

Vom Wildtier zur Spezialität

Sobald bei der Jagd ein Tier geschossen ist, wird es zu einem Lebensmittel. Damit die Qualität des Fleisches nicht leidet, kommt es vor allem auf die schnelle Kühlung an. Hier sind Fleischfachleute gefragt. Auch die Metzgerei Metzger in Nesslau verarbeitet Wildtiere zu feinen Spezialitäten.

NADINE RYDZYK

NESSLAU. Pfeffer, Schnitzel, Filets und Braten – von Hirsch, Reh und Gams. Reh-Entrecôte, Rehrücken, Hirschkotelett, Wurst- und Trockenfleischspezialitäten, Gams-Pantli, Möckli und Schüblig. Dazu neu Wildgulaschuppe: Die ganze Vielfalt von Wildfleischprodukten präsentiert sich während der Wildsaison in der Auslage in den Filialen der Metzgerei Metzger, man staunt über die breite Auswahl – und darüber, dass alle von der Metzgerei selbst hergestellten Produkte aus der Region stammen. Denn Philipp Metzger, Inhaber und Geschäftsführer der Metzgerei Metzger und selber leidenschaftlicher Jäger, bezieht ausnahmslos Toggenburger Wildfleisch für die im Herbst gefragten Produkte.

Rückverfolgbare Qualität

Für den Metzger, der als Anbieter des Fleisches auftritt, steht dessen Qualität an oberster Stelle. Gute Qualität bedeutet vor allem, dass eine schnelle und sachgerechte Ausweidung und Kühlung erfolgen muss. Denn sobald ein Wildtier geschossen ist, ist es ein Lebensmittel. Es sei wichtig, die ungebrochene Kühlkette zu gewährleisten. «Deshalb hat auch jede Jagdgesellschaft einen Zugang zu einem Schlüsselsafe, um auch am späten Abend oder in den frühen Morgenstunden in das Kühlhaus zu kommen, um die Tiere entsprechend anzuliefern», erklärt Philipp Metzger. Er sei stets über das Fleisch informiert, das er verarbeitet: «Wir könnten jedes Stück Fleisch bis zum Tag des Abschusses des Tieres, dem Revier und dem Jäger zurückverfolgen.» Anders als bei anderem Fleisch und dem Wildschwein untersteht das Wild an sich keiner offiziellen Kontrolle, wie der Jäger aus eigener Erfahrung weiss. «Die Qualität des Fleisches kontrolliere ich als Metzger selbst. Denn ich bin auch derjenige, der es anbietet, weshalb ich ein Interesse an hochwertigem Fleisch habe», so Philipp Metzger. Ihre Produkte verkauft die Metzgerei sowohl an Privatpersonen als auch an Gastronomen. Gerade die einheimischen Restaurants würden die Regionalität schätzen, sagt Philipp Metz-



Metzger Philipp Metzger verwendet für seine Wild-Wurstspezialitäten nur Wildfleisch aus dem Toggenburg.

Bild: Thomas Geissler

Herbstzeit ist Wildzeit – auch auf dem Teller

Wildgerichte haben im Toggenburg Tradition. Viele Restaurants bieten in den Herbstmonaten entsprechende Menus an. Beispielsweise das Hotel Löwen in Wattwil. Seit September können die Gäste diverse Wildgerichte geniessen. Auf der Speisekarte erscheinen unter anderem Gerichte wie Rehschnitzel an

Gin-Preiselbeersauce, Rehrücken mit Nusskruste, Hirsch-entrecôte an Pilzsauce, Rehpfeffer Mirza oder ein hauchdünnes Hirschmostbröckli-Carpaccio. Das hier angebotene Wildfleisch stammt aus dem Toggenburg – bezogen von der Metzgerei Metzger. «Wir erhalten alle paar Tage eine Liste des zur Verfügung stehenden Fleisches und passen

unsere Karte darauf an», erklärt Priska Lauener, Marketingverantwortliche im Hotel Löwen. Im «Löwen» kommt also Regionales auf den Teller. Die einzige Ausnahme bilden die Wildschweinmenüs. «Dies liegt daran, dass im Toggenburg nicht genug Wildschweine geschossen werden», erläutert René Hürlimann, Geschäftsführer und Koch

des Hotel Löwen. «Die meisten Gäste wollen ein ganz klassisches Wildmenu», weiss Priska Lauener. Diese Tendenz zum Traditionellen schlägt sich auch in den bevorzugten Beilagen nieder: Spätzle, Marroni, Äpfel, Pfirsiche und Birnen mit Preiselbeeren sowie Rotkraut sind kaum wegzudenken. (tg)

ger. Das Einzugsgebiet für das Wildfleisch reicht von Lichtensteig bis Grabs, erklärt der Metzger. Dafür hat er mit den verschiedenen Jagdgesellschaften ein «Gentleman-Agreement» abgeschlossen, wie er es umschreibt. Im Frühjahr vereinbare er mit die-

sen bereits einen Preis für das Fleisch, welches in der Saison an ihn geliefert wird.

