

Beim letzten Mahl reifen die Rehe

Kommt das Wild, das in Seeländer Metzgereien, Läden und Restaurants angeboten wird, auch wirklich aus der Region? Zu grossen Teilen nicht. Aber: Wer sucht, der findet. Jetzt ist Rehzeit.

JANOSCH SZABO

Hirschpfeffer aus Neuseeland, Rehschnitzel aus Österreich: Was man an Wildfleisch in den Auslagen der Grossverteiler und Metzgereien findet, kommt meist von weither. Das verraten schon die Etiketten. Fritz Wüthrich, Präsident des Kantonal-Bernischen Metzgermeisterverbands, schätzt den Import-Anteil denn auch auf rund 80 Prozent: «Was hierzulande geschossen wird, reicht nirgends hin.» Fakt ist: Die Patente, welche die Jäger lösen können, sind begrenzt. Noch bis Mitte November läuft die Rehjagd. Pro Saison werden im Kanton Bern rund 6000 Rehe geschossen.

Ein Grossteil davon landet allerdings nie auf dem Ladentisch einer Metzgerei, wie Wüthrich erklärt. Viele Jäger verkaufen ihr erlegtes Wild direkt im privaten Umfeld oder aber dann an Restaurants. Mehrere Metzgermeister aus der Region bestätigen das. Zwar hätten sie während der Jagdmonate immer mal wieder ein Reh, ein Wildschwein oder eine Gemse in ihrer Schlachtereie hängen, in aller Regel aber nur, um das Tier zu zerlegen, die Einzelteile zu vakuumieren und dem Jäger gegen Rechnung so zurückzugeben. Längst hat dieser jemandem das Fleisch versprochen. Für den Metzger bleibt selten ein Stück.

Reh direkt vom Jäger

Anders bei Metzger Bernhard Schaufelberger in Seedorf. Mit rund 30 Jägern hat er so viele Zulieferer, dass, auch wenn einiges zu ihnen zurückgeht, immer noch genug Wild bei ihm im Geschäft bleibt, um auf das Schild vor der Tür schreiben zu können: «Aus hiesiger Jagd: Rehpfeffer, Schnitzel, Rehrücken». In seinem Kühlraum hängen die Rehe dieser Wochen jedenfalls gleich reihenweise: Böcke, Geissen und Gitzis aus den nahen Wäldern, alle kopfüber und mit einem Tannenzweiglein im Maul – das letzte Mahl, wie der Meister erklärt, eine Tradition der Jäger. Noch beim Ausnehmen im Wald stecken sie den Tieren das Zweiglein zwischen die Zähne.

Wichtiger ist aber, dass die Rehe hängen. Und zwar nicht



Rehe im Kühlraum: Metzgermeister Bernhard Schaufelberger lässt sie dort zum Reifen mindestens eine Woche hängen. Die Zweiglein sind das letzte Mahl der Erlegten.

Bilder: Marius Affolter

Wild vor dem Auto

- Eine **Kollision** mit einem Wildtier kann jedem Autolenker passieren. Wichtig ist dann, umgehend die **Notfallnummer 117** anzurufen.
- Die Polizei informiert den zuständigen **Wildhüter**.
- Dieser rückt aus, um das Tier zu suchen und von seinen **Leiden** zu erlösen.
- Ist das Tier noch nicht länger als eine Stunde **tot** und das Fleisch nicht verschmutzt, kann es der Wildhüter verwerten und für 13 Franken/Kilo verkaufen. (js)



Wild in Stücken: Otto Schaufelberger und ein Angestellter zerlegen ein Reh in seine Einzelteile.

einfach, bis jemand Zeit hat, sie zu zerlegen, sondern ganz bewusst mindestens eine Woche lang. Das mache das Fleisch «chüschtiger», sagt Schaufelberger, «wenn es hängt, dann reift es.» Und so gibt es denn bei ihm tatsächlich immer erst ab der zweiten Oktoberwoche frisches Rehfleisch, ungeduldige Wildliebhaber hin oder her. Auf keinen Fall würde er für seinen Laden Wild aus dem Ausland zu kaufen. Das macht er nur für Restaurateure, die das aus Preisgründen beispielsweise so wollen.

Ebenso konsequent in Sachen Wild ist Hanspeter Brunner, Wirt und Koch im Schüpberg-Beizli auf dem Schüpberg bei Schüpfen. Was bei ihm auf den Teller kommt, muss aus den heimischen Wäldern stammen, so seine Philosophie. Er wolle genau wissen, woher die Ware komme. Tatsächlich ist er denn auch im direkten Kontakt mit einer Jagdgruppe. Vier Stammjäger gehen jeden Herbst im Gehölz um den Schüpberg herum für ihn auf die Pirsch. Was sie dabei erlegen, findet via einen kurzen Umweg über die Metzgerei Schaufelberger bald den Weg zurück auf den Schüpberg. Brunner ist sich bewusst, dass er privilegiert ist: «Ich habe die Chance, die nicht alle haben.»

