

Ein Herbst mit Wildgerichten statt Metzgete

Kulinarisch hat der Herbst einiges zu bieten. Jetzt sind Wildgerichte besonders beliebt. Aber stimmt der Eindruck, dass die traditionelle Metzgete in den Ostschweizer Gasthäusern langsam ausstirbt?

Nina Steiner

Rehgeschmetzletts mit Knödel, Rosenkohl, Rotkraut, glasierte Marroni und Birne – unser Magen knurrt bereits. Ein Herbst ohne Wildgerichte wäre für viele undenkbar. Ebenso undenkbar wäre es für einen Grossteil der wahrscheinlich auch, ein solches Gericht selbst zuzubereiten. Immerhin leben Wildgerichte von der Kombination der vielen verschiedenen saisonalen Komponenten aus der Region. Vorwiegend suchen die Menschen also Gasthäuser auf, um in den wilden Genuss zu kommen.

Zur gleichen Zeit bieten einige Restaurants auch Blutwurst, Innereien, Kippeli, Bauch- oder Kopffleisch vom Schwein, dazu Sauerkraut, Bohnen, Salzkartoffeln oder Rösti an. Das klingt nach traditioneller Metzgete. Gejagt wurde schon immer. Die Metzgete entstand zu Zeiten, wo Massentierhaltung noch ein Fremdwort war. In den fütterreichen Sommermonaten mästeten die Bauern ihre Schweine. Im Herbst wurden die Tiere geschlachtet. So war die Bauernfamilie

milie für die kühleren Tage mit Fleisch versorgt – lebte vielleicht nur Tage im Überfluss und die Bauern mussten ihre Schweine nicht durch den harten Winter füttern. Für sie geschlachtet werden, leben die Tiere heute aber nur selten auf einem idyllischen Biohof mit viel Auslauf auf grünen Wiesen. Stattdessen verbringen sie ihr Dasein auf engstem Raum mit tausenden Artgenossen – oft gemischt mit Dichtstress. Bei der Metzgete wird immerhin das gesamte Tier verwertet. Nur wenig wird entsorgt. «Tail to Nose» heisst dieses Prinzip neuomodern. Wenn das Tier schon sterben muss, dann ist fast es wenigstens zur Gänze auf.

Rezept Knödel vom St. Galler Bürl

Zutaten:
– 500 g Brot vom Vortag (St. Galler Bürl)
– 10 Eier, Grösse M
– 6 dl Milch
– 2 dl Rahm
– Gemüse-/Geflügelbouillon
– 50 g Zwiebeln, gehackt
– 10 g Petersilie, gehackt
– 60 g Butter, flüssig
– Salz, Pfeffer, Paprika, Muskat

Zubereitung:
Brot vom Vortag in ca. 1,5 cm grosse Würfel schneiden. Eine rechteckige Brotbackform mit Deckel, ca. 12x15 cm gross, gut einfetten und mit Backpapier belegen. Zwiebeln schälen und fein hacken. Eier in einer Schüssel verquirlen. Petersilie waschen, Stiele entfernen und hacken. Milch und Rahm leicht erwärmen (ca. 40 Grad) und mit etwas Bouillonpaste abschmecken. Butter schmelzen, gehackte Zwiebeln zugeben und dünsten. Alle Zutaten zusammenfügen und sehr gut mischen. Nach Bedarf mit Salz, Pfeffer, Paprika und Muskat abschmecken. Masse in die vorge-

reitete Backform geben und etwas andrücken. Deckel drauf und dann zuerst bei 120 Grad etwa 35 Minuten backen. Anschliessend Deckel entfernen und noch einmal bei 170 Grad acht Minuten fertig backen. Schneiden und sofort heiss servieren.

Tipps:
Für den gewissen «Wow-Effekt» können die geschnittenen Knödel auf dem Grill oder der Grillplatte mit dem klassischen Grillmuster versehen werden. Nach Belieben können der Masse auch noch gebratene Speckwürfel zugegeben werden. (nisi)



Doch neben den ethischen Aspekten ist der Konsum von Schweinefleisch auch aus gesundheitlichen Gründen mittlerweile in die Kritik geraten. Die Weinfelder Ernährungsberaterin Silvia Kumar sagt: «Schweinefleisch ist sehr fettig und fördert Entzündungen.» Bei Herzkrankheiten oder Rheuma rät sie jedenfalls unbedingt davon ab, Schweinefleisch zu verzehren. Schwein enthält viel Cholesterin, welches sich bei zu häufigem Konsum in Gefässen ablagert und zu einem Herzinfarkt oder Schlaganfall führen kann. Zudem enthalten besonders Innereien viel Purin, also Harnsäure, die das Entstehen von Gicht fördert.