Lohnender Mehraufwand

Einen Teil davon bereitet er für die Jäger auf, wenn sie dieses selbst konsumieren möchten. Der

Rest wird – bis auf die Haut und die Trophäe, also den Kopf des Tieres – vollständig verwertet. «Das macht es natürlich schwierig kalkulierbar», räumt Philipp Metzger ein. Neben dem laufenden Geschäft sind von den insgesamt 20 Angestellten inklusive der

Auszubildenden sieben Mitarbeiter allein in der Produktion tätig. Diese bekommen während der Wildsaison einiges mehr an Arbeit. Doch ist die Wildzeit auch immer ein Highlight und nicht zuletzt auch wichtig für das Geschäft, das für die Metzgerei zu

einem wichtigen Standbein geworden sei. Wenn die Wildsaison Ende November endet, kommen zwar hier und da noch geschossene Tiere bei Philipp Metzger an, die noch verarbeitet werden, doch werden die Fleischstücke dann für die Produktion eingefroren. Trotzdem reicht gesamtschweizerisch gesehen das im Land gejagte Fleisch nicht aus, um den Bedarf zu decken. Philipp Metzger selbst kann die Nachfrage nach Wild-Produkten knapp decken, würde es aber durchaus begrüssen, wenn er etwas mehr verarbeiten könnte.

ZUR PERSON



Philipp Metzger Metzger und Jäger

Seit 1999 ist der Metzger in dritter Generation selbst als Jäger im Wald anzutreffen. «Ich bin ein Fleischjäger und kein Trophäenjäger», hält Philipp Metzger fest. Als Mitglied der Jagdgesellschaft Stein kann er durch eigene Abschüsse seinen Wildfleischbestand auffüllen. Im Vordergrund stehe dies aber nicht. Vielmehr finde er in der Jagd zum einen eine Fortsetzung für den Schiesssport, den er mit Begeisterung betreiben hat, zum anderen genieße er vor allem das Erlebnis in der Natur. «Ein Tag auf der Jagd ersetzt mir eine Woche Urlaub», fasst er zusammen. Die Ruhe und die Arbeit an der frischen Luft seien Balsam für die Seele, vor allem, weil zur Jagd auch weit mehr gehört, als das Schiessen von Tieren. Ein grosser Bestandteil seien auch die Hege und Pflege, also das Anbringen von Lecksteinen, das Mähen von Wald- und Alpwiesen oder das Anbringen eines Verbiss-Schutzes. «Man macht dabei auch viel für das Tierwohl», erklärt Philipp Metzger. (nry)

SPORT AM WOCHENENDE

Winterpause für die Sommersportler

RAD

In China unterwegs

Patrick Schelling (Hemberg) hat nach der Verletzungsphase die ersten Etappen bei der Tour of Hainan in China gut überstanden und sich in den Sprints jeweils zurückgehalten (77./106.). Im Gesamtklassament nimmt er nach den ersten beiden Teilstücken mit lediglich 12 Sekunden Rückstand Position 98 ein. Die Tour dauert noch bis zum 28. Oktober.

SCHWINGEN

Olma-Sieg knapp verpasst

In Abwesenheit von Nöldi Forrer, Urban Götte und Urs Abderhalden verpasste Köbi Roth (Krummenau) den Sieg am Olma-Schwinget nur knapp. Er unterlag im Schlussgang Stefan Burkhalter. 0.25 Punkte mehr als der Toggenburger «Mister Zuverlässig» totalisierte der für Herisau

schwinger Emil Signer (St. Peterzell) und wurde überraschend Dritter.

Mit Roman Bösch (Alt St. Johann) und Martin Bischof (Stein) sicherten sich zwei weitere Sennen des Schwingklubs Wattwil die Auszeichnung. Bösch unterlag dem Appenzeller-Duo Signer/Raphael Zwyssig, Bösch blieb ungeschlagen, stellte jedoch im zweiten, dritten und vierten Gang. Für die Sommersportler beginnt nun die Winterpause.

