

St. Gallischer Jägerverein Hubertus

Hubertus Aktuell



Bock auf Wild

Im Herbst kann es gut sein, dass der Rehrücken für einmal zum Sonntagsbraten wird, schliesslich ist ja Jagdsaison. Aber aus Wildfleisch kann man noch viel mehr zaubern als eben Rehrücken, Hirschpfeffer oder Geschnetzeltes – und zwar übers ganze Jahr. Höchste Zeit also, kreative Produkteideen umzusetzen, zusammen mit einer grossen Prise Leidenschaft. Renato Mariana und Eliane Widin haben aus dieser Motivation heraus die Liebeswerkstatt gegründet. Eine Plattform für die Vermarktung und den Vertrieb fabelhafter Produkte.

Liebeswerkstatt. Das tönt so gar nicht nach Lebensmitteln. Was ist damit gemeint?

Renato Mariana (schmunzelt): Es freut mich, wenn der Name zum Denken anregt! Ich arbeite seit 30 Jahren in der Nahrungsmittelbranche, bin Jäger und passionierter Koch. Das Thema Qualität, Liebe zum Produkt und Wertschätzung ist bei mir oberstes Gebot. Sei es bei den Menschen, die damit verbunden sind, den Produkten die daraus entstehen oder bei den Gerichten, die im Teller landen. Der Weg zum Ziel ist mir genauso wichtig, wie das Ziel selbst. Ich darf inzwischen viele Produzenten persönlich kennen und weiss, wie sie arbeiten. Aus diesen Verbindungen sind Freundschaften entstanden. Hinter der «Liebeswerkstatt» steht der Gedanke, diese Freundschaften zu verbinden, feine und unverfälschte Lebensmittel aus der Natur anzubieten, abseits vom grossen Kommerz. Ja, und so dreht sich halt alles um die Liebe zum Produkt.



Wertvoller Austausch mit Andreas Caminada.

Wildfleisch steht aber im Vordergrund?

Eliane Widin: Ja, es ist der erste Ansatz. Meistens verschwindet das Wildbret in der Hand des Jägers. Im Handel landet wenig einheimisches Wild. Das finde ich schade. Da möchten wir versuchen, die Brücke zu schlagen, um so Anbieter und Konsumenten näher zu bringen. So entsteht zum Beispiel auch das Verständnis für Saisonalitäten. Denn es muss nicht immer alles verfügbar sein.

Wie komme ich denn nun an Wildfleisch aus der Region?

RM: Wir arbeiten mit diversen Jägerkollegen



Hirschwildbret präsentiert sich besonders aromatisch als Mostbröckli.

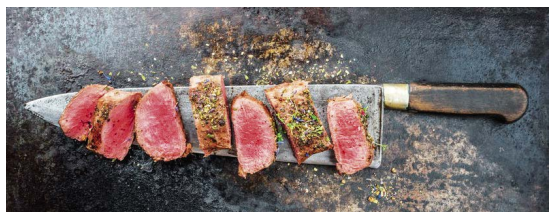
aus der Schweiz und dem nahen Ausland. Sie jagen in Revieren, welche ich alle aus eigener Erfahrung kenne. Wenn immer möglich kaufen wir ihnen gleich das ganze Tier ab. Dann kommt unser Metzger ins Spiel, welcher spezialisiert ist auf Wild. Bruno Kaufmann aus Arbon zerwirkt es mit grossem Respekt und in äusserster Perfektion. Dabei wird alles verwertet, nicht nur die Prunkstücke. Portionenweise verpackt steht das Fleisch dann zum Verkauf oder zur weiteren Verarbeitung bereit.

Dann bietet ihr also nicht nur Rehrücken an?

