

Kultur & Gesellschaft



Jagdglück in den Bündner Bergen: Nur alle zehn Jahre erhält Beat Caduff eine Bewilligung zum Abschuss eines Steinbocks. Foto: Hanspeter Gadiant

Ein Schuss, ein Fall - dann der Knall

Die Wildwochen in Caduff's Wine Loft in Zürich sind weit herum bekannt. In diesem Jahr gibt es sogar Steinwild - ganz wenig, höchst exklusiv und vom Patron selber geschossen.

Von Paul Imhof

Mittwoch, 12. Oktober, um die Mittagszeit. Am Schluss steht sie auf dem Schafgrücken, zuoberst auf dem Grat, gut 2300 Meter über Meer. Die Steingeiss ahnt nichts Böses, wer will ihr schon so weit in die Felsen folgen? Ein Luchs? Ein Wolf? Unmöglich. Aber in 170 Meter Entfernung lauert trotzdem Gefahr. Beat Caduff kauert auf dem Boden, bewegt sich kaum. Er hat die Geiss entdeckt. Nimmt den Feldstecher und schaut sie sich an. Er muss vollkommen sicher sein, dass sie kein Junges hat. Ein Blick zwischen die Hinterbeine, am besten von leicht unten schräg nach oben, wird ihm Gewissheit geben. Doch die Geiss macht keinen Wank, leckt sich da und dort, schaut in die Weite, fühlt sich offensichtlich wohl, hoch über Arosa.

«Eine halbe Stunde musste ich warten, bis sie richtig stand», erzählt der Bündner, der mit den Wildwochen in seinem Zürcher Restaurant Caduff's Wine Loft berühmt geworden ist. Das Steinwild, das er selber erlegen will, möchte er auch auf seiner Karte anbieten. Allerdings nicht in rauen Mengen - zu selten, zu begehrt ist das Fleisch, das milder schmeckt als Reh und Hirsch, kaum «wildelet» und auch nicht von so tiefer Farbe ist, dafür grobfaseriger.

Zwei Tiere darf er schiessen, eine Geiss und einen Bock, und dies auch nur alle zehn Jahre. Dabei braucht er für seine Wildwochen jeweils 300 Rücken von Reh und Hirsch, Gams und Elch. «Wenns hochkommt, schaffe ich selber drei Hirsche, dann erhalte ich vielleicht noch ein paar Tiere von Kollegen.» Das meiste Wild, das Caduff verarbeitet, stammt aus Österreich. «Dort sind in den Jagdrevieren professionelle Jäger und Wildhüter am Werk, da bin ich sicher, dass die Qualität auch stimmt.»

Auf dem Schafrücken tut sich wenig. Caduff späht durch den Feldstecher und hofft, dass sich die Steingeiss etwas dreht. Sie tut ihm den Gefallen, er sieht keine Zitzen, keinen Hinweis auf ein volles Euter. Bei dreissigfacher Vergrösserung stellt er fest, dass die Geiss kein Muttertier ist. Der Jäger ergreift das Ge-

Den Schuss konnte die Steingeiss gar nicht hören - die Kugel erreichte sie vor dem Schall.

wehr, zielt ein paar Zentimeter übers Blatt «wegen der Erdanziehung», drückt ab, trifft. Sie stürzt, rutscht über den frisch gefallenen Schnee durch ein Couloir in die Tiefe und bleibt weit unten in einem Schneefeld stecken. Den Knall konnte die Geiss gar nicht hören, die Kugel erreichte sie vor dem Schall.

Geiss erlegt, Pflicht erfüllt

Caduff ruft seinen Jagdfreund Hanspeter Gadiant an. Der Bauunternehmer steigt hoch, zwei Stunden später hilft er, die tote Geiss zu bergen. Caduff nimmt sie aus. Er hat perfekt getroffen, der Blattschuss hat den unteren Teil des Herzens durchschlagen. Nach 400 Höhenmeter Abstieg über Felswände, Geröll und Schnee und dreieinhalb Stunden später haben es die beiden Jäger geschafft. Das ausgeweidete Tier wiegt noch 28 Kilo.

