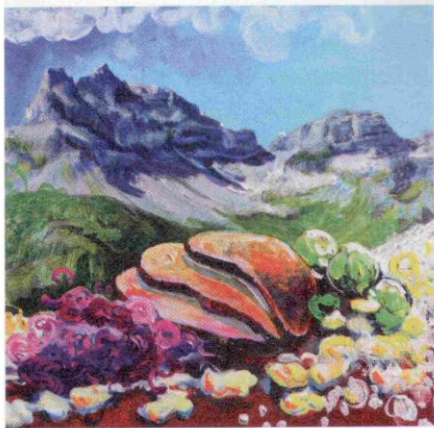


Im Pfefferland

Fast so berühmt wie die Muotathaler Wetterschmöcker ist das Gasthaus Adler in Ried für seine wohlschmeckenden Wildgerichte.



Wenn die Jäger ihre Flinten schultern und in die Muotathaler Berge steigen, hat Daniel Jann alle Hände voll zu tun. Denn ein schöner Teil ihrer Beute landet in seiner Küche. Gams, Hirsch, Reh und Murmeltier schleppen die Waidmänner heran. Und dank seinen exzellenten Beziehungen gelingt es Jann fast immer, auch einen der raren Steinböcke zu ergattern, die vom kantonalen Amt per Losentscheid an ausgewählte Jäger zum Abschuss freigegeben werden.

Das Gasthaus Adler in Ried, am Eingang zum Muotathal, gehört zu den wenigen Restaurants, in denen ausschliesslich Wild aus der Region auf die Teller kommt. Möglichst noch am selben Tag, an dem sie erlegt worden sind, werden die Tiere von den Grünröcken angeliefert. Der Chef will das ganze Tier sehen – seinen Wuchs, seine Statur, sein Fell. Wenn es schön anzusehen sei, dann habe es auch ein gutes Fleisch, sagt Jann. Die weitere Verarbeitung nimmt er dann gleich selber an die Hand. Er teilt das Tier entzwei und zieht ihm das Fell ab. Er lässt das Wildbret einige Tage abhängen, er löst das Fleisch von den Knochen, schneidet es in Stücke.

Das Kochhandwerk hat Jann bei der legendären Agnes Amberg und anderen Spitzenköchen gelernt; wie man ein erlegtes Tier fachgerecht zerlegt, hat ihm sein Vater, ein erfahrener Metzger, beigebracht. Das sogenannte Zerwirken des Wilds bedeutet viel Handarbeit, aber Jann nimmt dies gerne in Kauf, weil er nur so seinen Qualitätsansprüchen gerecht werden könne. «Klar, man muss die

Technik beherrschen», sagt Jann. «Es ist aber auch eine sinnliche Erfahrung, die alles Weitere beeinflusst.»

Daniel Jann gehört zwar nicht zur Gilde der Muotathaler Wetterschmöcker, die aus Naturbeobachtungen wie der Tiefe von Maushöhlen oder dem Wuchs der Tannzapfen ihre Wetterprognosen zu destillieren versuchen. Auch er hat jedoch ein spezielles Gespür für die Natur. «Das Hochwild war in diesem Jahr ziemlich feiss», sagt er. Das habe damit zu tun, dass der letzte Winter – im Gegensatz zu den Prognosen der Wetterschmöcker – mild und kurz war. Jann glaubt je nach Körperbau auch die Herkunft des Tiers zu erkennen. Eine Gemse aus dem Hochgebirge sei muskulöser als eine aus dem Wald, und ein Hirsch von der Schattenseite des Tals habe saftigeres Fleisch als einer von der Sonnenseite. Die Beschaffenheit des Fleisches, aber auch das Alter des jeweiligen Tiers ist bei der Zubereitung zu berücksichtigen. Je nachdem variieren die Kochzeiten bei Edelstücken wie Rücken oder Nüssli, und je nachdem muss auch ein Voressen länger in der Beize liegen, bis daraus ein richtiger Pfeffer wird.

Jann setzt den Pfeffer für jede einzelne Gemse, jeden Hirsch und jedes Reh separat an. Er verwendet für die Beize einen gehaltvollen italienischen Rotwein, Essig, Wurzelgemüse, Lorbeerblätter, Nelken, Korianderkörner und natürlich Pfeffer. Und ganz wichtig ist ihm auch das «Abglänzen», die Beigabe von (Schweine-)Blut. Es verleiht der Sauce den nötigen Schmelz und Glanz.

Es soll Gäste geben, die nur für diesen Pfeffer in den «Adler» nach Muotathal pilgern. Die Reise lohnt sich aber auch für andere Spezialitäten, die hier während der Wildzeit zu haben sind. Zum Beispiel der Hafenchabis mit Steinbockragoût. Oder die Murmeltierleberli auf Blattsalat. Die Leber ist äusserst delikat, und irgendwie glaubt man zu schmecken, dass auch dieses Tier einen prächtigen letzten Sommer verlebt haben muss. Wenigstens das.

Andreas Heller

Illustration: Serge Nyfeler

Rezept online unter www.nzzfolio.ch