EW: Wir haben vieles mehr, aber natürlich auch das. Die Frischfleischteilstücke können wir auf Kundenwunsch zuschneiden und die Portionsgrössen anpassen. Das schätzen vor allem die Privathaushalte wie auch die Gastronomiebetriebe. Im Bereich Produkte gehören zum Beispiel der Wildschweinfleischkäse oder Hirschburger zu den Lieblingen. Das ganze Jahr Saison hat unser luftgetrockneter oder geräucherter Salsiz und das Mostbröckli vom Hirsch, welche zu unseren klassischen Spezialitäten zählen. Zudem entwickeln wir gerne Neues, auch auf Kundenwunsch, und sehen uns als Bindeglied zwischen Idee und Umsetzung.

Schweizerinnen und Schweizer verzehren ja statistisch gesehen am meisten Schweinefleisch und Poulet, warum soll man vermehrt auf Wild umsteigen?

RM: Trotz langjährigem Fleischkonsumrückgang verspeisen die Eidgenossen rund 52 kg pro Person und Jahr. 42 Prozent davon ist tatsächlich Schweinefleisch. Die Bedingungen in der Massentierhaltung sind nicht so, wie ich es mir wünschen würde. Am Wild gefällt mir, dass es jegliche Standards übertrifft ohne ein Label tragen zu müssen. Biologischer geht es gar nicht! Egal ob der Hirsch oder das Wildschwein in Ungarn oder



Der Rehrücken zählt nach wie vor zu den beliebtesten Stücken.

im Thurgau erlegt wurde: wichtig ist, dass der Jäger oder die Jägerin sauber arbeitet, anständig entlohnt und das ganze Tier verwertet wird. So wie es unsere Vorfahren auch gemacht haben. Im Ausland ist ein geschossenes Wildschwein zurzeit zu Schleuderpreisen erhältlich. Die Wertschätzung stimmt nicht mehr. Oder warum zahlt man für Wild weniger als für Tiere aus Massentierhaltung? Ich finde, wir haben da einen Aufklärungsauftrag.

EW: Bei uns gibt es nicht nur das Fleisch, sondern auch gleich Rezepte und Tipps dazu. Gerade kürzlich hat ein «Banker» bei uns einen Hirschrücken gekauft. Er hatte sich bisher noch nie an so etwas herangewagt, wollte aber gleich mit der Königsdisziplin beginnen. Ich habe ihm genaue Anweisungen gegeben, wie das Gericht gelingt. Seine Rückmeldung hat mich enorm gefreut: Offenbar ist ihm das Menu hervorragend gelungen. Das motiviert mich. Selbst Freude zu haben, diese zu vermitteln und zu teilen.

Habt ihr Schützenhilfe beim Entwickeln von neuen Produkten?

RM: Wir haben Freunde, mit denen wir immer wieder neue Ideen besprechen. Eine sehr schöne Herzensangelegenheit ist die Freundschaft und der Austausch mit Andreas Caminada vom Schloss Schauenstein. Uns verbindet eine tiefe Leidenschaft für gute und unverfälschte Produkte, sowie die



Die luftgetrockneten Hirschsalzisz kurz bevor sie gepresst werden. Der Schimmelpilz ist entscheidend für das einzigartige Aroma.

«Fundaziun Uccelin», seine Stiftung für die Nachwuchsförderung in der Spitzengastronomie über die Landesgrenze hinaus. Es geht unter anderem darum, jungen Talenten eine Chance und Einblicke in andere Länder und Betriebe zu geben, wo sie sich weiterentwickeln und ihr Netzwerk aufbauen können.

Wie reagiert denn Andreas Caminada auf die «Liebeswerkstatt»?

EW: Er findet das Engagement grossartig, denn wir legen beide grossen Wert auf höchste Qualität. Gerade das «Hirschbrügel» oder der Salzisz mundet ihm sehr. Zum Zvieri zwischendurch oder zu einer farbenfrohen Tavolata! Er liebt einfache und echte Produkte. Was uns natürlich ausserordentlich freut.



Eliane & Renato setzen ihre Leidenschaft fürs Wildbret in den Produkten spürbar um.

www.liebeswerkstatt.ch