

Vom Wald auf den Teller

Einheimisches Wild ist begehrt, die Nachfrage kann nicht gedeckt werden. Doch wie gehen die Jäger vor, welche Tiere werden erlegt und wie werden sie verarbeitet? Wir haben den Weg eines Rehs vom Abschuss auf dem Rietenberg bis zur Zubereitung im Restaurant begleitet.

Dominic Kobelt

Die Jagd: Der letzte Bissen für das Reh

Montagsmorgen um 9 Uhr auf dem Rietenberg, wo die Gemeindegrenzen von Ammerswil, Egliswil und Dintikon zusammenfinden. Die Jagdhörner ertönen. Frauen und Männer in Leuchtwesten laufen in einer Linie quer durch den Wald, schlagen mit Stöcken gegen Baumstämme. «Hey, hey, hey!» und «oooh! oooh!» rufen sie ins Dickicht hinein. Auch ich bahne mir einen Weg durch die dichte Vegetation, Zweige federn zurück und treffen mich im Gesicht, während ich versuche, nicht über eine Wurzel zu stolpern oder den Abhang hinunterzurutschen. Flink wie ein Reh? Ganz und gar nicht. Dann geht es wieder bergauf, von aussen drückt der Nebel, von innen der Schweiß. «Hopp, hopp, hopp», rufe ich und komme mir dabei etwas dämlich vor.

Nach 20 Minuten plötzlich eine Bewegung, hundert Meter links von mir rennt etwas Braunes in horrendem Tempo querwaldein. «Reh zurück, Reh zurück!», ruft einer der Treiber. Das Tier hat die Linie durchbrochen und verschwindet, es wird den Tag überleben. Doch weitere 20 Minuten später ertönt ein Knall die Rufe der Treiber. Norbert Rocchinotti hat abgedrückt und getroffen. Als ich ihn frage, ob ich ein Foto machen darf, bittet er mich, zu warten. Das Reh soll zuerst den letzten Bissen erhalten: einen Zweig, der dem erlegten Wild ins Maul gesteckt wird. Er symbolisiert die letzte Mahlzeit und ist eine Form der Respektbezeugung gegenüber dem erlegten Tier. Dann ist alles bereit fürs Foto, Rocchinotti nimmt seinen Hut ab, hält ihn vor die Brust.

Ab dem 1. Mai wird im Aargau gejagt, allerdings sitzen die Männer und Frauen dann auf Hochsitzen, wählen gezielt ein Tier aus und erlegen es mit der Kugel. Sie schiessen dann auf männliches und weibliches Rehwild, das ein Jahr alt ist, Geiss und Kitz sind geschützt bis im Herbst. Auf der Jagd, bei der ich dabei sein darf, wird mit Schrot geschossen, auf Tiere, die am Jäger vorbeirennen. Es gilt: jung vor alt, klein vor gross. Dies, damit keine trächtigen Tiere erlegt werden. Insgesamt soll der Bestand gleichmässig verkleinert werden.

Was auf dem Rietenberg veranstaltet wird, sei eine Bewegungsjagd und keine Treibjagd, lasse ich mir erklären, als ich das Wort einmal in den Mund nehme. «Wir hetzen die Tiere nicht, wir scheuchen sie auf. Die Rehe haben auch eine echte Chance, zu entkommen», erklärt mir ein Jäger. Ein anderer erzählt von einem Video aus den USA. In diesem sei eine Villa an einem

See zu sehen, in der Schiesscharten eingebaut wurden, um von dort aus «Enten abzuballern». Das habe nichts mit einer Jagd zu tun, ist man sich kopfschüttelnd einig.

Sechs tote Tiere, kein Fehlschuss

Die Jagdgesellschaft hält an alten Traditionen fest, lasse ich mir an diesem Tag erklären – es geht um viel mehr als darum, Tiere zu töten. Obwohl das Kontingent bisher nicht erfüllt ist und alle darauf hoffen, etwas zu treffen, drückt niemand leichtfertig ab. Das spiegelt sich denn auch in der Bilanz am Abend: sechs geschossene Rehe, kein Fehlschuss. Anders als etwa in Graubünden oder im Wallis gehören die Tiere im Aargau nicht dem, der sie erlegt hat, sondern der Jagdgesellschaft. Nur Niere und Leber darf der Schütze mitnehmen, den Rest muss er kaufen, wenn er das Fleisch haben möchte.

