

Diana mit Herzblut

Die rauen Bedingungen der Bergjagd machen den stattlichen Gamsbock zu ihrer liebsten Jagderinnerung. Selbsterlegtes bereitet sie gekonnt nach regionaler Tradition der französischen Schweiz zu. – Céline Bapst ist die „Schweizer Jägerin 2020–2022“. Dem WEIDWERK gab sie ein rares Interview in deutscher Sprache.

MICHAELA LANDBAUER, MA



Zum vierten Mal suchte die Jagdzeitschrift *Schweizer Jäger* im Spätherbst 2019 die „Schweizer Jägerin“ als Botschafterin der Schweizer Jagd. Gegen einige passionierte Jägerinnen aus verschiedenen Regionen der Schweiz konnte sich Céline Bapst vor einer Fachjury behaupten. „Ehrlich gesagt war ich sehr nervös, da meine Muttersprache Französisch ist und die Gespräche auf Deutsch geführt wurden. Glücklicherweise konnte ich die Jury von mir und meiner Motivation überzeugen!“, so die 28-jährige Schweizerin, die im Rahmen der Fachmesse „Fischen Jagen Schiessen“ in der Schweizer Hauptstadt Bern am 15. 2. 2020 ihr Amt antrat.

Dem WEIDWERK gibt die amtierende Schweizer Jägerin ihr erstes Interview mit einem deutschsprachigen Fachmagazin der Jagdbranche.

WEIDWERK: Was bedeutet Jagd für Sie?

Céline Bapst: Die Jagd ist für mich eine Lebensschule; eine Lebenseinstellung und nicht nur Sport oder Hobby. Durch die Jagd kehren wir zu einem gesünderen, natürlicheren Leben zurück und lernen geduldig, ausdauernd und respektvoll mit der Natur umzugehen. Leider lehrt uns die heutige Gesellschaft, der Natur gegenüber ungeduldig, konsumierend und arrogant zu sein. Die Jagd aber bringt uns zurück an unseren ursprünglichen Platz. Wir sind Glieder einer Kette und Teil eines Kreislaufs. Es ist wichtig, dass wir das nicht vergessen.

WEIDWERK: Haben Sie einen jagdlichen Hintergrund? Was waren Ihre ersten Berührungspunkte mit der Jagd?

Bapst: Ich habe meinen Jagdschein im Jahr 2016 begonnen und zwei Jahre später die Prüfung abgelegt. Bei uns dauert die Vorbereitung zur Erlangung des Jagdscheins lang, aber das ist gut so; wir schließen die Jagdausbildung mit viel Wissen und Können ab. So erlangen wir eine gute Schießfertigkeit, viel Gespür für Sicher-

heit, große Wildtierkenntnis und vor allem auch eine umfassende Kenntnis über die natürlichen Zusammenhänge in den Lebensräumen, in denen wir jagen.

Bereits seit meiner Kindheit ist die Jagd ein Teil meines Lebens. Seit Abschluss der Jagdprüfung kann ich diese Passion im Kreis von Familie und Freunden selbst ausleben, nicht nur als Begleitung. Seither hatte ich die Gelegenheit, eine Vielzahl von Wildarten mittels verschiedener Jagdtechniken zu bejagen. Das erste Stück Wild erlegen zu können, war sehr emotional für mich, aufgrund der guten Vorbereitung empfand ich es aber als etwas Natürliches.

WEIDWERK: Jagdlich beheimatet sind Sie im Schweizer Kanton Freiburg, wo es das System der Patent- bzw. Lizenzjagd gibt. Welchen jagdlichen Tätigkeiten gehen Sie in der jagdfreien Zeit nach?

