

Medienmitteilung, Sarnen und Luzern, 25. August 2018

Zentralschweiz geniesst

## **Rückblick Saisonauftakt "Wildspezialitäten" der Zentralschweizer Gastronomie**

**Samstag, 25. August 2018**

**Wochenmarkt, Dorfplatz Sarnen (OW)**

Bald stehen auf den Menuekarten der Zentralschweizer Gastronomie wieder Wildgerichte im Mittelpunkt. Ab 1. September ist eine beschränkte Anzahl an Hochwild zur Jagd freigegeben, danach Niederwild, wozu Rehe zählen. Zum Start der Wildsaison in den Zentralschweizer Restaurants fand heute eine öffentliche Veranstaltung von Gastro Obwalden statt. Der Sarnen Wochenmarkt bildete eine stimmige Kulisse zum Thema. Die zahlreichen Gäste haben sich über Kulinarik und Jagd informiert. Degustationen, Spiel und Unterhaltung fanden bei Jung und Alt grossen Anklang.

### **Jagdhornbläser, Jäger, Förster, Köche und engagierte Helfer als Botschafter**

Zur Eröffnung des Events am Sarnen Wochenmarkt spielten die legendären Jagdhornbläser des Kantons Obwalden klangvolle Lieder. Der kühle und trockene Morgen unterstrich die Atmosphäre und stimmte die Marktbesucher auf den bevorstehenden Spätsommer ein. Aktuelles, Anekdoten und Kurioses rund um die Jagd in Obwalden erfuhren 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 blickte auf 30 Jahre Amtszeit zurück. Zwischen den Interviews spielten die Jagdhornbläser Lieder für verschiedene Jagdszenarien. Peter Lienert erklärte deren symbolische Bedeutung. Kinder und Junggebliebene hatten beim Büchsenwerfen mit Tannzapfen Spass. Die Siegerinnen und Sieger wurden mit einem Dessertgutschein belohnt. Das "Versuecherli" Spätzlipfanne mit Wild-Chipolata, gekonnt zubereitet in einer riesigen Pfanne und auf einem Holzkohlegrill, von den Küchenchefs renommierter regionaler Gasthöfe, wurde von den Gästen sehr geschätzt. Nach der Mittagszeit klang die rundum gelungene Saisonöffnung langsam aus. Die Organisatoren Hansruedi Odermatt und Bruno della Torre, Präsident und Vizepräsident von Gastro Obwalden zeigten sich sehr zufrieden mit dem Saisonauftakt.

### **Wildzeit ab September in der Schweizer Gastronomie**

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 aus hiesiger Jagd?

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 regionaler 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.

### Zentralschweiz geniesst

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 denen 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 zum Thema Wild, nach Spargel und Fisch, fand im Kanton Obwalden statt.





#### **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 "Zentralschweiz geniesst"**

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