Fehlschüsse lassen sich aber nicht immer vermeiden, erklärt man mir. Oder in den Worten von Thomas Laube: Zwischen Glück und Pech liegen manchmal nur wenige Zentimeter. Wenn ein angeschossenes Tier weiterläuft, dann beginnt seine Arbeit. Dann würde er sich mit seinen beiden Weimarern, Akarj und Napoleon, auf die Nachsuche begeben. Laube ist seit über 40 Jahren Jäger, Delegierter des Hundewesens bei Jagd Aargau und muss auch ausrücken, wenn ein Auto mit einem Wildtier kollidiert. «Das sind oft keine schönen Situationen, ein hartes Handwerk, aber es gehört dazu», erklärt er.

Beim zweiten Trieb darf ich mich zu Laube in den Wald setzen. Er zündet sich eine Zigarette an und entscheidet anhand des Rauchs, dass wir am richtigen Ort sind – der Wind trägt unsere Witterung weg von dem Ort, an dem er die Tiere erwartet.

Laube war Panzergrenadier. Nach seiner Dienstzeit sei er todunglücklich gewesen, erzählt er. «Die Nachsuche stellt ähnliche Herausforderungen», sagt Laube. «Man muss plötzlich ausrücken. Mit dem Hund am langen Riemen, das Gelände ist schwierig, ich muss gleichzeitig sehen, was der Hund macht, und wissen, wo ich bin. Ich liebe es.»

Förster und Jäger müssen zusammenarbeiten

Laube sieht sich und seine Kameradinnen und Kameraden auch als Beschützer. «Wir wollen den Wildtierbeständen das Optimum bieten und sie vor der wachsenden Bevölkerung schützen, die die Freizeitnutzung des Waldes stetig intensiviert.» Wenn die Tiere nicht unnötig herumgehetzt würden, dann seien auch die Verbiss-Situationen im Wald erträglich. Sprich: Wenn die Tiere Stress haben, fressen sie mehr junge Bäume

an. Förster und Jäger hätten ähnliche Aufgaben, erklärt Laube: «Der Förster entnimmt die Bäume, die alt oder krank sind, oder solche, die er ernten will, weil sie viel Ertrag abwerfen. Wir machen im Prinzip das Gleiche mit dem Rehwildbestand.» Damit es auch künftig genügend grosse Bäume gibt, muss der Rehbestand reguliert werden. Wie viele Tiere geschossen werden, wird deshalb zusammen mit den Forstbetrieben ausgehandelt. Manchmal setzt sich ein Jäger auch ein paar Abende lang auf einen mobilen Hochsitz, um ein Tier zu eruiieren, das besonders viel Schaden macht. Dieses wird dann «entnommen», wie sich Laube ausdrückt. Und was passiert, wenn bis Ende Jahr zu wenig Wild erlegt wurde? «Dann mahnt uns die kantonale Jagdverwaltung. Wenn sich das zu oft wiederholt, kann es sein, dass bei der Neuverpachtung der Jagdreviere jemand anderes berücksichtigt wird.»

Nach jedem Trieb treffen sich die Jäger und berichten, wie viele Tiere sie gesehen und wie viele sie geschossen haben. «Weidmanns Heil» wünscht man sich und hebt den Hut, wenn einer einen Abschuss meldet. Am Abend hängen sechs Tiere an der Wand. Sie wurden aufgebrochen, die Innereien wurden entnommen. Von diesen verfüttern die Treiber einen Teil an ihre Hunde, der Rest wird vor einen Fuchsbau gelegt. Zurück in den Kreislauf der Natur.

Nachdem sich die Teilnehmenden an einem Aser, wie es in der Jägersprache heisst, verköstigt haben, versammeln sie sich um zwei Feuerkörbe. Mit einem Tannenzweig fährt der Jagdleiter über das Fell der erlegten Rehe, gratuliert dem Jäger, der den Zweig an seinem Hut befestigt. Damit wird die Jagdstrecke abgeblasen, auch dies ein traditioneller Brauch als Abschluss. Noch am selben Abend werden die Tiere nach Seengen gebracht, in die Metzgerei Rebstock.

