

**Zeitschrift:** Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen

**Herausgeber:** Schweizerischer Fourierverband

**Band:** 63 (1990)

**Heft:** 10

**Artikel:** Ganz wild auf Wild

**Autor:** [s.n.]

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-519604>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 15.03.2025

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

## Ganz wild auf Wild

*Mit Beginn der Herbsttage und dem Halali-Ruf zur Jagdsaison sind viele Fleischliebhaber wieder ganz wild auf Wild.*

Laut Statistik der GSF (Genossenschaft für Schlachtvieh- und Fleischversorgung) betrug der Konsum von Wildbret im vergangenen Jahr 5'130 Tonnen, was einem Pro-Kopf-Verbrauch von 760 Gramm entspricht. Gemessen am Gesamt-Fleischkonsum, fällt diese Menge nur bescheiden ins Gewicht. Rund 70% unseres Bedarfs an Wildfleisch werden importiert. Unser Nachbarland Oesterreich ist dabei der wichtigste Lieferant aller Arten von Wild, ausser Wildhasen, die zur Hauptsache aus Argentinien stammen. Ein wesentlicher Teil unserer Importe wird ferner aus dem Ostblock geliefert, und aus Neuseeland schliesslich kommt vorwiegend Hirsch.

Mit Wildimporten befasst sich Fritz Zaugg, Direktor der Viehbörse, einer Selbsthilfeorganisation des Verbandes Schweizer Metzgermeister (VSM), die rund 90% aller Metzgereien mit Importfleisch beliefert. Seinen Angaben zufolge werden nach wie vor sämtliche Wildfleischsorten an der Grenze auf eventuelle Strahlungsrückstände untersucht. «Gleichzeitig kann jetzt auch die genaue Artenbestimmung vorgenommen werden.» Damit seien die früher vereinzelt unter falscher Artangabe «eingeschmuggelten» Fleischsorten – vorwiegend im Wildpfeffer – entlarvt worden, was dieses Schwindelgeschäft endgültig zum Erliegen gebracht habe.

Ernährungsphysiologisch betrachtet, weist das Wildfleisch viele Vorteile auf. Es ist sehr eiweiss- und mineralstoffreich, aber äusserst fettarm. Der Kaloriengehalt entspricht demnach magerem Rind- und Kalbfleisch: zwischen 110 und 130 kcal je 100 Gramm. Wegen der Jagd im Herbst ist Wild grundsätzlich ein Saisonartikel. In den Metzgereifachgeschäften wird die Saison offiziell am 1. September eingeläutet; Ende November läuft sie wieder aus. «Sie hängt jedoch stark von der Witterung ab. Sobald es kälter wird, steigt der Konsum rapid an», ergänzt Zaugg. Weil Wildfleisch sehr fettarm ist, lässt es sich gut tiefkühlen, so dass es das ganze Jahr gegessen werden kann. Tiefgefroren kommt denn auch die meiste Importware zu uns.

### Reh- und Hirschfleisch am beliebtesten

Obwohl die Viehbörse für ihre Mitglieder 40 verschiedene Wild-Spezialstücke und 8 Sorten Wildpfeffer vermarktet, kommen rund 80% des Gesamtkonsums als Reh- oder Hirschfleisch auf des Schweizers Tisch. Mit grossem Abstand folgen Wildhasen, Gemsen, Wildschweine und Wildgeflügel (Fasane, Rebhühner, Wildenten und Wildgänse). Obschon die Wildspezialitäten häufig im Restaurant genossen werden, setzt sich der Trend, diese Delikatessen auch selbst zuzubereiten, zunehmend durch. Hierzu halten die Metzgereifachgeschäfte ihren Kunden eine breite Palette von Wildfleischsorten feil: vom Hirsch-Entrecôte über Rehschlegel oder Reh Rücken bis zum Wildgeschnetzelten und dem traditionellen (auch vorgekochten) Pfeffer. Vierorts werden zudem die zu Wild passenden Zutaten wie Spätzli, Rotkraut und Preiselbeer-Saucen angeboten. Dass sich die Kochkünstler am heimischen Herd vermehrt der Zubereitung von Wildfleisch zuwenden, beweisen auch die Umsatzzahlen der Viehbörse, die 1988 mit Wildfleisch die grösste Umsatzsteigerung erreichte.

