.ch, www.optilink.ch

**Bild links**

Von links nach rechts, stehend: Wildkoch-Initiant Philippe Volery, Jury-Präsident Daniel Käser und Hanspeter Breitenmoser von der Kürzi AG im Einsatz.

Bild unten

Das Team vom Landgasthof Sternen in Buochs NW unter der Leitung des Wirtepaars Susanne & Werner Hächli-Habegger (links).

Der Kreis um den «Ouenberger Wildeintopf» und seinen Podestplatz beim Wildkoch-Wettbewerb schliesst sich aber nur, weil Urs Lehmann das Rezept überhaupt beim Wettbewerb eingegeben hat. Weil für das finale Wettkochen die frische Zubereitung in der Küche vor Ort vorgesehen war, kam Jungjäger Marc Bernhard als antretender Wildkoch ins Spiel. Urs Lehmann wollte aber nicht darauf verzichten, die klassische Zubereitung auf offenem Feuer mit vorgängig zubereiteten bzw. vorgekochten Zutaten zu demonstrieren – so kamen auch Regine Christen und ihr Partner wieder dazu. Als starkes Team haben sie mit ihrem «Ouenberger Wildeintopf» in zwei Varianten – auf offenem Feuer wie auch frisch in der Küche zubereitet – alle überzeugt und sich den Titel «Wildkoch 2019–2020» absolut verdient.

Der Gewinner trägt den Titel «Wildkoch 2019–2020» und erhält neben dieser Auszeichnung ein Gala-Nachtessen für vier Personen in einem Gourmetrestaurant. Alle drei Finalteilnehmer erhielten zudem einen Profi-Messerkoffer von Victorinox sowie einige Andenken an das finale Wettkochen. ■

Das Gewinnerrezept wird in dieser Ausgabe publiziert, alle weiteren Rezepte folgen in den kommenden «Schweizer Jäger»-Ausgaben. Einen «gluschtigen» Rückblick auf das finale Wettkochen bekommen Sie im folgenden Clip dazu:



<https://youtu.be/KlAfm4GHkg>



Rezept von Wildkoch-Gewinner Marc Bernhard

Ouenberger Wildeintopf



Zutaten für 8 Personen

- 1,5 kg Wildragout (Reh, Hirsch oder Wildschwein), in Würfel geschnitten
- 500g Speck, geräuchert, klein gewürfelt
- 50 g Rapsöl (wenn nötig)
Salz und Pfeffer
- 400g Kartoffeln, festkochend, in kleine Würfel geschnitten
- 1 kg Suppengemüse (Sellerie, Karotten, Lauch, diverse Kohlarthen), feinblättrig geschnitten
- 200g Rote und weisse Zwiebeln, gehackt
- 50 g Knoblauch, geschält und gehackt
- 30 g Tomatenpüree
- 6 dl Rotwein; am besten den, den man dazu trinkt
- 1–2 Rosmarin und Thymianzweige, frisch
- 1,2 l Wasser
Maizena zum Binden

Garnitur

- 1 Stück Apfel, in kleine Würfel geschnitten
- 60 g Waldpilze, frisch in Scheiben geschnitten
- 50 g Butter
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Wildfleischwürfel würzen und mit Speck kräftig anbraten. Die geschnittenen Zwiebeln, Knoblauch und das Gemüse begeben und kurz mitrösten. Das Tomatenmark und weiter leicht anrösten. Mit dem Rotwein ablöschen, kurz einkochen lassen. Mit dem Wasser auffüllen. Das Wildfleisch garen. Die Kartoffeln kurz vor Ende der Garzeit mitgeben und weichkochen. Nachwürzen und mit im Rotwein angerührtem Maizena abbinden.

Anrichten

Butter in eine heisse Pfanne geben. Sofort die Apfelwürfel und Pilze anbraten, würzen und am Schluss über oder in das Ragout geben.

Tipps

Das Gericht eignet sich hervorragend zum Vorkochen für die ganze Jagdsaison. Alle Komponenten einzeln (portionenweise) vorbereiten, verpacken und tiefkühlen. Zum Erhitzen (im Kochkessel «Pfaditopf» oder auf dem Herd) zuerst die Sauce wärmen, dann mit dem Fleisch und Kartoffeln mischen, anschliessend das Gemüse dazugeben. Am Schluss die separat gebratenen Pilze mit dem Apfel darüber streuen und nochmals nachwürzen.

Der Schweizer Jäger veröffentlicht in den kommenden Monaten regelmässig Rezepte der Wildkoch-Kandidaten 2019–2020.

Unsere Patronatspartner:



Unterstützt durch:



VICTORINOX