Beim Metzger: Aus einem Tier wird Rücken und Pfeffer

Metzger Robert Fina beginnt um 2 Uhr nachts mit seiner Arbeit. Mit geübten Handgriffen trennt er das Fell ab. Es liegt ein spezieller, gewöhnungsbedürftiger Geruch in der Luft. «Das kommt daher, dass das Fleisch sehr eiweiss-haltig ist», erklärt Fina. Von den sechs erlegten Tieren gehen vier an den Rebstock, zwei zurück an die Jäger. Sie haben ihr erlegtes Tier der Jagdgesellschaft abgekauft und lassen es im Rebstock verarbeiten. Gegen eine Pauschale von 70 Franken bekommen sie das Fleisch portioniert und vakuumiert zurück, nachdem es eine Woche gelagert wurde – würde man es direkt konsumieren, wäre es zäh. Mit der Qualität der gelieferten Rehe ist der Metzger zufried-



Norbert Rocchinotti hat getroffen. Das Reh erhält den letzten Bissen – eine Respektbekundung.
Bilder: Dominic Kobelt



Ein grosser Teil des Gewichts fällt mit den Knochen weg, die Fina vom Fleisch trennt.

den. Wenn die Tiere grossen Stress hätten, etwa wenn sie erst nach einer Nachsuche erlegt würden, dann merke er das, sagt Fina. Das Fleisch sei dann «läbig», noch nicht abgestanden.

Stück für Stück löst Fina vom Tier heraus, trennt das Fleisch vom Knochen und teilt es in die gewünschten Stücke auf, zwischendurch fährt er immer wieder mit dem Messer durch das Schleifgerät. Ein grosser Teil des Gewichts fällt mit Kopf, Fell und Knochen weg. Das Tier, das gerade am Haken hängt, schätzt Fina auf 10 bis 12 Kilo, übrig bleiben um die 6 Kilo Fleisch.

50 Rehrücken an einem guten Wochenende

Sie werden zu Rehrücken, Schnitzel, Pfeffer oder Hackfleisch verarbeitet. Auch in der Metzgerei wird Reh verkauft – etwa fertiger Rehpfeffer, der nur

noch aufgewärmt werden muss, Rehbratwurst oder Rehrauchwürste, Rehhamburger oder Rehhackbraten, die Möglichkeiten sind vielfältig und die Nachfrage gross. Unmöglich, diese mit einheimischem Wild zu decken. Das Reh, das Fina gerade ausnimmt, gibt vier Portionen Rehrücken, schätzt er. «Manchmal brauchen sie im Restaurant an einem Wochenende 50 Rehrücken und 30 Kilo Rehschnitzel», rechnet Fina vor.

Als Metzger habe er lieber die Tiere aus der Sommerjagd, die mit der Kugel erlegt wurden, sagt er und zeigt auf die Schrotkügelchen, die im Fleisch stecken. Sie müssen sorgfältig entfernt werden, die Einblutungen rundherum werden herausgeschnitten. Was aus der Sommerjagd kommt, wird eingefroren, denn Wildsaison ist im Herbst. So ist es wohl in den Köpfen der Konsumentin-



So sieht der Rehrücken aus, wenn er frisch zubereitet auf dem Teller gelandet ist.

nen und Konsumenten gespeichert – im Sommer wird kaum Wildfleisch nachgefragt, obwohl ein Rehschnitzel auch auf dem Grill zubereitet werden kann.

Fina hält Fleischstücke in den «Enthäutler», eine Walze zieht die letzte feine Hautschicht herunter. Jetzt schneidet es der Metzger noch zu, dann wird es vakuumiert und angeschrieben.

Der Rehrücken: Kein Fleisch für einen Anfänger

«Wildzeit», lockt die Kreidetafel vor dem Restaurant Rebstock in Seengen. Die Gäste kosten das Angebot aus: «Diese Woche hat es langsam etwas abgenommen, aber zuvor wurden wir überrannt – wir hätten wohl an manchen Abenden das Restaurant viermal füllen können», freut sich Küchenchef

Nepomuk Graf. Viele kommen hierher, weil der «Rebstock» über eine eigene Metzgerei verfügt, in der lokales Wild verarbeitet wird, wie jenes, das eine Woche zuvor auf dem Rietenberg geschossen wurde.

