

Medienmitteilung, Luzern und Sarnen, 21. August 2018

Zentralschweiz geniesst

## **Einladung zum Kick-off Day "Wildspezialitäten" der Zentralschweizer Gastronomie**

**Samstag, 25. August 2018, 9.30 Uhr,  
Dorfplatz Sarnen (OW)**

Die Innerschweizer Gastroverbände Luzern, Uri, Schwyz, Obwalden, Nidwalden und Zug haben sich zusammengetan, um gemeinsam das Gastgewerbe und dessen Angebot in Szene zu setzen. Die Imagekampagne umfasst jährlich vier Themen und Gerichte, bei dem jedes Mitglied der Innerschweizer Wirtverbände mitmachen kann. Aktuell beteiligen sich 99 Gasthäuser an der Aktion. Die "Website" zentralschweiz-geniesst.ch gibt einen Überblick. Dort ist jeder teilnehmende Betrieb aufgeführt. Die Verbände organisieren zu den vier Angeboten jährlich einen Auftakt. Dieser findet jeweils in einem der sechs Kantone statt. Der dritte Starttag findet im Kanton Obwalden statt. Das Thema Wild wird am 25. August am Wochenmarkt in Sarnen vorgestellt und inszeniert.

### **Öffentlicher Saisonauftakt "Wildspezialitäten", Samstag, 25. August 2018, ab 9.30 auf dem Wochenmarkt in Sarnen (OW)**

Ab September stehen auf den Speisekarten der Zentralschweizer Gastronomie wieder Wildgerichte im Mittelpunkt. Ab 1. September ist eine beschränkte Anzahl an Hochwild zur Jagd freigegeben, danach Niederwild, wozu Rehe zählen. Von Anfang Mai bis Ende Oktober findet jeden Samstagmorgen ein Wochenmarkt auf dem Sarnen Dorfplatz statt. Zum Start der Wildsaison in den Zentralschweizer Restaurants findet dort am 25. August eine öffentliche Veranstaltung von Gastro Obwalden statt. Es gibt Informationen zur Jagd und Kulinarik, Degustationen, Spiel und Unterhaltung für Jung und Alt.

Aktuelles, Geschichten und Kurioses rund um die Jagd in Obwalden erfahren die Besucherinnen und Besucher in einem Gespräch mit Peter Lienert, bis 2017 Oberförster und Jagdverwalter des Kantons Obwalden und Peter Muff, Gastgeber im Gasthaus "Zum Landenberg", Sarnen. Peter Lienert blickt auf 30 Jahre Amtszeit zurück. Zusammen mit seinem Vorgänger, seinem Vater kann er aus einem Erfahrungsschatz von 62 Jahren berichten. Wer hat sich nicht schon mal die Frage gestellt: Was ist der Unterschied zwischen Patentjagd, wie im Kanton Obwalden vorgeschrieben und Revierjagd, z.B. im Kanton Luzern? Wir sind auch auf Anekdoten aus der Jagd gespannt. Für die passende musikalische Unterhaltung sorgen die Jagdhornbläser Obwalden. Für Kinder und Junggebliebene wird ein amüsantes Büchsenwerfen mit Tannzapfen organisiert. Die Siegerinnen und Sieger werden mit einem Glacé belohnt. Für alle Gäste wird von den Obwaldner Gastgebern ein "Versuecherli" abgegeben: Spätzlipfanne mit Wild-Chipolata. Der Anlass ist öffentlich.

### **Wildzeit im Schweizer Gastgewerbe**

Mit der Herbstzeit beginnt auch die Wildsaison. Reh ist der absolute Klassiker. Traditionell hat sich die Gastronomie auf die Wildküche im Herbst spezialisiert und bietet in dieser Zeit oft spezielle Wildwochen an. Zu Wild besonders beliebt sind Spätzli und saisonal Rotkohl und Kastanien. Gesundheitsbewusste Geniesser wissen, dass Fleisch des Rehbocks fettarm ist. Heimisch ist das Rehwild in Mitteleuropa. Als ausgewachsenes Tier wiegt es zwischen 15 und 20 Kilogramm. Je jünger das Reh ist, desto zarter ist sein Fleisch.

### **Was ist gemeint mit Wild und Wildbret? Welches ist der Unterschied zwischen Hochwild und Niederwild?**

Unter den Begriff „Wild“ fallen Säugetiere und Vögel, die unter Berücksichtigung des Jagdschutzgesetzes zum Verzehr erlegt werden dürfen. „Wild“ ist der Gattungsbegriff für ganz bestimmte, vom Gesetz definierte Tiere. Wild ist nicht mit dem Begriff „Wildtiere“ gleichzusetzen, der alle frei lebenden Tiere umfasst. Beim Wild wird zwischen Haarwild und Federwild unterschieden. Unter Haarwild fallen Säugetiere wie z.B. Rehe, Hirsche, Gämsen, Steinböcke, Wildschweine und Hasen, unter Federwild Vögel wie z.B. Wildtauben. Das Fleisch vom Wild wird in der Fachsprache als Wildbret bezeichnet. Zum Hochwild zählen nach Jagdrecht alle Hornträger, Geweihträger und Wildschweine. Ausnahme ist das Reh. Alles übrige Wild gehört zum Niederwild. Der Begriff Hochwild ist historisch entstanden. Er bezeichnete Wild, dessen Jagd besonders geschätzt wurde und die deshalb dem hohen Adel (Hohe Jagd) vorbehalten war. Das Niederwild durfte hingegen auch von anderen Personengruppen bejagt werden (Niedere Jagd).

### **Ist das Wild Einheimisches?**

Ist der Hirsch aus den Obwaldner Wäldern? Eine häufig gestellte Frage! Im Jahre 2014 wurden in der Schweiz ca. 4000 Tonnen Wildfleisch konsumiert (0.5% vom Schweizer Fleischkonsum). In der gesetzlich vorgegebenen Jagdzeit kann diese Nachfrage nicht gedeckt werden. In den Schweizer Detailhandel gelangt nur ein kleiner Teil des einheimischen Wildfleisches. Um die Gastronomie ist es da besser bestellt. Die Jäger der Region liefern gerne direkt an die Betriebe, auch aus logistischen Gründen. Langjährige Beziehungen zwischen Jägern und Wirten erleichtern so, dass der volle Genuss, dank hiesiger Jagd für den Konsumenten erlebbar wird. Wenn kein einheimisches Wild verfügbar ist, greifen Handel und Gastronomie gerne auf Rehe aus Österreich und Hirschfleisch aus Neuseeland zurück. Dies nicht aus Kostengründen, wie vielleicht vermutet, sondern wegen der Verfügbarkeit und Qualität.

### **Medienkontakt und Bildmaterial**

pfaffCONSULTING GmbH  
Rolf-Peter Pfaff  
Moosmattstrasse 23  
6005 Luzern

Tel. 041 372 08 65  
Mail. [welcome@pfaffconsulting.ch](mailto:welcome@pfaffconsulting.ch)

### **Auskunft Branche und Organisationskomitee**

Zentralschweizer Wirteverbände  
Patrick Grinschgl

Tel 079 241 01 03  
Mail. [p.grinschgl@hispeed.ch](mailto:p.grinschgl@hispeed.ch)

**Weitere Informationen:** [www.zentralschweiz-geniesst.ch](http://www.zentralschweiz-geniesst.ch)

Anhang: Teilnehmende Restaurants