



Waidmanns Kost

Text – CLAUDIA WALDER / Bild – DANIELA KIENZLER

Da trifft Wild auf Wild: Ralph Schelling, der «junge Wilde» in der Schweizer Gastroszene, kocht im Bündnerland mit den Wildprodukten von Roger Zoggs «Wilde 13».



Jäger, Koch & Jagdhund:
Wer ein Tier erlegt, soll es aus Respekt auch selber tragen,
findet Jäger Roger Zogg und zeigt Ralph Schelling (l.) wie's geht.

Roger Zogg entdeckt schnell den nächsten Wildwechsel.



Die Flinte ist bereit, aber gejagt wird frühmorgens oder abends.



Solche Steinpilze rüstet Ralph Schelling gerne.



Der Gerstotto inspiriert sich an der Bündner Gerstensuppe.



RATITSCH – Jäger sind manchmal ein eigenes Völkchen, Köche auch. Aber wenn zwei wie Ralph Schelling und Roger Zogg sich treffen, dann sind die Unterschiede vielleicht gar nicht so gross. Beide sind mit viel Herzblut und Kreativität bei der Sache, bei beiden taucht der Satz «Ich hab da ein neues Projekt» mit schöner Regelmässigkeit auf und beiden ist der Respekt vor dem Tier unheimlich wichtig. Das zeigt sich bei beiden auch kulinarisch, bei Ralph Schelling in der Suche nach den besten, möglichst tiergerecht hergestellten Produkten; bei Roger Zogg in seinem Label «Wilde 13», das er mit seiner Partnerin Michelle Corrodi Anfang 2017 gegründet hat. Gewachsen ist das kleine Unternehmen aus der Idee, genauso solche Produkte herzustellen, aus Wildfleisch und ganz ohne Pökelsalz. Das Fleisch für die Wildprodukte von «Wilde 13» stammt aus Zoggs Jagdrevier im grossen Walsertal sowie aus der Bündner und der St. Galler Jagd. Und verarbeitet wird es zwar im Kanton St. Gallen und in Österreich von verschiedenen Metzgern, denen die beiden vertrauen; für Ralphs grosses Kochen lädt der Jäger, der seinen Lebensunterhalt als Architekt verdient, jedoch ins Bündnerland.

Es ist ein schöner Tag in Ratitsch, einem Maiensäss ob Surses in Graubünden. Die malerischen Holzhäuschen, die eine Kulisse bilden wie aus einem Bilderbuch, beherbergen heute selbst sommers keine Sennen, Käser und Kühe mehr, sondern Jäger aus der Region – und den einen oder anderen Unterländer. Roger Zogg ist keines von beiden, sondern St. Galler, aber er ist Jäger mit Herz und Seele und mit der Jagdgemeinschaft hier freundschaftlich verbunden. So wird denn auch sein Gast, Spitzenkoch Ralph Schelling, von der kleinen, eingeschworenen Gemeinschaft freundlich, wenn auch zurückhaltend begrüsst und darf sich schon bald in der Küche einer der Jagdhütten einrichten. Dass er seinen Gerstotto mit Wildtrockenfleisch für das ganze Grüppchen kochen wird, ist dabei natürlich hilfreich, ebenso, dass er nicht zum Jagen kommt. Denn in Graubünden gilt zwar die Patentjagd, bei der jeder mit einer Jagdprüfung theoretisch überall auf die Pirsch darf. Praktisch aber gilt das Gewohnheitsrecht, was heisst, dass die Bündner Jagd sich nicht so sehr von der Revierjagd unterscheidet, bei der Jägergruppen die von ihnen gepachteten Reviere exklusiv bejagen dürfen – und zur Wildregulation auch bejagen müssen.

FUCHS, ESEL & JAGDHUND

«Auf der Jagd ist Respekt extrem wichtig», sagt Roger Zogg, der mittlerweile nur noch bedingt als Architekt arbeitet und den Rest seiner Zeit in sein Label «Wilde 13» steckt, und meint damit sowohl den gegenseitigen Umgang unter Jägern wie auch die Beziehung zum Wild.

Hört man ihm zu, wie er von seinen Produkten spricht, von den Metzgern, mit denen er zusammenarbeitet, und den Kunden, die er beliefert, merkt man schnell, dass für Zogg diese Philosophie über die Jagd hinausgeht, auch wenn sie in der Jagd vielleicht besonders sichtbar wird. Und die Jagd, das ist mehr als das Schiessen. Für Roger Zogg heisst jagen beobachten, heisst, in den Wald gehen, auch wenn nicht Saison ist, heisst, sich mit den Tieren beschäftigen, mit dem Terrain. Heisst, ein Tier, das angeschossen, aber nicht getötet wurde, nachsuchen, damit es nicht elendiglich verendet. Heisst, einem erlegten Tier den «letzten Bissen» geben, ihm symbolisch einen letzten Tannenzweig ins Maul stecken, aus Respekt. Heisst, es selbst «aufbrechen», also ausweiden, und es selbst heruntertragen aus dem Wald, von den Berghängen. Bei einem Hirsch können das gut achtzig bis hundert Kilogramm sein, die da auf die Schultern drücken.