Doch auch wenn mehrere Jagdgesellschaften ihre Tiere dem Restaurant Rebstock liefern, reicht das bei weitem nicht, um den Bedarf zu decken. Gleiches gilt schweizweit: Laut der Branchenorganisation der Schweizer Fleischwirtschaft, Proviande, stammten im letzten Jahr 1367 Tonnen Wildfleisch aus inländischer Produktion, knapp das Doppelte, 2609 Tonnen, wurde importiert. Auch Graf erklärt, es müsse ein beträchtlicher Teil aus Österreich zugekauft werden – trotzdem werde es geschätzt, dass das Restaurant Wild aus einheimischer Jagd anbiete. «Wir fühlen uns auch ein Stück

weit dazu verpflichtet.» Qualitativ sei aber auch das Fleisch aus Österreich ausgezeichnet. Besonders beliebt ist der Rehrücken «Baden-Baden», der auf einer Platte aufwendig dekoriert serviert wird. Doch was muss man bei der Zubereitung beachten? «Es ist wichtig, den richtigen Zeitpunkt zum Anbraten zu erwischen, besonders wenn der Gast noch eine Vorspeise bestellt», erklärt Graf. Denn der Rehrücken sei recht dünn und ziehe rasch durch – wenn das passiert, wird das Fleisch zäh.

Die Zubereitung von Reh sei deshalb schwieriger als etwa Schwein oder Rind. «Das Schweinefleisch muss durchgebraten sein. Mit dem Rindfleisch kann man eher spielen», sagt Graf. Beim Rehfleisch müsse man aufmerksamer sein, auch weil der Rehrücken nicht gleichmässig dick ist.

Rehfleisch ist eiweisshaltig und hat wenig Fett. «Es hat viele Proteine und eine sehr feine Struktur», sagt Graf. Bevor der Rehrücken auf den Grill kommt, wird er mit Senf eingestrichen und gut gewürzt. Auch sehr beliebt sei der Rehpfeffer. Dieser muss mehrere Tage in die Beize und gut ausgekocht werden, erklärt Graf, mindestens anderthalb Stunden. «Das gibt schon mehr Arbeit als der Rehrücken», erklärt er. Der Geschmack sei intensiv und habe mehr Säure. «Wir verkaufen jede Woche mehrere Kilo.»

Nach dem Gespräch setze ich mich an einen der Tische. Zur Vorspeise eine Wildterrine, dann ein Nüsslisalat, und schliesslich der Höhepunkt: Rehrücken vom Grill, dazu Eierspätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Kastanien, Preiselbeeren und eine Rotweibirne – genau so stelle ich mir einen Wildteller vor. Ob es eines der Rehe ist, die vor einer Woche erlegt wurden, weiss ich nicht. Es schmeckt ausgezeichnet.

Kantonalbank ehrt besonders nachhaltige Aargauer Firmen

Eine Mühle, ein Hotel und eine Beratungsfirma fallen auf.

Rahel Künzler

Immer mehr Unternehmen setzen Nachhaltigkeit auf ihre Agenda. Doch nur wenige haben das Thema konsequent in ihrer Geschäftsstrategie integriert. Mit einem Förderprogramm möchte die Aargauische Kantonalbank (AKB) bei genau diesem Schritt Unterstützung bieten. Bereits zum dritten Mal sponserte sie 2024 ein Nachhaltigkeitscoaching für zehn ausgewählte Firmen.

Von Mai bis Dezember begleiteten Fachleute der Fachhochschule Nordwestschweiz (FHNW) und der AKB die Unternehmen. Über Zoom und E-Mail gaben sie Ratschläge, wie sie ihre im Voraus eingereichten Vorhaben am besten umsetzen. Nun hat eine Fachjury die drei Projekte mit dem grössten ökologischen und gesellschaftlichen Nutzen ausgezeichnet. Gewonnen haben das Hotel Kettenbrücke in Aarau, die Lindmühle in Birmenstorf und die Schulungs- und Beratungsfirma ZassistU aus Brugg.

Aarauer Hotel verzichtet auf chemische Putzmittel

Das Hotel Kettenbrücke verfolgt laut der Medienmitteilung der AKB eine ambitionierte Nachhaltigkeitsstrategie, die über den Branchenstandard hinausgeht. Unter anderem putzte das Personal die öffentlichen Räume des Hotels in den letzten Monaten ganz ohne Chemie. Ab 2026 soll die chemiefreie Reinigung wahrscheinlich im ganzen Haus eingeführt werden. Direktorin Theresia Sokoll habe während des Förderprogramms bis zu 30

Prozent ihrer Arbeitszeit in die neue Nachhaltigkeitsstrategie investiert, heisst es auf der Projektwebsite.

