

Haben Sie schon einmal Biber gegessen?

Die Wildsaison war lange eine Zumutung für moderne Esser. Deshalb ein Blick in die Vorzeit - und einer auf die heutigen Teller.

Alexander Kühn

Früher, als GC für den FCZ noch unbesiegbar und «Pirmin Zurbriggen oder Peter Müller?» hierzulande eine zentrale Glaubensfrage war, gab es in praktisch jedem Restaurant zur Herbstzeit diese vorgedruckten Wildkarten. Darauf abgebildet: Waldhörner, Pilze, Eichenlaub, Geweihe und die immer gleichen Gerichte. Rehschnitzel Mirza, Reh- und Hirschpfeffer, mit Glück vielleicht mal noch ein Wildschweinentrecote.

Wild, wie man es damals servierte, war das kulinarische Pendant zur Eichenholzwohnwand mit Butzenscheibenvitrinen, auf den Teller gebannte Heimattümelei. Stets einem ehernen Grundsatz folgend: Es durfte nach allem schmecken, nur bitte nicht zu sehr nach Wild. Hierfür ertränkte man das Fleisch notfalls in brauner Einheitssauce und liess es unter Dosenpfirsichen mit papp-süssen Preiselbeeren ächzen.

Die besagten vorgedruckten Wildkarten liegen noch immer an manchen Orten auf, doch die Bastion der kulinarischen Heimattümelei bröckelt. Zumindest in der Stadt Zürich, wo die Köche anfangen, sich mit Wild kreativer auseinanderzusetzen. So wie Fabian Spiquel vom Maison Manesse, der zum zarten Rehentrecote einen Dashi-Jus, Brombeeren, dunkle Schokoladenspäne, Cicorino rosso und Selleriepüree gibt. Oder Stefan Heilemann, der im Ecco im Hotel Atlantis Rücken und Schulter vom jungen Reh mit Kerbelwurzel und eingemachten Essigzetschgen kombiniert. Es geht nicht mehr nur um süsse Begleiter, auch saure, bittere und erdige Noten haben nun ihren Platz erobert.

Ein Buch mit 200 Biberrezepten

Besonders schön ist es, wenn auch jenseits der Sternegastronomie der kulinarische Ehrgeiz erwacht, wenn ein kleines Lokal wie die Wirtschaft zur Au unweit der Sihlcity zur Wildzeit mehr anbieten will als das Standardprogramm. Neben den Klassikern wird es dort in den kommenden beiden Wochen stets auch einen sogenannten Lucky Shot geben. «Das kann ein Schneehase aus dem Engadin, ein Auerhahn aus der Surselva oder ein Biber aus dem Kanton Zürich sein. Derzeit ist es eine Gams. Ich hoffe natürlich sehr, dass wir bald einen Biber bekommen», sagt Geschäftsführer Jörg Waldthaler, der das Wild über Patrick Marxer vom Wetziker Label Das Pure bezieht. Marxer pflegt gute Kontakte zu



Was der Jäger früher schoss, wurde oft falsch verarbeitet. Foto: Getty Images

einer Reihe von Jägern, die stets auch begehrtes Federwild schiessen.

Und wie macht sich so ein Biber auf dem Teller? Sein Fleisch ist fest und sehr dunkel, der Wildgeschmack äusserst intensiv. Wer schon bei einem Moorhuhn oder einer Schnepfe zögert, dürfte nicht begeistert sein. Wer die urwüchsigen Aromen mag, dagegen sehr. Das Biberessen hat in Europa übrigens Tradition, obwohl die Nager nicht in den Handel kommen: Schon 1685 erschien in Augsburg ein Werk mit über 200 Rezepten rund um den Castor fiber, so der Name des Europäischen Bibers.

Sämtliches Wild, das in der Wirtschaft zur Au angeboten wird, stammt aus der Schweiz. Andernorts durchaus keine Selbstverständlichkeit. Im Gegensatz zu Rind oder Schwein unterliegt Wild nicht der Deklarationspflicht.

Spannend klingt auch das Angebot in der Ziegelhütte, wo Wild aus dem Puschlaver Hochgebirge verarbeitet wird. Als Alternative zum Rehrücken gibts etwa Hirschatay mit Baumnusssauce, Rehzunge mit Meersalzrande, Heidelbeere und Sauerklee oder Pulled Wildsau mit Minze und Koriander.

Zum Schluss möge es mir erlaubt sein, noch auf eine der grossen Absurditäten der Wildküche einzugehen: den Hasen nach königlicher Art. Es ist dies ein durch unzählige Zubereitungsprozesse gejagtes, am Ende schauerlich mehliges Etwas, das dennoch eine stattliche Zahl von Anhängern hat. Für alle anderen dürfte die Zubereitung des Hasen nach königlicher Art die asymptotische Annäherung an die sprichwörtlichen Qualen des Sisyphos sein - saumäsiger Aufwand, vernichtendes Ergebnis.