3000 Tonnen importiert

Auch andere Restaurants im Seeland bieten Wildfleisch aus hiesigen Wäldern an. Sie im allgemeinen Schilderwald aufzuspielen ist aber nicht einfach. «Jetzt, frisches Wild», mit Grossbuchstaben auf eine Tafel vor dem Gasthof gekritzelt, sagt nämlich noch gar nichts aus. Wer auf regionale Spezialitäten Wert legt, fragt lieber nach. Laut der schweizerischen Aussenhandelsstatistik wurden in diesem Jahr schon mehr als 3000 Tonnen Wildfleisch importiert, mit Abstand am meisten aus Neuseeland. Gejagt und gezüchtet wird letztlich fast überall auf der Welt.

Doch gibt es auch noch eine ganz andere Quelle für Wildfleisch, eine unschöne zwar, aber doch alltägliche: Das Fallwild (siehe Infobox). Allein im Kanton Bern sind laut dem Jagdinspektorat von April 2008 bis Ende März 2009 auf Strassen und Schienen 1660 Rehe ums Leben gekommen. Rund ein Fünftel davon sei verwertbar gewesen, sagt Martin Zuber, stellvertretender Jagdinspektor. Heisst: Der zur Unfallstelle gerufene Wildhüter konnte das gestorbene Tier rechtzeitig ausnehmen und zerlegen lassen. Das Fleisch wird in solchen Fällen meist an Private oder an Restaurants verkauft.

St. Johannsen

Das grosse Schweigen

Eigentlich wollte das BT heute an dieser Stelle von einem ehemaligen Insassen des Massnahmenzentrums St. Johannsen berichten. Und zwar von einem positiven Beispiel. Von einem Mann, der nach eigenen Angaben dank seiner Zeit in der Anstalt den richtigen Weg eingeschlagen hat. Er meldete sich auf der Redaktion, um seine Geschichte zu erzählen.

Aber dieser Artikel beginnt mit einem «eigentlich». Denn kurz vor dem Interview sagte der ehemalige Insasse den Termin ab. Dies auf Empfehlung seines ehemaligen Betreuers im Massnahmenzentrum. Franz Walter, der Direktor von St. Johannsen, hat von dieser «Empfehlung» nichts gewusst. Er sagt, dass man sicher nichts verheimlichen wolle. Nur die konkreten Fälle, die derzeit für nationale Schlagzeilen sorgen, würden nicht kommentiert.

An diese Aussage hält sich nicht nur die Anstaltsleitung. Auch die zuständigen kantonalen Behörden beantworten momentan keine Fragen mehr. Erst Mitte Monat, wenn der Untersuchungsbericht zu den Vorfällen in St. Johannsen vorliegt, wollen die Behörden wieder informieren. Und vielleicht wird dann auch der ehemalige Insasse seine Geschichte erzählen.

NACHRICHTEN

Moschee Grenchen: SVP doppelt nach

bt. Die Geschichte in der gestrigen Ausgabe des «BT» über den geplanten Bau einer Kulturzentrum samt Moschee in Grenchen sorgt für Aufsehen. Regionale und nationale Medien griffen das Thema auf. Unter dem Titel «Moschee-Skandal» verschickte die SVP Kanton Solothurn deshalb ein Communiqué, mit dem sie nochmals bekräftigt, dass die Glaubensgemeinschaft das Bauland unter falschem Vorwand von SVP-Mann Ivo von Büren erworben habe.

Radelfingen will Steuern senken

mt. Der Gemeinderat von Radelfingen hat beschlossen, der Gemeindeversammlung vom 7. Dezember eine Steuersenkung von 1.88 auf 1.69 Steuerzehntel zu beantragen. Er rechnet für die nächsten Jahre trotz Wirtschaftskrise mit wenig Steuereinbussen. Die Senkung des Steuerfusses soll dank Mehreinnahmen aus der Teilrevision der Ortsplanung und durch den Abbau von Eigenkapital möglich werden.

REKLAME

Elegance is an attitude

Aishwarya Rai



LONGINES®



Longines PrimaLuna

Villiger

Häusler

Marktplatz 1 - 3250 Lyss
Tel. 032 384 14 77

Gubler
Nidaugasse 54 Biel