Mit einem Anteil von 41 Prozent des gesamten Fleischkonsums in der Schweiz ist Schweinefleisch gemäss Agrarbericht 2021 trotz langjährigem Konsumrückgang nach wie vor am beliebtesten. Doch besonders die jüngere und urbane Generation tendiert zu einer fleischärmeren, bewussteren und nachhaltigeren Ernährungsweise. Dies sieht auch Kumar so. «Die

«Mit Wild können wir alle Generationen begeistern.»

Thomas Schenk

Geschäftsleiter des Gasthofs zum Trauben in Weinfelden

durchschnittliche Ernährung besteht heute sicher aus wenig Fleisch als noch vor 30 Jahren.» Für einige sei Fleisch heute etwas geworden, das sie nicht mehr unbedingt jeden Tag brauchen.

Wildgerichte statt Metzgete

Und wenn Fleisch gegessen wird, dann häufig solches von Tieren, die ein naturnahes Leben in der Region geführt haben – wie etwa frei lebende Rehe oder Wildschweine. Dieser Trend spiegelt sich auch in den Restaurants wider: Wirtinnen und Wirte verzeichnen eine grosse Nachfrage nach Wildgerichten, Metzgete wird dahingegen immer weniger nachgefragt.

In der Gastronomie gelten die jüngere und urbane Generation tendiert zu einer fleischärmeren, bewussteren und nachhaltigeren Ernährungsweise. Dies sieht auch Kumar so. «Die

Wurst kombiniert mit klassischen Beilagen. Geschäftsleiter Thomas Schenk, der alle Rezepte und Angebote selbst erarbeitet, sagt: «Der Gedanke hinter diesem Gericht ist, dass wir das ganze Tier nutzen, also «Nose to Tail», nicht nur die beliebten und edlen Stücke.» Zuvor bot das Gasthaus sowohl Wild als auch Metzgete an, beschränkt sich seit diesem Jahr aber auf Wildgerichte und bereitet Schlachtteile nur noch punktuell zu. Gemäss Schenk hat das seinen Grund darin, dass die Nachfrage nach Wild viel grösser sei. Er sagt: «Besonders bei der jüngeren Generation kommt Metzgete nicht gut an. Mit Wild können wir alle Generationen begeistern.»

Von Anfang Oktober bis Mitte November verarbeitet das Restaurant 15 Rehe aus dem Jagdrevier Bussnang-Nord. Eine Herzensangelegenheit des Geschäftsleiters sei es, ganze Tiere zu verarbeiten und «Food-waste» zu vermeiden. Bei der Metzgete sei das schwierig gewesen, da besonders das Blut und die Innereien möglichst frisch zubereitet und verzehrt werden müssten. «Die Nachfrage war teils kleiner als geplant, wodurch wir Reste wegwerfen mussten.»

Auch das Restaurant Weierwis in Hauptwil hat die traditionelle Metzgete 20 Jahre lang angeboten, sie nun aber von der Karte gestrichen. Laut Geschäftsleiter und Koch Pius Hug hat einige Gäste ihre bereits getätigte Reservation gar zurückgezogen, als sie herausgefunden haben, dass es Metzgete gibt. Hug sagt: «Einmal hat mich ein Gast an der Metzgete gefragt, ob er nicht einfach Schnitzel und Pommes bestellen kann.»

Besonders junge Menschen lieben lieber Abstand von der Schlachtplatte. Hug sagt: «Viele tun so, als hätten sie eine Fetallergie.» Die abnehmende Nachfrage stand dem materiellen und zeitlichen Aufwand gegenüber. Zudem habe der Gastronom mit viel überschüssigem Fleisch zu kämpfen gehabt.

Dafür ergänzt Hug seine Speisekarte im Herbst mit klassischen Wildgerichten wie Rehgeschmetzletts an Pilzrahmsauce oder Wildschweinflügel an Rémy-Martin-Sauce. Das Reh wird gemäss Hug in Hauptwil erlegt. Neben der Jagd sei auch die Zubereitung von Wildgerichten aufwendig. «Deswegen sind sich die Gäste bewusst und zahlen daher auch gerne etwas mehr», sagt Hug. Den grossen Aufwand, der auch hinter einer Metzgete steckt, sähen die Leute hingegen weniger gut.

Wild mit Bambi-Image behaftet
Das Restaurant Schlüssel in St. Gallen bietet nur Reh aus der Region an. Geschäftsführerin Corina Wirh sagt: «In der Stadt ist Metzgete weniger wichtig als auf dem Land.» Trotzdem habe die Tradition ihre Daseinsberechtigung, meint Wirh. Wild sei zwar nachhaltiger, ihrer Meinung nach komme es bei der jüngeren Generation aber nicht besser an als etwa Metzgete. Sie sagt: «Wild ist noch immer mit einem Bambi-Image behaftet.» Die Speisekarte des Gasthauses Krone in Balternwil enthält sowohl Metzgete als auch Wild. Geschäftsführer Ruedi Bartel sagt: «Bei uns ist es bei gleichem Anlass gefragt.» Ob Wild, Metzgete oder doch gleich ein Vegi-Teller: So tröstet einem der Herbst manchmal auch vorkommen mag, die Geschmacksknospen werden jedenfalls verwöhnt.



