

Medienmitteilung, Luzern und Entlebuch, 1. Oktober 2019

Zentralschweiz geniesst

Einladung zum Kick-off Day "Wildspezialitäten" der Zentralschweizer Gastronomie Entlebuch (LU), Montag, 7. Oktober 2019

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 Wirteverbände mitmachen kann. Aktuell beteiligen sich über 100 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. Das Thema Wild wird am 7. Oktober 2019 im Entlebuch (LU) zum zweiten Mal, nach Sarnen (OW) 2018 inszeniert.

Montag, 7. Oktober 2019, ab 14.00 Uhr, Kick-off Day "Wildspezialitäten", Felder Jagdhof AG, Ebnet 41, 6162 Entlebuch

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. Zur diesjährigen Wildsaison der Zentralschweizer Restaurants findet auf dem Gelände der Felder Jagdhof AG ein Tontaubenschiessen statt. Dazu sind Persönlichkeiten aus der Region und dem Kanton zu Gast. Zudem gibt es Informationen zur Jagd und Kulinarik rund um Wildspezialitäten. Danach lädt Gastro Luzern zu einem thematischen Stehdinner ein.

Der sportliche Schiesswettbewerb wird mit einer Einführung eingeleitet. Die Gäste aus Politik, Medien, Sport, Tourismus, Gastronomie und Wirtschaft werden gruppiert und der Wettbewerb beginnt. So viel sei schon verraten, es wird mit harten Bandagen gekämpft. Die Anmelde- und Gästeliste lässt auf viel sportliches Potenzial schliessen. Aus der Gästeliste der politischen Vertreter verraten wir schon, dass Nationalrätin Ida Glanzmann, die Kantonsrätinnen Vroni Thalmann, Rosy Schmid mit den Kollegen Rolf Bossart und Pius Müller teilnehmen werden. Folgende Sportlerinnen und Sportler werden voraussichtlich dabei sein. Die Zentralschweizer Schützkin Petra Lustenberger und Fabienne Kaufmann, Karate. Beides Aspirantinnen für die Teilnahme an der Olympia Tokyo 2020. Zudem werden Joel Wicki, Schwinger aus Sörenberg, Schlussgangteilnehmer und Erstgekrönter am ESAF Zug, 2019 und Adi Laimbacher, die Schwyzer Schwinglegende und weitere namhafte Sportlerinnen und Sportler erwartet.

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. 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.

Infos zum Gastgeber Jagdhof Felder AG mit Schiessanlage

Hansruedi Felder, Jg. 1953, hat im Alter von 26 Jahren die Firma gegründet. Er ist im Hegen, oberhalb der Ortschaft Entlebuch (LU), aufgewachsen. Er absolvierte eine Ausbildung zum Feinmechaniker und Büchsenmacher. 1979 gründete er das Unternehmen mit einem Lehrling und legte damit den Grundstein für die Felder Jagdhof AG die heute 16 Angestellte beschäftigt. Der vierfache Familienvater hat die Nachfolge geregelt und sein Geschäft Sohn Christof und Tochter Carmen übergeben.

In einem Interview mit der Luzerner Zeitung am 25. Mai 2019 stellte Hansruedi Felder klar: Ein Jäger wolle natürlich Beute machen, doch dies sei nur ein winziger Bruchteil der Jagd. "Ein verantwortungsvoller Jäger versucht vor allem, die Natur zu verstehen." Letztlich gehe es dem guten Jäger darum, das Gleichgewicht der Arten zu sichern. Im Zentrum stehen für den Jagdexperten Felder gesunde Biotope mit möglichst vielen verschiedenen Pflanzen- und Tierarten. Weiter führt er aus: "Eine massvolle Jagd, davon ist er überzeugt, reguliert sinnvoll den Wildtierbestand, trägt zur Artenvielfalt bei, reduziert die Verbreitung gefährlicher Krankheiten und leistet einen Beitrag zum Naturschutz." (Quelle LZ, 25. Mai 2019)

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 freilebenden 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 Wäldern der Region? 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.

Organisationskomitee Event, 7. Oktober 2019

Moritz Rogger, Vorstand Gastro-Luzern, Präsident GastroRegionSursee, Schulhausstrasse 5, 6212 St. Erhard, Tel. 079 641 65 61, Mail. rogger23@bluewin.ch
Roland Meier, Vizepräsident GastroRegionSursee, Geuensee

Medienkontakt und Bildmaterial

pfaffCONSULTING GmbH, Rolf-Peter Pfaff, Moosmattstrasse 23, 6005 Luzern, Tel. 041 372 08 65, Mail. welcome@pfaffconsulting.ch

Auskunft Branche und Projektkomitee

Zentralschweizer Wirteverbände, Patrick Grinschgl, Tel 079 241 01 03, Mail. p.grinschgl@hispeed.ch

Weitere Informationen: www.zentralschweiz-geniesst.ch

Anhang: Teilnehmende Restaurants