Bapst: Ich bin sehr glücklich darüber, dass meine Familie wieder in den Heimatkanton zurückgezogen ist – bis ich 13 Jahre alt war, haben wir im jagdfreien Kanton Genf gelebt. Meine Familie väterlicherseits hat immer im Kanton Freiburg gejagt, und deshalb ist es für mich selbstverständlich, dasselbe zu tun. Hier jagen wir nach einem Patentjagdsystem. Das heißt, jeder, der eine Jagdberechtigung für diesen Kanton hat, kann jährlich ein Jagdpatent bzw. eine Jagdlizenz des Kantons kaufen. Der Kanton ist für die Bewirtschaftung seiner Flora und Fauna verantwortlich, und damit auch für das Jagdregal.

Die Jagdsaison dauert jeweils vom 1. September bis Ende Februar. Während dieser Zeit verbringe ich den größten Teil meiner Freizeit auf dem Feld, beobachte entweder das Wild und bereite mich auf die nächste Jagd vor, jage alleine oder mit meiner Jagdgruppe. Grundsätzlich verbringen wir 90% unserer Samstage zusammen bei der Jagd auf Rotwild, Schwarzwild oder Füchse. Nach Feierabend sitze ich oft auf Rehe oder Schwarzwild an. Das ist meine Art, mich nach der Ar-

JAGDBOTSCHAFTERIN.
Céline Bapst bei ihrem
ersten Auftritt als
„Schweizerin Jägerin
2020–2022“ (u.).

FOTOS PRIVAT (2), TOBIAS STAHEL
REPRESENTED BY RENÉ & ROBERT HAUSER
© H2 AGENCY SWITZERLAND (1)



SEPTEMBER

Jungwild

Titel

Vorspann



beit zu entspannen und Zeit in der Ruhe und Stille der Natur zu verbringen. Während der jagdfreien Zeit zähle ich Wild für die Wildhüter, mache Feldbeobachtungen, Biotoppflege und Verblendungen für die Bauern. All diese Arbeiten sind wichtig, um die Umgebung, in welcher auch

gejagt wird, gut kennenzulernen, aber auch, um mit anderen Partnern der Landschaftsnutzung zusammenzuarbeiten. Für uns Jäger ist es wichtig, im Wildtiermanagement präsent zu sein, um gesunde Bestände zu erhalten. Bei den „Dianas“, einer Jägersektion der Region, bin ich für die Rehkitzrettung verantwortlich.

WEIDWERK: *Gibt es eine Wildart, auf die Sie besonders gerne weidwerken? Was macht den Reiz aus?*

Bapst: Zu meinen Favoriten zählt die Rehwildjagd, weil wir dafür mithilfe unserer Hunde in Gruppen jagen. Es ist eine kollaborative und strategische Jagd und macht große Freude, da wir, bei gutem Essen – auf dem Feuer gekocht – viel Zeit miteinander verbringen. Diese Atmosphäre ist einzigartig!

Auch die Jagd auf Gams ist sehr spannend und erfordert viel Wissen und Training. Es ist eine physisch fordernde Jagd im Hochgebirge und schön, die Tiere in ihrem Lebensraum zu beobachten. Es braucht großes Fachwissen, um das Stück richtig anzusprechen. Meine liebste Jagderinnerung ist eine solche Bergjagd. Nur dank der Ausdauer, Geduld und unserem Instinkt konnte ich mit diesem prächtigen Gamsbock nach Hause zurückkehren. An diesem Tag habe ich viel über die Bergjagd und ihre rauen Bedingungen gelernt.

WEIDWERK: *Wie bereiten Sie Selbsterlegtes zu?*

Bapst: Ich betrachte es als Privileg und es ist die Belohnung, nachdem ich als Jägerin mein Bestes gegeben habe. Ich koche gerne alle Arten von Gerichten mit meinem selbst erlegten Fleisch. Darunter Eintöpfe, Braten und Hamburger, aber auch originellere Rezepte wie Wildtatar. Dabei wird ein Hirschmedaillon in feinste Stücke geschnitten und mit Gewürzen, wie Pfeffer, Salz, Paprika, Chili, getrockneten Tomaten, Kapern und Parmesan, gewürzt. Wir essen so das rohe Fleisch. Es ist ein frisches und originelles Gericht, das wir in der französischsprachigen Schweiz sehr schätzen.