TISCHTENNIS

Niederlage gegen Offenburg

Eine 2:8-Niederlage gegen das favorisierte Offenburg erlitt Rahel Aschwanden (Bütschwil) in der Tischtennis-Regionaliga mit dem ESV Weil am Rhein. Nach der ersten Trainingswoche in der Schlager-Akademie Wien verlor Rahel Asch-

wanden das Doppel nach Sätzen 2:3 und die beiden Einzel jeweils 1:3.

FUSSBALL

In der Super League

Wiederum in der Startformation stand Mario Schönenberger (Mosnang) beim FC St. Gallen – wie schon in Sion (0:3) – gegen Servette (1:1). Der defensive Mittelfeldspieler wurde zwei Wochen zuvor im Heimspiel gegen Lausanne (2:1) in der 88. Minute eingewechselt und spielte in Genf durch. Schönenberger ist nach der Challenge League bei Wil endgültig in der Super League angekommen.

WINTERSPORT

Saisonvorbereitungen

Die Toggenburger Wintersportler befinden sich derzeit auf den Gletschern in der Schweiz und in

Österreich bereits mitten in der Vorbereitungsphase für den Winter 2012/13. Zahlreiche talentierte und bereits routinierte Athletinnen und Athleten gehören den einzelnen nationalen und regionalen Kadern an:

Ski Alpin. Swiss Ski: Marianne Kaufmann-Abderhalden (SSC Toggenburg/1986). – NLZ Ost: Jan Peter (SSC Toggenburg/1996). – OSSV Junioren: Marc Bösch (SC Speer Ebnat-Kappel/1996), Reto Hermann (SC Ullisbach/1993), Joel Holenstein (SC Speer/1995), Linus Mettler (SSC Toggenburg/1996), Cédric Noger (SC Speer/1992). – JO Leistungsgruppe 1: Marco Fischbacher (SSC Toggenburg/1997), Lars Holenstein (SC Speer/1997), Luca Holenstein (SSC Toggenburg/1997). – LG 2: Lisa Bau (SC Ullisbach/1999), Marco Bollhalder (SSC Toggenburg 2000), Andrin Bösch (SC Speer/1999), Marco Giger (TG Wolzen/2000),

Basil Güttinger (SC Krummenau/2000), Josua Mettler (SSC Toggenburg/1998), Pascal Rüegg (TG Wolzen/1999), Luca Sennhauser (SC Ullisbach/1998), Ladina Untertander (TG Wolzen/1999) – LG3: Lena Bösch (SSC Toggenburg/2000), Lea Mettler (SSC Toggenburg/2000), Maurice Rüegg (SC Speer/2000), Tim Stichel (SSC Toggenburg/2000), Mika Stichel (SSC Toggenburg/2000), Melina Wildi (SSC Toggenburg/2000). – weitere Athletin: Martina Gebert (SC Speer/1989).

Biathlon. OSSV (alle SSC Toggenburg): Elio Bacchetta (1998), Nirando Bacchetta (1996), Avelino Bacchetta (1993), Dominik Bollhalder (1998), Lukas Huber (1999), Anna Knaus (1996), Lars Lusti (1997).

Langlauf. Swiss Ski: Christoph Eigenmann (Gardes Frontières/SC Speer/1979). – OSSV: Jan Hafner (SC Speer/1996), Adriana

Klee (SC Speer/1998), Beda Klee (SC Speer/1996).

Snowboard. Swiss Ski: Jan Scherrer (SC Davos/1994). – OSSV: Nicole Mumann (SSC Toggenburg/1994), Kilian Mumann (SSC Toggenburg/1994).

Skispringen. Swiss Ski: Simon Ammann (SSC Toggenburg/1981), Bigna Windmüller (SSC Toggenburg/1991), Sabrina Windmüller (SSC Toggenburg/1987). – OSSV: Manuel Rüegg (SSC Toggenburg/1993). – TG2: Markus Bollhalder (SSC Toggenburg/1998), Fabian Feuerer (SSC Toggenburg/1999), Silvan Feuerer (SSC Toggenburg/1999), Roman Giezendanner (SSC Toggenburg/2000), Cassandra Johnson (SC Speer/2002), Franziska Wenk (SSC Toggenburg/1998).

Freeski. Swiss Ski: Joel Gisler (SC Speer/1994), Fabian Meyer (SC Davos/1993). Urs Huwyler