Geiss erlegt, Pflicht erfüllt. Nun gehts an den Bock. Caduff darf einen vier- bis fünfjährigen Steinbock zur Strecke bringen. Das Recht hat er sich in vielen Jahren Jagd erarbeitet. Mit 20 hat er sein erstes Jagdpatent gelöst, mit 31 den ersten

Steinbock geschossen, und jetzt, 21 Jahre später, zum zweiten Mal die Abschussbewilligung erhalten. Vor zehn Jahren hatte er auf die Steinwildjagd verzichtet.

Das Steinwild ist hierzulande streng geschützt, denn jahrzehntelang war es aus den Bergen verschwunden, zusammengeschossen, ausgerottet. Mithilfe bundesrätlich sanktionierter Wilderei im Jagdrevier des Königs von Italien im Aostatal, dem Parco Nazionale Grand Paradiso, konnte das Steinwild nach anfänglichen Misserfolgen wieder angesiedelt werden. Es war das erste Projekt dieser Art und gleich das erfolgreichste.

Das Wild ist scheuer geworden

Heute leben bis zu 15000 Steingeissen und -böcke der Art Capra ibex ibex wieder in den Schweizer Alpen. Zu viele, sagen die Experten. Deshalb kontrollieren und reduzieren die Jagdbehörden der Alpenkantone die Populationen. «Wild Life Management» heisst das, oder Bestandesregulation. In einem Jahr sind das 8 bis 10 Prozent des Steinwilds, gut 260 Tiere werden geschossen, etwas mehr kommen auf natürliche Weise ums Leben, vor allem durch Unfälle; Jungtiere werden gerne vom Adler geholt. Seit 1977, als die sogenannten Hegeabschlüsse erstmals gestattet wurden, haben 6178 Bündner Jägerinnen und Jäger in ihrem Kanton 19123 Stück Steinwild erlegt «bei gleichzeitig zunehmenden Beständen», wie im Jahresbericht 2010 des Amts für Jagd und Fischerei zu lesen ist.

Freitag, 21. Oktober, gegen Abend. Beat Caduff und Hanspeter Gadiant steigen hinter ihrer Muttlar-Jagdhütte auf Schönböden, 2250 Meter über Meer, den Berg hoch. Bald sichten die beiden eine Steinbockgruppe, die imposanten Hörner ragen in den Himmel. Die Jäger schleichen sich vorsichtig an, die Fluchtdistanz

ist in den letzten zehn, fünfzehn Jahren länger, das Steinwild scheuer geworden, es hat sich wieder an den jährlichen Jagddruck gewöhnen müssen.

Die Männer sehen eine Gruppe von einem guten Dutzend Böcken. Nun muss der richtige Bock zum Abschuss ausgewählt werden. Mit dem Feldstecher sucht Caduff die Gruppe ab und zählt die Furchen in der Hinterseite des Gehörns - sie und nicht die Knoten auf der Vorderseite, die viel besser zu sehen sind, zeigen wie Jahresringe das Alter der Böcke an. Er entdeckt zwei Tiere, beide gut viereinhalb Jahre alt, munter und gesund. Ein elfjähriger Bock überragt alle andern, doch diesen Grandseigneur darf Caduff nicht anpeilen, noch nicht, vielleicht bei seiner dritten Jagd auf Steinwild, in frühestens zehn Jahren, mit 62.

Wieder aus etwa 170 Meter Distanz legt Caduff an, zielt und trifft den Bock wie gewünscht. Lungenschuss, sauber durchs Blatt. Später, zurück in der Jagdhütte, setzt Caduff einen Risotto auf und veredelt ihn vor dem Anrichten mit der scharf sautierten Leber des Steinbocks. Tags darauf gibts Linsencurry mit Herz.

