



# SCHWEIN GEHABT

## Auf Wildschweinjagd im Zürcher Weinland

**Obelix hatte es gut. Er ging in den Wald und kam mit mindestens einer Sau unter dem Arm zurück. Auch der Zürcher Michael Vogel kennt sich mit den schlaun Tieren aus – und weiss, die Wildschwein-Jagd ist ein Handwerk, das gelernt und geübt sein will. Genauso wie das Kochen des Wildschwein-Ragùs mit selbstgemachten Ravioli, das Anna Pearson ihrer Tafelrunde servierte.**

Text **Stephanie Rebonati**, Bild **Filipa Peixeiro**

Am Ende dieser Geschichte stehen zwei Dutzend Menschen im Weinkeller eines denkmalgeschützten Hauses aus dem 18. Jahrhundert und trinken Sauvignon Blanc. Es werden Buchweizen-Blinis mit Felchenrogen aus dem Neuenburgersee und Kresse aus dem hauseigenen Kräutergarten gereicht. Ein Jäger hält eine Ansprache. Er erzählt von der Wildschweinjagd im Zürcher Weinland. Er sagt: «Die Säue sind sackschlaun. Um eines zu erlegen, rechnet man mit sechzig Stunden Aufwand.» Im oberen Stockwerk bereitet eine Köchin handgeformte Ravioli mit Petersilienwurzelfüllung zu. Sie erzählt: «Als ich im Restaurant meiner Tante im Tessin arbeitete, sagte sie mir immer, dass ich nicht so makellose Ravioli formen solle, schliesslich stehe auf der Karte, dass sie hausgemacht seien. Nun gebe ich mir Mühe, dass sie nicht zu perfekt aussehen.»

Der Jäger und die Köchin. Michael Vogel und Anna Pearson, beide Anfang dreissig, beide Vertreter der Terroir-Philosophie. Sie setzen sich für saisonale, regionale und frische Lebensmittel ein. Er jagt, sie bewirbt. Er streift durch den Wald und über Wiesen, liest Fährten, lauscht, harrt stundenlang im Dunkeln auf einem Hochsitz aus, fährt in der Morgendämmerung mit Berufsfischern auf den See und holt die Netze ein. Sie bewahrt Lebensmittelhandwerk, indem sie hausgemachte Würste, Teigwaren und Ziegenfrischkäse aufischt, eigenhändig Fisch räuchert, Wollschweine zerlegt, Produkte von

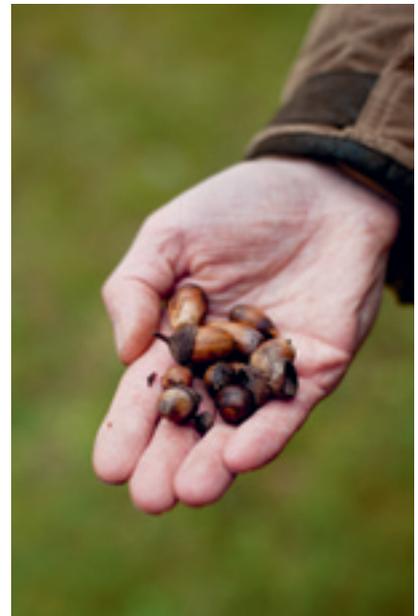
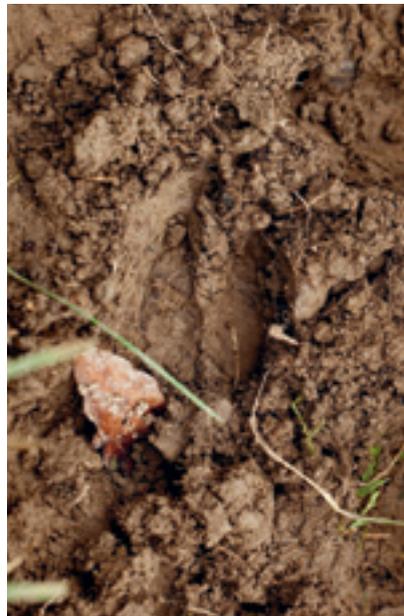
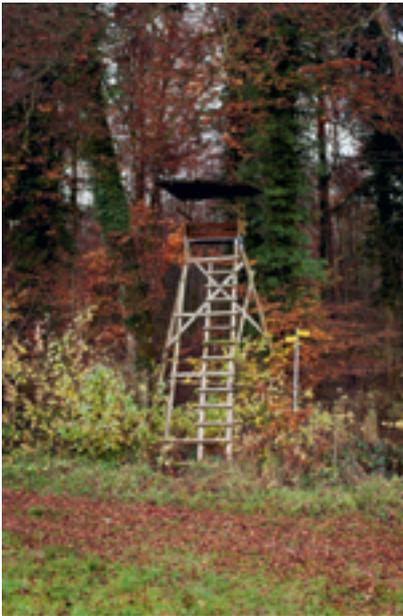
Kleinproduzenten aus dem ganzen Land verarbeitet, zu grossen Tafelrunden lädt und ein Kochbuch darüber veröffentlicht.

