



1

Wildbret: Das unterschätzte Juwel der Küche

Wildbret ist eines der nachhaltigsten und hochwertigsten Lebensmittel, die unsere Natur zu bieten hat. Es ist fettarm, reich an wertvollen Nährstoffen und geschmacklich vielseitig. Doch trotz dieser Vorzüge wird Wildfleisch oft unterschätzt und findet nur zögerlich seinen Weg in die Alltagsküche. Dabei wäre es genau das, was die moderne Ernährung braucht: regional, saisonal und gesund.

Text: Nathalie Homberger

Wildbret aus heimischer Jagd ist ein besonderes Naturprodukt. Es erfreut sich zunehmender Beliebtheit, und das aus gutem Grund: Wildbret ist nachhaltig, gesund und erstaunlich vielseitig in der Küche einsetzbar. Es überzeugt durch seine hervorragenden Nährwerte. Es ist fettarm, reich an Eiweiss und liefert wertvolle Vitamine und Mineralstoffe wie Eisen und Zink. Zudem enthalten Wildtiere keine Antibiotika oder künstlichen Zusatzstoffe, was das Fleisch besonders natürlich macht. Wildbret weist zudem einen einzigartigen, aromatischen Geschmack auf, der sich von konventionellem Fleisch unterscheidet. Entgegen der weitverbreiteten Meinung, dass Wildbret nur etwas für die Herbst- oder Festtagsküche sei, lässt es sich hervorragend in den Alltag integrieren. JAGD & NATUR hat mit zwei Experten über das Produkt gesprochen.

Nachhaltiger Genuss mit Geschichte

Wildfleisch ist weit mehr als nur ein Nahrungsmittel – es erzählt eine Geschichte. Es stammt von Tieren, die in freier Wildbahn leben und sich von dem ernähren, was die Natur bietet. Diese Ursprünglichkeit und Authentizität machen Wildfleisch zu einem besonderen Produkt, das sich deutlich von industriell erzeugtem Fleisch abhebt. Jäger und Gastronomen wie Martin Aeschlimann vom Wirtshaus zum Wyberg und Renato Mariana von der Liebeswerkstatt wissen um die Besonderheit dieses Produkts. Sie schätzen nicht nur den Geschmack, sondern auch die Beziehung, die sie durch das Wildfleisch zur Natur und zu den Jägern aufbauen können. Martin Aeschlimann, Wirt des Wirtshaus zum Wyberg, beschreibt die Freude daran, mit Wildbret zu arbeiten: «Man hat eine Beziehung zum Jäger, weiss, woher das Tier stammt und welche Geschichte dahintersteckt.» Genau dieser Bezug macht das Fleisch nicht nur zu einer Delikatesse, sondern zu einem Produkt mit Herz und Charakter.

Herausforderung und Vermarktung

Obwohl Wildfleisch qualitativ überzeugt, stehen viele Jäger vor der Herausforderung, ihre Erzeugnisse zu vermarkten. «Es gibt Jäger, die nicht wissen, wohin mit ihrem Wildbret, und es zu Spottpreisen verkaufen müssen», erklärt Renato Mariana. Das ruft bei beiden Unverständnis hervor, denn die Nachfrage nach nachhaltigen Lebensmitteln steigt seit Jahren. «Wenn heutzutage ein Jäger keinen Abnehmer hat für das Wildfleisch, dann läuft etwas schief», so der Gastronom. Diese Problematik motivierte Renato Mariana, die Liebeswerkstatt zu gründen. Sie dient als Bindeglied zwischen Jägern, Gastronomen und Konsumenten, fördert den Austausch und ermöglicht innovative Veredelungen des Wildbrets.

Ein weiteres Problem ist die Konkurrenz durch importiertes Wild. Häufig stammt dieses aus Übersee.

Martin Aeschlimann und Renato Mariana sind sich bewusst, dass das Wildbret aus heimischer Jagd die Marktnachfrage nicht stillen könne. «Wir müssen uns aber bewusst werden, was wir für ein tolles Produkt hier haben», so Renato Mariana. Dieses Bewusstsein zu schaffen, ist eine zentrale Aufgabe – sowohl für die Gastronomie als auch für die Verbraucher.

