

## GENUSS: Beste Aussichten auf die wilde Zeit

Die Wildsaison hat begonnen. Unser Fachmann konnte sie kaum erwarten. Aber nur im Restaurant, wie etwa dem «Sonnenberg» ob Kriens. Zu Hause dagegen lässt er die Finger davon.

17.9.2016, 15:23 Uhr



Robin Fraser, seit neun Jahren Küchenchef im Hotel-Restaurant Sonnenberg ob Kriens, mit klassisch und perfekt angerichtetem Reh schnitzel. Das Wild stammt aus nächster Nähe. (Bild: Boris Bürgisser / LZ)

Herbert Huber

Ich liebe Wildspezialitäten – allerdings statt zu Hause viel lieber auswärts, am herbstlich geschmückten Tisch in einem auf Wild spezialisierten Restaurant, wo das Wildbret aus heimischer Jagd stammt und mit klassischen Beilagen und Garnituren serviert wird.

**Fix und fertig**

Der Grund für meine Auswärts-Vorliebe liegt in meiner Kochlehre, damals im «Continental» an der Morgartenstrasse in Luzern, das zu den wilden Pilgerstätten gehörte. Deren Patrons waren total vom Jagdfieber infiziert. Meistens dann, wenn die Uhr für die Zimmerstunde schlug, fuhren die Jäger mit ihrer Beute im Kofferraum vor. Der Burkhard Hans vom «Vogelsang» in Eich, seinerzeit mein Unterstift, durfte den ganzen Nachmittag den Rehen und Hasen das Fell (die Decke) abziehen und unter fachkundiger Anleitung des Oberstifts die Tiere fachgerecht zerlegen. Marinieren für den Pfeffer. In Öl die Stücke für Schnitzel und Rehrücken einlegen. Dann diese Bütz mit diesen hausgemachten Spätzli, bis einem die Handballen schmerzten! Und Tag für Tag Äpfel ausstechen und auf den Punkt köcheln. Schön weiss mussten sie sein. Glasierte Marroni, Rotkraut und Rosenkohl gehörten ebenfalls dazu. Weder das eine noch das andere gab es damals als Fixfertig-Produkt. Fixfertig waren nur wir Stifte.

## **Auf hohem Niveau**

Das ist hängen geblieben, und ich ziehe bis heute eine Beiz für den Wildschmaus vor. Gute Adressen gibt es so einige. Auf Empfehlung eines Freundes fuhr ich hinauf zum Hotel-Restaurant Sonnenberg ob Kriens, wo die Wildsaison letzten Dienstag eröffnet wurde ([www.hotelsonnenberg.ch](http://www.hotelsonnenberg.ch)). Mein Gott, was für eine herrliche Panoramaaussicht dort oben! Ein paradiesisches Naherholungsgebiet samt Bahn, die hinaufführt ([www.erlebnis-sonnenberg.ch](http://www.erlebnis-sonnenberg.ch)).

Speziell ist auch der Betrieb: Seit bald zehn Jahren wird er durch den Verein The Bütz geführt. Angeleitet von Profis in allen Bereichen (Küche, Service, Hotellerie), bietet er stellensuchenden Menschen zwischen 16 und 50 Jahren ein Sprungbrett, um wieder im ersten Arbeitsmarkt Fuss zu fassen. «Eine Erfolgsgeschichte», fasst Direktor Ron Prêtre zusammen, «in all den Jahren fanden rund 300 Leute dank uns wieder eine Stelle in einem anderen Betrieb.»

## **Pfeffer, Schnitzel, Geschnetzeltes**

Gearbeitet wird im Hotel-Restaurant Sonnenberg nicht nur aussichtsmässig auf hohem Niveau, sondern auch in der Küche unter dem kanadischen Küchenchef Robin Fraser (nach der Wildzeit gibts übrigens vom 1. bis 27. November kanadische Wochen).

Wie wir damals kocht Robin Fraser den Rehpfeffer, das Geschnetzelte und die Schnitzel klassisch. Letztere werden ganz zuletzt kurz in der Pfanne gebraten und ruckzuck auf die bereits garnierten warmen Teller gehievt. Das muss so zackig gehen, sonst würden die Schnitzel schnell mal trocken, doppelt Robin nach. Auch die Saucen werden nach alter Manier «gsüderlet». Kein Rehrücken? Doch, aber nur einmal während der Saison an einem speziellen Anlass.

## **Wild vor der Haustüre**

Woher stammt das Wild? Aus nächster Nähe! Von der «Sonnenberg»-Terrasse sieht man sogar einen Jäger-Hochsitz. Er gehört der Jagdgesellschaft Sonnenberg. Es seien ausschliesslich Sommerböcke, klärt mich Jagdleiter Hans Stähelin auf. Seine Augen leuchten, wenn er von seinem Revier spricht. Das benachbarte Gigeliwäldli und der Gütschwald gehören zum Schutzgebiet der Stadt Luzern.

Ab 1. Mai ist jeweils die Jagd für Sommerböcke, also nur für männliche Tiere, eröffnet. Aber erst, nachdem die zum Abschuss freigegebene Zahl im April fein säuberlich registriert wurde und mit verpflichtender Meldung an Förster und Jagdverwaltung. Sommerböcke werden mit der Kugel erlegt. Im Gegensatz zur herbstlichen Gesellschaftsjagd (1. Oktober bis 15. Dezember), wo dann auch noch weibliche Tiere inklusive Rehkitze auf dem Abschussplan sind. Dann ist nur Schrot toleriert.

Zehn erlegte Tiere wurden heuer bislang in den «Sonnenberg» gebracht. Danach kamen die ausgenommenen Rehe zu Metzger Sepp Rüssli nach Schwarzenberg. Nach fünftägigem Abhang werden dort die Stücke für Schnitzel, Geschnetztes und Pfeffer vorbereitet, vakuumiert und subito schockgefroren. Bis sie nun vom «Sonnenberg» abgerufen werden können.

Von den guten Resten werden unter anderem fantastische Wildwürste und Raviolifüllungen produziert. Unter anderem Leberli, Herz, Lungen, Niere gehören dem Erleger. Das ist das sogenannte kleine Jägerrecht, wie Hans Stähelin berichtet. Der Jagdhund erhält zur Belohnung die Milz.

## **Kein «Pfännligestürm»**

Auf dem «Sonnenberg» stimmt es: Einheimischer geht es wirklich nicht mehr. Da sitze ich gerne dazu – und die Kostprobe hat mich echt überzeugt. Deshalb noch einmal: Warum den Chrampf zu Hause haben, wenn das Glück so nahe liegt, auf dem «Sonnenberg» wie in anderen einschlägigen Wild-Beizen? Das zu Hause zu machen, ist und bleibt ein Chrampf, mit einem Materialverschleiss par excellence. Selbst wenn es viel Vorgekochtes gibt heute: Das Pfännligestürm und präzises Timing bleiben trotzdem.

Wer das nicht scheut, bitte schön, dagegen ist selbstverständlich nichts einzuwenden. Ich dagegen bleibe dabei und wähle für einmal den Weg des für mich geringsten Aufwandes. Dafür habe ich mehr Zeit zum Geniessen.

## **«Luzerner Zeitung»-Newsletter abonnieren**

Der kompakte Überblick am Abend mit den wichtigsten Ereignissen und Themen aus der Zentralschweiz und der Welt. Zusammengestellt von der Redaktion.

[Hier können Sie sich mit einem Klick kostenlos anmelden.](#)