Caduff's Wine Loft, Kanzleistr. 126, Zürich, Tel. 044 240 22 55; Samstagmittag und Sonntag geschlossen. www.wineloft.ch

Beat Caduff wird den Steinbock auf seine Speisekarte nehmen, sobald das Fleisch lang genug abgehangen ist. Ab Dienstag, 1. November, könnte es so weit sein. Es werden keine Riesenportionen serviert, auch kann man Steinbockgerichte nicht für sich reservieren lassen - Plätze freilich schon, und die Karte bietet auch sonst reichlich Wild, von Klassikern wie Fasan, Reh, Hirsch und Gams bis hin zu Murreltierpfeffer.

Weintipp

Perlenspiel und blumige Worte

Eine Leserin hat eine Flasche Dom Pérignon 2002 als Geschenk erhalten. Allein schon die Verpackung hat sie in Erstausgaben versetzt, nachdem sie herausgefunden hatte, dass man zwei unscheinbare runde Tasten am Fuss des schwarzen Kubus drücken muss und die Edelschachtel dann anheben kann: Sesam, öffne dich! Das alles ist so elegant designt, dass die Verpackung gewiss teurer ist als so mancher Champagner eines kleinen Hauses.

Die Leserin möchte nun wissen, was an diesem Gewächs speziell sei, dass es so aufwendig verpackt werden muss und ausserdem, das hat sie im Internet herausgefunden, bei einem Händler 187 Franken koste. Ein normaler Champagner koste doch um die 40 Franken, und das sei doch schon allerhand, verglichen mit Prosecco.

Den Prosecco vergessen wir am besten gleich. Damit lässt sich Champagner nicht vergleichen. Prosecco ist eine Rebsorte und wird in Nordostitalien angebaut und verarbeitet. Klassischen Champagner komponiert man (es gibt auch sortenreinen, etwa Blanc de blancs) aus den Rebsorten Pinot noir und Chardonnay (wie Dom Pérignon), oft abgerundet mit Pinot meunier. Die Herstellung von Champagner verlangt enorm viel Aufwand, die Kellermeister kümmern sich um jede Parzelle, bevor sie die vergorenen Säfte degustieren und so vermischen, bis das Resultat den Geschmack des Hauses repräsentiert. Ein Moët & Chandon brut, der Basischampagner des Hauses, dem auch Dom Pérignon gehört, muss immer gleich schmecken.

Das klingt nach einem einfachen Rezept, doch da sich die Witterungsbedingungen Jahr für Jahr ändern, erhalten die Winzer stets eine andere Qualität ihrer Trauben. Deshalb setzen sich die Verantwortlichen regelmässig zusammen und «konstruieren» die Cuvée so, dass sie dem Geschmack des Hauses ent-

Paul Imhof

schreibt im Wechsel mit Philipp Schwander über Wein und Winzer und stellt edle Tropfen vor.



spricht. Die Assemblage der Basischampagner ist oft die anspruchsvollste Aufgabe eines Hauses; von diesen Schaumweinen, die oft aus mehreren Jahrgängen assembliert sind, verkaufen die Häuser auch am meisten. Bei Deutz (von der Zeitschrift «Vinum» zum Champagnerhaus des Jahres 2011 erkoren) macht der Brut classique mehr als 85 Prozent des gesamten Angebots von zehn verschiedenen Champagnern aus.

Von Napoleon bis Liz Taylor

Dom Pérignon ist ein Jahrgangschampagner, der nur in aussergewöhnlichen Jahren selektiert wird. Louis XIV. und Napoleon, Zar Alexander und Elizabeth Taylor verehrten Dom Pérignon. Die Ansprüche des Hauses sind hoch, das Selbstbewusstsein ist es auch: Schon Dom Pierre Pérignon, Kellermeister der Abtei Hautvillers, schrieb 1694 dem Bürgermeister von Epemay, er verfüge über den «besten Wein der Welt». Wer länger als 300 Jahre überzeugt ist, den besten Wein der Welt zu keltern, wird oft gezwungen, Gegenmeinungen zu kontern. Dom Pérignon schmeckt wundervoll, aber doch nicht so abgehoben himmlisch, dass untrainierte Gaumen begreifen würden, warum er so teuer ist.