Doris Kessler, Restaurantleiterin im Gasthaus zum Trauben in Weinfelden, serviert ein Wildgericht: Reh-Entrecôte und Rehbratwurst. Bild: Ralph Rib



Auch Spätzli bereitet die Küche vom Gasthof zum Trauben zu und serviert sie als Beilage zu Wildspezialitäten.



Thomas Schenk ist Geschäftsleiter des Gasthofs zum Trauben. Gemeinsam mit dem Küchenchef erarbeitet er alle Rezepte selbst.



Neben dem Fleisch machen vor allem auch die Beilagen, hier Knödel, Rotkraut, Rosenkohl, Birnen und Preiselbeeren, das Wildgericht aus.

Roman Kistler, Oberster Thurgauer Jäger «Früher putzte man die Fenster mit Wildleder»

Wie viel Wild haben die Jäger letztes Jahr im Thurgau geschossen?

Roman Kistler: Im Jagdjahr 2022 erlegten Thurgauer Jäger 2423 Rehe, 628 Wildschweine, 536 Füchse, 182 Dachse und 217 Enten. Bei den Wildschweinen bedeutet dies gegenüber dem Vorjahr einen Rückgang um 39 Prozent.



Roman Kistler ist Amtsleiter der Jagd- und Fischereiverwaltung Thurgau. Bild: Andrea Stalder

Früher hat man Wildleder etwa zum Fensterputzen verwendet. Heute verbeamt man synthetische Stoffe.

Was wird mit den toten Füchsen oder Dachsen gemacht, die nicht verspeist werden?

In den 50er-Jahren hat man diese Tiere noch gegessen. Seit dem Aufkommen der Tollwut landen Füchse und Dachse nicht mehr auf unseren Tellern. Auch das Fell wurde früher genutzt. Heute traut sich niemand mehr, einen Pelzmantel zu tragen. Vielen ist nicht bewusst, dass es sich dabei um ein Naturprodukt handelt, das ohnehin anfällt.

Das Fleisch wird verspeist. Was passiert mit der Haut und dem Fell?

In Einzelfällen wird die Haut zu Wildleder verarbeitet. Meistens entsorgt man sie aber, da es dafür keine Nachfrage mehr gibt.

Haben Sie schon mal Fuchs oder Dachs gegessen?

Dachs habe ich schon probiert. Das Fleisch hat einen sehr intensiven Geschmack. Es muss gut zubereitet sein. (nisi)

Reto Lüchinger, Jäger und Gastronom «Ich jage das Wild selbst, das auf meinen Tellern landet»

Wie sind Sie eigentlich zur Jagd gekommen?

Reto Lüchinger: Daran ist eigentlich Corona schuld. Mir war langweilig und ich habe eine Aufgabe gesucht. Ausserdem dachte ich, es wäre ein Kreislauf, der sich mit dem Jagen schliessen würde, da wir in unserem Restaurant ausschliesslich Thurgauer Wild brauchen. Und ich hatte den Gedanken, dass es schön wäre, selbst zu jagen mein eigenes Wild im Restaurant zubereiten und verkaufen zu können.

Bis wohin geht die Arbeit eines Jägers, der Gastronom und Küchenchef ist?

Meine Arbeit als Jäger und Gastronom endet im Grunde in der Küche. Ich nehme das Tier aus und zerleiere es fachgerecht, so wie wir es in unserem Restaurant für die Zubereitung benötigen.

Welche Ausrüstung ist unverzichtbar für eine erfolgreiche Jagd?

Das kommt alles ein bisschen darauf an. Ich habe eigentlich noch recht viel an Ausrüstung bei mir, ich bin ein Jungjäger bin und noch nicht so genau weiss, was ich alles brauche. Aber in der Regel gehören zur Ausrüstung die Jagdkleidung, gutes



Reto Lüchinger ist Jäger und führt den Gasthof Eisenbahn in Weinfelden. Bild: Arthur Gamsa

Schulwerk, ein Aufruchtmesser, einige Hygienestillsen, wenn man das Tier ausweidet, und natürlich die Flinte samt Munition.

Tierliche und Jagd, wie geht das zusammen?

Das ist eigentlich relativ einfach zu beantworten. Wir Jäger haben einen Auftrag, Natur- und Wildschutz, inklusive Bestandsregulierung. Jedoch immer aus Respekt allen Wildtieren gegenüber.

Was ist für Sie das Besondere an der Jagd?

Die Jagd bedeutet, dass man einen Tag draussen in der Natur ist. Ebenso ist mir natürlich der gesellschaftliche Aspekt wichtig – das Zusammensein mit anderen Jägern. Aber vor allem mag ich die Ruhe im Wald. Man kann seine Gedanken ordnen. (cab)