Auch die Lindmühle Birmenstorf habe eine umfassende Nachhaltigkeitsstrategie mit klaren Zielen bis ins Jahr 2030 entwickelt, schreibt die AKB. Das Familienunternehmen wird in der 17. Generation von den Schwestern Fiona Weber-Lehmann und Jeannine Lehmann geführt und produziert jährlich 18'000 Tonnen Mehl. Bereits seien zahlreiche Massnahmen umgesetzt worden. So haben die Lehmanns eine Ökobilanz ihrer Mehlproduktion erstellen lassen oder sie schulen ihre Mitarbeitenden in Sachen Nachhaltigkeit. Das dritte prämierte Unternehmen, ZassistU aus Brugg, bietet schwerpunktmässig Schulungen und Beratungen im Notfall- und Krisenmanagement an. Das Beispiel zeige, dass man auch als kleine Firma im Bereich der Nachhaltigkeit aktiv werden kann, schreibt die AKB. Dank des Förderprogramms hat ZassistU 2024 erstmals einen Nachhaltigkeitsbericht herausgegeben. Zudem plant die Firma, ihre Schulungsunterlagen in den nächsten Jahren nur noch digital anzubieten. Die Inhaber, Thomas Frischknecht und Reto Gassmann, haben das Unternehmen kürzlich in neue Hände übergeben.

Die AKB hat insgesamt 130'000 Franken in die aktuelle Runde des Förderprogramms investiert. Das Programm wird im Jahr 2025 fortgesetzt. Die Ausschreibung für die vierte Runde erfolgt ab Mitte Januar.

SVP-Nationalrat will letzten Sessionstag verlängern

Heute geht in Bern die dreiwöchige Wintersession zu Ende. Thomas Burgherr fordert eine Effizienzsteigerung.

Claudia Meier

Politikerinnen und Politikern stehen verschiedene Möglichkeiten offen, ihre Anliegen einzubringen. Davon macht auch der Aargauer SVP-Nationalrat Thomas Burgherr regelmässig Gebrauch. Als Mitglied der Kommission für Wirtschaft und Abgaben deponiert der Wirtschaftspolitiker seine Themen primär dort. Weil er damit nicht alles abdecken kann, reicht er auch Vorstösse ein.

Doch oft würden diese aus Zeitgründen abgeschrieben. Der Milizpolitiker sieht darin eine Schwachstelle im politischen System. Mit einer neuen Motion regt er nun an, dass der Freitag in der letzten Sessionswoche bis spätestens 13 Uhr für die Abarbeitung von Vorstössen im Nationalrat verwendet werden soll.

Diese Massnahme sei kostenneutral und für Parlamentsmitglieder zumutbar, schreibt der 62-jährige Aargauer in seiner Begründung. «Aktuell bekommen wir für diesen letzten Freitag der Session noch ein Taggeld, obwohl meist nur eine

Stunde wirklich im Parlament gearbeitet wird.»

Deshalb sollte die Zeit bis Mittag noch dafür verwendet werden, Vorstösse abzuarbeiten. «Damit müssten weniger Vorstösse unbehandelt abgeschrieben werden», so Burgherr. Die Heimreise sei auch ab Mittag noch in alle Landesregionen gewährleistet. Die Miliztauglichkeit bleibe gewahrt.

Neben dem Grundentgelt bekommen Ratsmitglieder für Sitzungstage zusätzlich ein Taggeld von 440 Franken. Auf dem Programm für den letzten Sessionstag sind diesmal neben den Schlussabstimmungen noch einige Vorstösse traktandiert. Die Behandlung eines Vorstosses dauert im Parlament zirka 8 bis 10 Minuten. Thomas Burgherr ist überzeugt, dass mit einer Verlängerung der Sitzung bis spätestens 13 Uhr noch weitere 20 bis 25 Vorstösse bearbeitet werden könnten. «Meines Erachtens würde dies die Effizienz des Nationalrats erhöhen und wäre erst noch kostenneutral», so der Geschäftsführer eines Holzbau-Unternehmens.