Vielseitigkeit, die begeistert

Ein Vorurteil, das Wildfleisch noch immer begleitet, ist seine vermeintliche Komplexität in der Zubereitung. Doch das Gegenteil ist der Fall: Wild lässt sich genauso leicht verarbeiten wie Kalb oder Rind und bietet unzählige kreative Möglichkeiten. «Man muss nur den Mut haben, auch etwas auszuprobieren und mit dem Produkt zu arbeiten», so Martin Aeschlimann.

Renato Mariana von der Liebeswerkstatt betont: «Es gibt keine Barriere bei der Zubereitung. Kurzgebratene Wildgerichte kann man genau so zubereiten wie andere Fleischsorten.» Besonders wichtig ist beiden Experten die Ganzheitlichkeit: «Es sollte nicht nur der Rücken genutzt werden», sagt Renato Mariana. «Nose-to-Tail» bedeutet, alle Teile des Tieres zu verwerten. Gerade bei Wildschwein lassen sich aus weniger beliebten Stücken hervorragende Gerichte zaubern, wie etwa Ragouts, Siedfleisch oder Bolognese. Wildfleisch in die Alltagsküche zu integrieren, ist nicht nur einfach, sondern fördert auch eine respektvolle und nachhaltige Nutzung der Ressourcen. «Ein Wildtier bietet so viel mehr, etwa für Schmorgerichte oder

1 Bei der Wildzubereitung muss es nicht immer der Rücken sein – aus weniger beliebten Stücken lassen sich hervorragende Gerichte zaubern, wie etwa Ragouts, Siedfleisch oder Bolognese. **Bild:** stockcreations – stock.adobe.com

2 Martin Aeschlimann (r.), Wirtshaus zum Wyberg, und Renato Mariana, Liebeswerkstatt, schätzen den Geschmack sowie die Beziehung, die sie durch das Wildfleisch zur Natur und zu den Jägern aufbauen können. **Bild:** Nathalie Homberger





3 Ein frisches Genusserlebnis: Wild-Siedfleischsalat aus Wildschweinschulter. **Bild:** Liebeswerkstatt

4 Das Bewusstsein für die Wichtigkeit der Wildbrethygiene hat sich mit der neuen Generation von Jägern gewandelt. **Bild:** Nathalie Homberger

5 Wildgerichte kann man genau so zubereiten wie andere Fleischsorten: Eine Wild-Cordon-bleu-Rolle. **Bild:** Wirtshus zum Wyberg



Liebeswerkstatt

Renato Mariana und Eliane Widin
Berglistrasse 41, CH-9320 Arbon, 071 446 50 57
info@liebeswerkstatt.ch, www.liebeswerkstatt.ch

- Gegründet im 2020 aus Liebe zum Wild und zu dessen Wildbret
- 2023 ausgezeichnet mit der Krone zum Culinarium-König Produktion
- Bindeglied zwischen Jäger/Jagdgesellschaften und Konsumenten, seien dies die Privatkunden-Kleinpäckungen, die Gastronomie-Grosspackungen oder die Industrie-Halbfabrikate
- Einsatz für das regionale Wild mit Wildsammelstellen und zentralen Zerwirkungsbetrieben
- Zusammenarbeit mit Produktionsbetrieben für die Veredelung zu Wildprodukten wie Trockenfleisch, Geräuchertem, Wurstwaren, Traiteurartikeln, Fixfertigerichten, Spezialitäten wie Frühlingsrollen, Momos etc.
- Zusammenarbeit mit Gastrobetrieben, Hilfestellung und Organisation von regionalem Wild



Wirtshus zum Wyberg

Martin Aeschlimann und Team
Oberteufenerstrasse 1, CH-8428 Teufen ZH
044 865 49 72, Restaurant@wyberg.ch
www.wyberg.ch

- Betrieb seit 1994 unter der Leitung der Familie Aeschlimann
- Zerlegt in den Zimmerstunden regionales Wild und vermarktet dieses in seinem eigenen Betrieb
- Schöne Herbestände rund ums Wild
- Ganzjährige Wildprodukte auf der Karte
- Kombination regionales Wild und regionale Weine
- Top-Catering-Partner für den besonderen, aber auch den einfachen Anlass

Hackfleisch.» Hier sind also die Kreativität und der Austausch zwischen Gastronomen gefordert.

