

St. Gallischer Jägerverein Hubertus

Hubertus Aktuell



Jäger, Wildhut, Metzger, Vermarkter, Köche, Gastronomen und Konsumenten am runden Tisch

«Ob es eine Premiere war, weiss ich nicht, aber es war fantastisch, sämtliche Beteiligte auf der Wertschöpfungskette unseres Wildes an einem Tisch vereint zu haben».

Auf Anfrage der Gastroformation St.Gallen, Thurgau, Appenzell Inner- und Ausserrhoden sowie Fürstentum Liechtenstein vertreten durch Max Gsell, fand am 7. September im Blockhaus Erlenholz ein Genuss-Informationsabend rund um das Thema Wild statt. Ziel war es, rund fünfzehn Koch-Berufsschullehrern der Region das Thema Wild und vor allem das einheimische Wild näher zu bringen, offene Fragen zu klären und Bezugs-

quellen zu öffnen. Bei schönstem Wetter präsentierte sich unsere Anlage im Erlenholz von der besten Seite. Die Teilnehmer sichtlich beeindruckt von den neuen Anpassungen und der tadellosen Instandhaltung der Infrastruktur trotz Baujahr 1974. Wildhüter Matthias Müller gelang es durch seinen sehr authentischen Vortrag die Grundlagen der St.Galler Jagd verständlich zu erklären und das Publikum in den Bann des Jägeralltages



St. Galler Jagd durch Matthias Müller nähergebracht.

zu ziehen. Begleitet durch eine Weinpräsentation des Wittenbachers Ralph Rutz welche vor, zwischen und nach den Vorträgen Platz fand, kam auch der flüssige Genuss nicht zu kurz. Im Anschluss an eine erste Degustationsrunde mit Rohpökel und Rohwürsten von Hirsch, Reh und Wildschwein, startete der zweite Vortragsteil, welchen ich selbst vorbereitet hatte. Themen waren

- Was versteht man unter dem Begriff «Wild»
- Heimisches Wild in der Gewinnung und Verwertung
- Beschaffungsmarkt
- Eigenschaften & Beschaffenheit
- Lagerung und Haltbarkeit
- Teilstücke am Beispiel Reh
- Verwendungszwecke und Einsatzmöglichkeiten
- Kalkulation Schweizer Wild im Vergleich Einkauf EU-Ware im Grosshandel

Inzwischen hatte unser Vereinswirt Werner Trunz die Zeit genutzt, um verschiedene



Ralph Rutz und seine Weine aus dem Piemont.

warme Wildspezialitäten aufzubereiten. Dabei durfte nichts fehlen. Es wurden sowohl Edelstücke von Gams, Hirsch, Reh und Wildschwein präsentiert, aber auch Produkte aus weniger attraktiven Partien. «Nose to Tail» (das ganze Tier verwerten) ist ein Trend, der auch vor dem Wild nicht halt macht. So wurde beispielsweise auch die Verwendung der Lecker, Milz, oder Herz angesprochen. Die Produkte wurden lediglich mit Salz und Pfeffer gewürzt, so dass den Besuchern die Aromavielfalt deutlich spürbar vermittelt werden konnte.

Abgerundet wurde der Genussteil durch einen traditionellen Toggenburger Schlorzifladen, begleitet durch eine attraktive Käseauswahl, welche ich als frischgebackener Käsesommelier präsentieren durfte.

«Grosses Kino» habt ihr uns da geboten, meinte Max Gsell in seinen Abschlussworten. Ein «Kino», welches eine sehr angenehme Mischung aus Information und Genuss verkörpert hat und Zukunftsmusik sein könnte, oder nicht?

Herzlichen Dank an alle Helfer und Referenten, welche diesen eindrücklichen Abend gestaltet haben.



Wildschwein Mostbröckli.

Renato Mariana, Arbon



Käsebuffet mit regionalen Spezialitäten.



Salsiz luftgetrocknet.



Vortrag Wildbret aus einheimischer Jagd im Vergleich zum Einkauf EU-Rohstoffe im Grosshandel.



Edelstücke gebraten.



Teilstücke vor dem Garen regten vor allem durch die Farbunterschiede zu Gesprächen an.



Werner und Renato am warmen Buffet im Einsatz.



Buffet Rohpökelwaren und Rohwürste.