Zwei junge Menschen mit demselben Ziel: ein Bewusstsein für und eine Nachfrage nach guten Produkten generieren. Gut heisst nachhaltig. Und nachhaltig heisst kompromisslos. Die Köchin sagt: «Ich erhebe keinen Anspruch darauf, alles «richtig» zu machen, aber ich gebe mein Bestes, um verantwortungsbewusst Lebensmittel einzukaufen. Wenn möglich, verwende ich Bio-Qualität, wichtiger ist mir jedoch die regionale Herkunft.» Gemüse und Kräuter bezieht Anna Pearson vorwiegend aus dem eigenen Anbau. Früher war es ein Schrebergarten neben dem Schlachthof und Fussballstadion in der Stadt Zürich, heute ist es ein herrschaftlicher Fleck mit Blick auf die Glarner Alpen und den Zürichsee.

Der Jäger bietet in seinem Spezialitätengeschäft «eat-green» ausschliesslich das an, was heimische Seen, Wälder und Wiesen hergeben. Er sagt: «Das Angebot schwankt übers Jahr wie die Natur das halt vorgibt. Meistens verbringt man lange Stunden draussen, genießt die Welt abseits von Mensch und Verkehr und schiesst nicht.»

### Ein Sauschaden

Am einem späten Freitagnachmittag Ende November sind die Köchin und der Jäger im Jagdrevier Thalheim im



Der Jäger und die Köchin: Michael Vogel und Anna Pearson leben ihre Überzeugungen.



Zürcher Weinland unterwegs. Sie blicken in die Ferne, wo hohe Fichten am Waldrand stehen. Sie schauen gen Himmel, wo ein Milan kreist. Die Herbstfarben sind ein Spektakel. Tiefgrüne Nadeln, goldene Blätter, verschleiertes Graublau darüber.

Der Jäger, der hauptberuflich Wildtierbiologe ist, erzählt, dass das Geweih eines Rehbocks nichts über dessen genetische Konstitution aussagt, sondern viel mehr über seinen Ernährungszustand. Er erklärt, weshalb Feldhasen schwanger werden können, wenn sie bereits trächtig sind – ein geteilter Eileiter mache das möglich. Auf einer Wiese macht er plötzlich Halt. Michael Vogel beugt sich über frisch umgewühlte Erde. Anna Pearson tut es ihm gleich. Er sagt: «Ein Sauschaden.» Wildschweine haben hier nach proteinhaltiger Nahrung gesucht, nach Insektenlarven und Würmern, sie können bis einen halben Meter tief graben. Er deutet auf einen Hufabdruck: «Das war eine kleinere Sau, höchstens dreissig Kilo schwer.» Der Jäger richtet sich auf, prüft die Richtung des Windes, entscheidet, welchen Hochsitz er für die Nacht beziehen wird. Wildschweine haben ein ausgeprägtes Riechvermögen. Kommt man mit dem Wind, zieht die Rotte mit ihren Bachen, Frischlingen und Überläufern geschwind davon. Es wird kühl, immer finsterner, die Geräusche des Waldes entzücken. Ein Waldkauz irgendwo, ein Knacken im Geäst. Der Jäger starrt konzentriert in die Dunkelheit, das Gewehr bereit, das Fernglas im Griff. Neben ihm die Köchin, warm eingepackt, gespannt. Die beiden flüstern, rühren sich kaum im Hochsitz drei Meter über Boden. Anna Pearson sagt: «Die Jagd hat mir eine neue Welt aufgetan. Wann sitzt man schon fünf Stunden am selben Ort und gibt sich der Natur hin?»

In dieser Nacht Ende November schiesst Michael Vogel nicht. Er hört Säue, die hinter ihm im Wald vorbeiziehen, er beobachtet einen Steinmarder, der unter ihm eine Maus durchs Laub jagt, er späht übers Feld und wartet auf eine Wildsau, die aus dem Wald tritt. Er sagt: «Manchmal nutze ich diese Zeit, um über Dinge nachzudenken, manchmal staune ich aber auch nur über die Schönheit der Natur.»