«Wenn ich die Tiere einmal nicht mehr selber tragen kann, höre ich auf mit dem Jagen», sagt Roger Zogg und zeigt Ralph Schelling an der Gämse, die sein Sohn am Tag zuvor geschossen hat, wie man ein Tier nach dem Abschuss markieren muss, wie man ihm die Beine zusammenbindet und wie man es auf dem Kopf trägt. Manchmal über mehrere Stunden. Roger Zoggs Sohn ist ebenfalls leidenschaftlicher Jäger, er selbst ist über den Grossvater, einen Holzer und Kleinbauern, zur Jagd gekommen. Dieser jagte, um den Speiseplan zu ergänzen, nicht aber für Trophäen. Auch Roger Zogg hat für die Trophäenjagd wenig übrig. «Murmeli mag ich eigentlich nicht, aber was man schiesst, das muss man selber auch bereit sein zu essen», sagt er bestimmt. «Bei meinem Grossvater kam alles auf den Tisch», erzählt Zogg weiter, von Fuchsfleisch über Dachs bis zum Esel, der ihn immer auf die Alp begleitet hatte. Selbst der Jagdhund landete am Ende in der Pfanne. «Aber das wusste ich damals nicht», sagt er, der heute selber Hunde hat. Seine elfjährige «Lady» – mit Zuchtnamen «Fady» – begleitet ihn überall hin mit, zur Jagd genauso wie zu alltäglichen Auslieferungen. Roger Zogg hängt an seinem Bayrischen Gebirgsschweisshund, so sehr, dass eines seiner künftigen Projekte die Herstellung von Hundefutter ist, welches dank beigemischten Wirkstoffen Hunde im Alter länger fit und gesund halten soll. Dennoch ist Ladys dereinstiger Nachfolger, ein Welpen mit Rufnamen «AC», nach AC/DC, und Zuchtnamen «Artemis», nach der griechischen Göttin der Jagd, bereits bei ihm in Ausbildung zum Schweisshund – «Schweiss» ist Jägersprache für Blut, die Aufgabe eines Schweisshundes ist, der Blutspur von verletztem Wild zu folgen und, wenn der Jäger es nicht schiessen kann, dieses auch zu erlegen.

Im Gegensatz zu Roger Zogg hat Ralph Schelling keinen familiären Bezug zur Jagd. «Bei uns zuhause

Gämse (*Rupicapra rupicapra*)
Leben das ganze Jahr in Rudeln.
Geissrudel bestehen aus Muttertieren mit ihren Kitzen.
Böcke wandern meist nach einem Jahr vom Rudel ab.





STEINPILZ (*Boletus edulis*)
Gehört zu den Mykorrhiza-Pilzen. Diese brauchen die Symbiose zu einem Baum-Wurzelwerk. Alle Versuche, den Steinpilz zu kultivieren sind gescheitert.

Bündner Gerstotto mit Wildtrockenfleisch & Steinpilzen

HAUPTGERICHT FÜR 4 PERSONEN – ZUBEREITUNG CA. 50 MINUTEN
RALPH SCHELLING, ralphschelling.com

1 KNOBLAUCHZEHE
2 SCHALOTTEN
3 EL RAPSÖL
120g BÜNDNER GERSTE
200g STEINPILZE gerüstet und in grobe Stücke geschnitten
SCHWARZER PFEFFER aus der Mühle
1 dl WEISSWEIN
100g WILDTROCKENFLEISCH gewürfelt
1,5 l BOUILLON warm
1 EL BUTTER kalt
1 EL geriebener BERGKÄSE

Knoblauch und Schalotten fein hacken.
In wenig Rapsöl andünsten.
Gerste und Steinpilze kurz mitdünsten.
Mit Pfeffer würzen und dem Weisswein ablöschen.
Trockenfleisch dazugeben und die Bouillon hinzugießen.
Bei kleiner Hitze unter gelegentlichem Rühren ca. 40 Minuten köcheln lassen.
Wenn nötig, wenig Bouillon nachgiessen.
Vom Herd nehmen und die Butter und den Käse mit einer Rührkelle einarbeiten.

RALPHS TIPP

- Getrocknetes Wildfleisch verstärkt die Bouillon in ihrem würzigen Geschmack



gab's eher Schnitzel als Pfeffer», erzählt der ursprünglich aus Flawil stammende Spitzenkoch, der vor Energie kaum stillstehen kann und immer in Bewegung scheint. Vielleicht mag er deshalb nicht, wenn das Fleisch zu stark «wildelet». Roger Zogg würde ihm wohl zustimmen, denn, so erklärt er, gutes Wildfleisch hat keinen sehr ausgeprägten Wildgeschmack. Und mit gutem Wildfleisch wie dem von «Wilde 13» kocht Ralph Schelling gerne: «Mehr bio geht fast nicht», sagt der «Private Chef» und erzählt, er habe zwar bei seiner Arbeit im Schloss Schauenstein bei Andreas Caminada, im Fat Duck in England oder im spanischen Spitzenrestaurant El Bulli natürlich auch Wild zubereitet, aber wirklich schätzen gelernt habe er es in Japan, im «Ryugin», wo er zwischen 2012 und 2013 kochte und wo besonders Wildgeflügel auf den Teller kam.