Wildfleisch ist längst nicht mehr nur ein Klassiker der Herbstküche. Es wird das ganze Jahr über gejagt und bietet auch im Sommer leichte und frische Genusserlebnisse. Wildfleisch bietet eine erstaunliche Bandbreite an Zubereitungsmöglichkeiten. «Von klassischen Gerichten wie Ragout bis hin zu modernen Kreationen wie Carpaccio oder Wild-Momos – die Spannweite ist enorm», betont Martin Aeschlimann. Salate mit hauchdünnen Scheiben Wildfleisch oder kreative Gerichte wie Vitello tonnato aus Reh zeigen, wie vielseitig Wildbret ist. Auch die Zubereitungsmöglichkeiten werden ständig weiterentwickelt. Ob Sous-vide-Garen für ein perfektes Wildschweinfilet oder innovative Gewürzkombinationen mit Zitronenverveine und asiatischen Aromen – Wildfleisch passt in jede moderne Küche, sind sich die beiden Experten sicher.

Appell an die Jägerschaft

Für Martin Aeschlimann und Renato Mariana steht die Wertschätzung des Produkts an erster Stelle. Die Qualität des Wildbrets beginnt bereits bei der Jagd: «Die Jagdplanung, die Wahl des richtigen Kalibers und die saubere Verarbeitung sind entscheidend für ein gutes Wildbret», so Renato Mariana. «Das heisst, auch mal den Finger gerade zu lassen, wenn das Stück Wild zu spitz steht», ergänzt er. Gerade die Wildbrethygiene ist den beiden Experten ein wichtiges Anliegen. Sie appellieren an die Jägerschaft, dem vermehrt Aufmerksamkeit zu schenken. «Wenn wir das Bewusstsein dafür schärfen, wächst auch die Wertschätzung gegenüber dem Produkt», sagt Martin Aeschlimann. «Das Bewusstsein hat sich aber mit der neuen Generation von Jägern gewandelt.» Die Qualität des Wildfleisches wird aber nicht nur durch den Umgang nach Schuss beeinflusst, sondern auch durch richtige Kühlung.

Eine Bereicherung für die Küche

Wildbret ist ein kulinarischer Schatz, der Nachhaltigkeit und Genuss verbindet. Doch um sein Potenzial auszuschöpfen, braucht es Mut, Kreativität und Engagement – von Jägern, Gastronomen und Konsumenten gleichermaßen. «Wildfleisch ist kein Geheimnis, sondern eine Bereicherung für jede Küche», so Martin Aeschlimann. 🍖

PULSAR

Wärmebild-Ferngläser

MERGER LRF XT50

1280
1024
@12µm

Hochwertiger
HD-Sensor

17.5°

Breites Sichtfeld

+x16
x2

Klare Sicht bei hohem
Zoombereich

**MADE IN
EUROPE**

**THERMAL
IMAGING**

- Überlegene HD-Bildqualität – dank dem neuen 1280x1024 @ 12µm-Sensor
- Weites Sichtfeld von 17,5°/30 m auf 100 m für ein komfortables Beobachtungserlebnis
- Scharfes Bilddetail auch bei hoher Zoom-Stufe
- Bildstabilisierung. Das scharfe, ausgewogene und stabile Bild wird durch die digitale Bildstabilisierung gewährleistet
- Neuer Laserdistanzmesser mit Reichweite bis 1500 m



WAFFEN-
SAMPLERBÖRSE
21. – 23.3.2025
MESSE LUZERN

Halle 4 | Stand 427

77486 Merger LRF XT50
CHF 5'890.—

Erhältlich im Fachhandel



OptiLink

Fon 032 323 56 66 www.optilink.ch