Ein paar Tage später steht Anna Pearson in der Küche eines denkmalgeschützten Hauses aus dem 18. Jahrhundert. Sechzig handgeformte Ravioli mit Petersilienwurzelfüllung hat sie soeben zubereitet. Sanft führt sie eine Kelle in einen grossen Topf, in dem dicke, braune Klösse sitzen. Es ist Wildschwein-Ragù mit Wacholderbeeren, Thymian und Rosmarin. Im Weinkeller stossen zwei Dutzend Menschen mit Sauvignon Blanc an. Es werden leuchtend orange Felchenrogen auf Blinis mit Kresse gereicht, hoch aromatische, feuchte Reh-Mostbröckli munden. Michael Vogel hält eine Ansprache. Er heisst die Gäste herzlich zur grossen Tafelrunde willkommen. Er sagt: «Lassen Sie sich von Produkten aus heimischer Natur verzaubern. En Guete!» ●

**Stephanie Rebonati** ist freischaffende Journalistin aus Zürich und genoss die vier Stunden nachts auf dem Hochsitz. [stephanierebonati.com](http://stephanierebonati.com)

**Filipa Peixeiro** ist freischaffende Fotografin aus Zürich und ging zwei Mal auf die Jagd, um eine Wildsau vor die Linse zu kriegen – doch die Säue waren zu schlau. [filipapeixeiro.com](http://filipapeixeiro.com)

**Rezept** «Wildschwein-Ragù» → S. LXXVI

### Zwei Terroir-Philosophen

**Michael Vogel** und seine Lebenspartnerin Evelyn Rettig haben 2013 das Spezialitätengeschäft **eatgreen** gegründet. Sie verkaufen Fisch und Fleisch – alles frisch und ausschliesslich aus Schweizer Seen und Wäldern. Auch Trockenfleisch ist im Angebot. Geräuchert wird es traditionell im Bauernrauch von einem jungen Metzger in Kollbrunn im Tösstal. Die Produkte können online bestellt werden. Sie werden entweder per Post verschickt oder können in **Depots** in der **Stadt Zürich, Wädenswil** und **Winterthur** abgeholt werden. [eatgreen.ch](http://eatgreen.ch)

**Anna Pearson** lancierte zusammen mit ihrer Schwester Catherine vergangenen Herbst das Kochbuch **zu Tisch**. Die erste Auflage ist bereits ausverkauft, im Frühling erscheint die zweite. Ab Februar ist auch wieder der derzeit vergriffene Saisonkalender **Calendarium Culinarium** zu 100 heimischen Gemüse- und Früchtesorten, den Pearson in Zusammenarbeit mit Slow Food Youth konzipiert hat, erhältlich. Seit fünf Jahren lädt Anna Pearson regelmässig zu grossen **Tafelrunden**. [annasfinest.ch](http://annasfinest.ch)



FINDEN SIE UNSERE PRODUKTE  
IM EXKLUSIVEN FACHHANDEL  
UND ONLINE AUF [WWW.SWAROVSKIOPTIK.COM](http://WWW.SWAROVSKIOPTIK.COM)

# SLC 56 ES WERDE *LICHT*



Dämmerungsjagden stellen besondere Herausforderungen an Jäger und Technik. Die Ferngläser der SLC 56 Reihe sind die perfekte Wahl für Beobachtungen bis in die Nacht. Ihre vollendete Fernoptik vereint hervorragende Randschärfe und ein großes Sehfeld mit außergewöhnlicher Lichtstärke. SWAROVSKI OPTIK – damit entscheiden Sie den Augenblick.

SEE THE UNSEEN  
[WWW.SWAROVSKIOPTIK.COM](http://WWW.SWAROVSKIOPTIK.COM)



SWAROVSKI  
OPTIK

# Wildschwein-Ragù

Rezept von Anna Pearson

**400 g Ragùfleisch vom Wildschwein**

in ca. 2 cm grosse Würfel schneiden und Raumtemperatur annehmen lassen.

**1 Zwiebel**

in feine Streifen und

**1 Knoblauchzehe**

in feine Scheiben schneiden.

In einem Schmortopf etwas Bratfett stark erhitzen und das Fleisch portionsweise leicht salzen und bei grosser Hitze rundherum anbraten, sodass es schön bräunt.

**1 EL Tomatenpüree**

Die Hitze herunterschalten, Zwiebeln, Knoblauch und zugeben, alles einige Minuten bei mittlerer Hitze unter Rühren andünsten.

**1,5 dl Rotwein**

Mit ablöschen.

**1 dl Wildfond (oder Fleischbouillon)**

sowie

**2 Lorbeerblätter, 1 Zweig Rosmarin,**

**1 Thymianzweig, 2 cm Zimtstange**

**5 Wacholderbeeren**

im Mörser vermahlen und dazugeben. Das Fleisch zugedeckt in ca. 2–2 ½ h weich schmoren. Am Schluss sollte das Fleisch weich, die Sauce dickflüssig sein.

**1–2 TL Holunderbeerkonfitüre**

in die Sauce rühren und mit abschmecken.

**Salz & Pfeffer**

Das vollständige Rezept mit den selbstgemachten Petersilienwurzel-Ravioli finden Sie auf Webseite von Transhelvetica unter: Lesen / Inspiration «Asterix».

