Auf ein Bier mit Marcel Kreber

«Hiesiger Wald bietet bestes Wildbret»

Marcel Kreber ist ein passionierter Jäger. Im Gespräch mit DURST sagt der Direktor des Schweizer Brauerei-Verbands und Obmann der Jagdgesellschaft Heitersberg, wie sich Gastronomen das beste Wildbret sichern können, warum Bier mindestens so gut wie Wein zu einem feinen Rehrücken passt und was Jägerinnen und Jäger alles zum Wohle von Fauna und Flora tun.

Nachhaltiger als von der Jagd kann Fleisch kaum auf die Teller gelangen. Trotzdem werden Jäger von Tierschützern oft angefeindet. Wie erleben Sie das?
Marcel Kreber: Es stimmt, Kritik gibt es immer wieder. Nach meiner Erfahrung ist aber der grosse Teil der Bevölkerung gegenüber der Jagd neutral und interessiert eingestellt. Es hängt von uns Jägerinnen und Jägern ab, wie wir mit Kritik umgehen. Vielfach kann ich im direkten Gespräch Vorurteile ausräumen oder zumindest für Verständnis sorgen. Wichtig ist, dass wir unsere Dienstleistungen kommunizieren. Ein Marder im Dach, der Dachs im Maisfeld oder ein Wildunfall? Hier unterstützen wir auch in der Funktion der Jagdaufsicht zu jeder Tages- und Nachtzeit gerne mit Rat und Tat.

Inwiefern tragen Jäger zum Wohl der Tiere und der Wälder bei?
Die Jagd hält den Bestand im Gleichgewicht mit dem, was Wald und Landwirtschaft tragen können. Durch unser gezieltes Wirken können Verbissschäden am Jungwald, Krankheiten durch Überpopulation und Wildunfälle auf der Strasse verringert werden. Dazu kommen verschiedene Naturschutzleistungen wie das Retten von Rehkitzen vor dem Mähen, Unterstützung des Forstes bei Aufforstung und dem Schutz hitzeresistenter Jungbäume vor Verbiss, Biotoppflege und vieles mehr.

Die Wildsaison steht vor der Tür. Gibt es aber nicht schon viel früher im Jahr Wild aus Schweizer Wäldern?
Ja, das ist in der Tat so. In den Patentkantonen wie Bern, Graubünden und dem Wallis ist die Jagdzeit auf wenige Herbstwochen beschränkt. Das sind meist Kantone, in denen Vieh auf den Alpwiesen gesömmert wird. In den Revierkantonen wie dem Aargau beginnt die Jagd auf den Rehbock aber schon am 1. Mai. Wer möchte, kann also schon ab Frühling frisches Wildbret direkt bei Jagdgesellschaften oder deren Verwertern beziehen. Einige Wirte in der Umgebung haben sich durch uns inspirieren lassen und bieten einen Maibock an.

«Wild darf nicht totgekocht oder übermässig mit einer schweren Sauce kaschiert werden.»

Marcel Kreber
Direktor Schweizer Brauerei-Verband und Jäger

Welche Erwartungen haben Sie, wenn Sie in einem Restaurant Wild bestellen?
Für mich zählen vor allem Regionalität und Frische. Ich bevorzuge es, wenn das Wildbret aus dem hiesigen Wald stammt. Eine schonende, fachgerechte Zubereitung, die den feinen, mageren und würzigen Charakter des Wildbrets respektiert, ist mir auch wichtig. Wild darf nicht «totgekocht» oder übermässig mit einer schweren Sauce kaschiert werden.

Und was ist in Bezug auf Wild ein No-Go?
Ein klares No-Go ist mangelnde Transparenz bei der Herkunft. Wenn «Schweizer Wild» auf der Karte steht, dann erwarte ich auch Schweizer Wildbret auf meinem Teller. Dass die Kühlkette eingehalten und hygienisch sauber gearbeitet wird, steht sowieso ausser Diskussion.

Wie gelangen Gastronomen am besten zu qualitativ hervorragendem Wild aus Schweizer Wäldern?
Der verlässlichste Weg führt über die lokalen Jagdgesellschaften und deren Wildverwerter. Da ist die Herkunft garantiert nachvollziehbar, und die Wege sind kurz. Auch der persönliche Kontakt zum Revierpächter oder Jagdaufseher vor Ort lohnt sich – gerade für kleinere Betriebe, die auf Frische und Regionalität setzen.

Sie sind Obmann der Jagdgesellschaft Heitersberg. Liefern Sie Fleisch an Gastronomiebetriebe?
Ja, indirekt via unsere zwei Wildbretverwerter, eine Grossmetzgerei in der Region und einen Ein-Mann-Metzgerbetrieb im Nachbardorf, der auch auf Wünsche in Sachen Grösse und Gewicht beim Abpacken des Wildbrets eingeht.

Hand aufs Herz: Geniesst der Direktor des Schweizer Brauerei-Verbands zu einem Rehrücken einen Rotwein oder ein Bier?
Ein passendes Bier steht einem Rotwein zum Rehrücken in nichts nach – im Gegenteil! Aber beides hat seine Berechtigung. Am Ende zählt, was zum Moment und zu den Gästen passt.

Welche Biere und welche Bierstile eignen sich als Begleiter zu Wild?
Zu Wildbret wie Hirschgeschnetzeltem oder Rehrücken eignen sich besonders dunkle, malzbetonte Bierstile: ein Bockbier oder ein Doppelbock mit Karamell- und Röstmalznoten, ein belgisches Dubbel mit seiner fruchtig-würzigen Tiefe und auch ein Rauchbier, das die würzigen Aromen des Wildbrets und dessen kräftigen Charakter unterstreicht. Zu leichteren Wildgerichten wie Wildragouts mit Pilzen oder Terrinen passt auch ein kräftiger Weizenbock gut, denn seine Kohlensäure gleicht die Fülle der Sauce schön aus.