WILDWECHSEL & HEIDELBEEREN

Bei seinem Besuch in Ratisch kocht Ralph Schelling allerdings nicht mit frischem Wildfleisch, die Gämse von Zoggs Sohn bleibt unangetastet. Obwohl dieses über «Wilde 13» ebenfalls erhältlich wäre. Aber für sein Jagdgericht hat sich Ralph von der Region inspirieren lassen und kombiniert Gerste mit Trockenfleisch. «Gerste ist ein typisches Bündner Produkt», erklärt er, «und in der Bündner Gerstensuppe hat's ja auch Bündnerfleisch.» Angesetzt wird Schellings Gerstotto wie ein Risotto, mit fein geschnittenen Zwiebeln in einem grossen Topf. Dieser steht auf dem Holzherd in einem der hölzernen Häuschen, wo es schon bald heimelig nach Rauch und Essen riecht. Zwischendurch schaut der Besitzer der Jagdhütte, Journalist und Jäger Peder Baltermia, dem Gourmetkoch in den Topf und öffnet schliesslich sogar die Tür zu seiner Vorratskammer. Für einen Moment verschwindet der Koch im kühlen Kämmerchen, dann taucht er mit einem breiten Lachen und einer Schüssel grosser Steinpilze wieder auf. «Die passen wunderbar zum Gericht», freut er sich und schneidet schnell eine erste Portion Hirsch-Bröckli klein, die schon bald mit der Gerste und den Steinpilzen mitköchelt.

Während drinnen der Gerstotto leise vor sich hin brodelt, setzt sich Ralph Schelling zu Roger Zogg an den Holztisch in der Sonne, um den Rest der Pilze zu rüsten und eine zweite Portion Trockenfleisch zu schneiden, das später zum Gericht gereicht wird. Dass da das eine oder andere Stück direkt in den Mund wandert, ist keine Überraschung. Zum Essen schliesslich sitzen alle Jäger um den Tisch, geniessen die Aussicht und das Essen, fachsimpeln über ihr gemeinsames Hobby, diskutieren, wer was wann schiessen darf – einen Gamsbock darf zum Beispiel nur schiessen, wer zuvor eine Gams erlegt hat – oder wer was wann schon geschossen hat. Unter-

wegs ist im Moment keiner, denn auf die Jagd geht man frühmorgens oder abends, aber nicht mitten am Tag.

So geht es dann nach dem Essen auch nicht für die Pirsch auf einen kleinen Abstecher in den Wald, sondern für eine kurze Einführung ins Spurenlesen und Beerensammeln. Schnell findet Roger Zogg einen Wildwechsel, den das ungeübte Auge wohl übersehen hätte. Die wilden Heidelbeeren allerdings, die sieht Ralph Schelling sofort: «Schade, hätten wir die vorher gefunden, hätten wir sie unters Gerstotto mischen können», sagt er, der gerne experimentiert und auf lokale Produkte schwört – egal, wo auf der Welt er gerade ist. ●

REZEPT «Bündner Gerstotto mit Wildtrockenfleisch & Steinpilzen» – S. 68

CLAUDIA WALDER ist transhelvetische Redakteurin und Kinderbuchautorin. Auf die Pirsch geht sie auch, aber nach guten Geschichten, die sie feinsäuberlich für Transhelvetica sammelt. [textit-gmbh.ch](mailto:claudia@textit-gmbh.ch)

Ansprechen, auf die Pirsch, anvisieren ... funktioniert für die Fotografin DANIELA KIENZLER ebenso, wenn auch mit anderem Werkzeug. danielakienzler.ch

«Bei uns zuhause gab's eher Schnitzel als Pfeffer.»



Reh (*Capreolus capreolus*)
Das einzig sichere Merkmal zur Altersbestimmung sind die Zähne. Bei Gefahr geben Rehe eine Art Bellen von sich.

REISETIPP

Die Wildprodukte von «Wilde 13» findet man im Online-Shop oder kleinen, ausgewählten Feinkostläden. wildedreizehn.com

Roger Zogg und Michelle Corrodi bieten ab nächstem Jahr Erlebnistage im eigenen B&B an, bei denen man mit auf die Jagd und beim Wursten helfen oder zum Winzer und Weine degustieren darf. Am besten direkt anfragen unter: 079 611 00 19, info@wildedreizehn.com

Wir verlosen einen Tag Jagd mit Roger von «Wilde 13». Wer weiss, wie Fell und Augen beim Gamswild genannt werden, und die beiden Lösungswörter an wilde13@transhelvetica.ch sendet, streift schon bald mit dem Fachmann durch den Wald. Waidmannsglück!