Auch wenn sie sich fragt, wozu der ganze Aufwand gut sein soll: Unsere Leserin hat mit dem Dom Pérignon 2002 eine wundervolle Gabe erhalten. Die Champagnerhäuser legen seit einiger Zeit viel mehr Wert auf die Verpackung, doch damit machen sie nur, was andere Branchen in einer von Moden und optischen Reizen überfluteten Welt seit langem demonstrieren. Was andere nicht bieten können, sind hingegen blumige Worte. Turnschuhe eines angesagten Brands kosten schnell mehr als 187 Franken, aber können Sie sie sich als «frisch, kristallin, zielstrebig» mit einem «pflanzlich-aquatischen Ambiente» vorstellen?

Moët & Chandon brut, bei Coop für ca. 40.90 Fr., www.coop.ch. Dom Pérignon 2002, bei Flaschenpost für ca. 187 Fr., www.flaschenpost.ch.

Rehcadufferli

Für 4 Personen

400 g Rehschnitzel, mit dem Messer fein geschnitten (oder durch die mittlere Scheibe des Fleischwolfs gedreht)
100 g Schalotten, fein gehackt
20 g Thymian, gezupft
50 g Butter
Fleur de Sel und Pfeffer

Schalotten und Thymian in heisser Butter glasig dämpfen, erkalten lassen.

Schalotten und Thymian mit dem Rehfleisch vermischen, würzen, zu Bällchen formen und in heisser Butter braten. Die Bällchen dürfen im Kern noch rot-rosa sein.

Gampspfeffer

Für 4 Personen

1,2 kg Gamslaffe, in grosse Würfel geschnitten
500 g Gamsknochen, in Stücke gehackt
4 Zwiebeln
6 Rüebli
2 Sellerieknochen
2 Lauchstangen
1 Arvenzweig
1 Wacholderzweig
1 kleine Handvoll schwarze Pfefferkörner
8 Wacholderbeeren
4 Lorbeerblätter
4 Nelken
1 Thymianzweig
1 Rosmarinzweig
2½ Fl. Pinot Noir oder roter Burgunder
½ Fl. Portwein
4 dl Essig, gemischt: Rotwein-, Balsamico-, Muscat-, Zweigelt-, Tomaten-, Feigen- und Sherryessig

200 g Tomatenmark
50 g geröstetes Mehl
150 g Bratbutter
Fleur de Sel

Die Knochen, das Gamsfleisch, das in Würfel geschnittene Gemüse, die Gewürze, den Wein, den Portwein und die Essigsorten in ein grosses Gefäss geben, gut mischen, abdecken und zirka 10 bis 20 Tage beizen. Wichtig: Fleisch und Gemüse müssen immer mit Flüssigkeit bedeckt sein. Zwischendurch immer wieder mischen.

Wenn der Pfeffer genügend lange eingebeizt ist, alles in ein Sieb giessen, den Saft in einer Pfanne auffangen, das Gemüse vom Fleisch trennen.

Dann die Knochen in Bratbutter gut anrösten, das Gemüse und die Gewürze dazugeben, etwas mitrösten, auch das

Tomatenmark etwas mitrösten, mit dem Rotweinsaft ablöschen und ca. 3 bis 4 Stunden unter ständigem Rühren leicht köcheln lassen. Immer wieder den Schaum abschöpfen, danach durch ein Spitzsieb passieren.

In der Zwischenzeit das Fleisch in der Bratbutter anbraten, sodass es auch etwas Farbe annimmt, mit dem gerösteten Mehl leicht bestäuben, mit Fleur de Sel würzen, zu der passierten Sauce dazugeben und langsam weich kochen. Immer wieder rühren, sonst brennt der Pfeffer an.

Der Pfeffer soll 1 bis 2 Stunden weich gekocht werden: Je länger das Fleisch gebeizt wurde, desto kürzer ist die Garzeit. Am Schluss abschmecken und mit Spätzli ganz heiss servieren. Der Gampspfeffer muss heiss sein, weil er sonst schnell unansehnlich wird.