### Unser Rezept für Rehpfeffer

Rehpfeffer mit Spätzli ist ein klassisches Wildgericht. Der Pfeffer kann fertig gekocht bei den Metzgereifachgeschäften gekauft oder selbst zubereitet werden:

800 g eingelegter Rehpfeffer  
(fertig bei Ihrem Metzger erhältlich)  
2 Tranchen Frühstücksspeck, 55 mm dick  
1 Esslöffel Fett  
1 knapper Esslöffel Mehl  
1 Würfel klare Sauce oder Bratensauce  
200 g Eierschwämme  
2 Scheiben Weissbrot oder Toast  
10 g Butter  
2 Esslöffel Sauerrahm

Speck in Stäbchen schneiden und in einer Bratkasserolle auslassen. Herausheben und das Fett in der gleichen Pfanne erhitzen. Das Fleisch aus der Beize nehmen, abtropfen und portionenweise anbraten. Herausnehmen. Das Mehl im verbliebenen Fett braun rösten und mit Beize ablöschen. Verrühren und den Saucenwürfel darin auflösen. Je nach Menge der Beize eventuell noch etwas Wasser beifügen. Fleisch und Speck dazugeben und zugedeckt 1½ Stunden köcheln

lassen. Die Pilze putzen und das Brot in Stäbchen schneiden. Die Pilze zum Fleisch geben und die Flüssigkeit kontrollieren. Die Brotstäbchen in der Butter goldig rösten. Den Sauerrahm unter den Rehpfeffer mischen. Anrichten und die Brotstäbchen darübergerben.

Mit Rotkraut und Spätzli (beides ist fixfertig zubereitet ebenfalls im Metzgereifachgeschäft erhältlich) servieren.

## Gastronomia 90

### Eine internationale Ausstellung mit menschlichen Dimensionen

*Wer einmal den Marathon zurückgelegt hat, den eine Fachmesse für Lebensmittel und Gastgewerbe weltweit (Köln, Chicago oder Paris) darstellt, der wird gern zugeben, dass es ein reines Vergnügen ist, die 40'000 m<sup>2</sup> von GASTRONOMIA 90 zu durchqueren. Die dritte Auflage des Internationalen Salons für Lebensmittel und Gastgewerbe, die vom 27. bis 31. Oktober in Lausanne stattfindet, ist dieses Jahr der Treffpunkt für rund 450 Aussteller, von denen etwa 30 einem Betrieb mit Sitz im Ausland, vor allem in Deutschland, Österreich und Frankreich, angehören.*

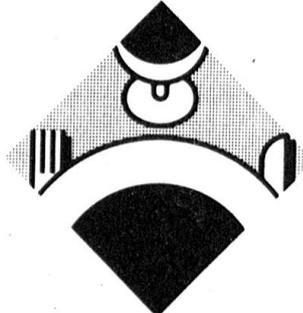
GASTRONOMIA bietet den Fachleuten den Vorteil, dass sie unter guten Bedingungen klar definierte Sektoren besuchen können: Ernährung und Getränke, Ausrüstungen und Einrichtungen – Tafelkunst – Infotel (Hotelinformatik) und prestigeträchtige Spezialausstellungen. Eine davon heisst Château Bordeaux. Eine andere, die alle 221 Käsesorten der Schweiz vorstellt, wird auf nationaler Ebene eine Attraktion darstellen, wie sie noch nie im Rahmen einer Messe gezeigt wurde.

Zum unbestrittenen Interesse, das die kommerzielle Ausstellung hervorruft, gesellt sich als sicherer Wert die an GASTRONOMIA omnipräsente Gastronomie, insbesondere mit dem gastronomischen Restaurant, das unter der Leitung von sieben gutbestennten Chefs aus dem ganzen Land und dem Forum der grossen Chefs steht, das von Catherine Michel animiert wird.

Der Empfang mit einem grossen «E» kommt anlässlich der Nacht der «Sesams» (26. Oktober) zu Ehren, in deren Verlauf zwei Preise jene Gastbetriebe belohnen, die sich mit ihrer Empfangsqualität ausgezeichnet haben. Ein Preis ist für das Hotelgewerbe, der andere für einen Gastwirtschaftsbetrieb gedacht.

Seminarien, Workshops, Kolloquien werden die als Treffpunkt der Fachleute organisierten Veranstaltungen begleiten. Diese sind für Spezialisten gedacht, denen die Zukunft eines Stützpfiebers der Schweizer Wirtschaft, des Tourismus, der auf der Hotellerie und dem Gastgewerbe basiert, am Herzen liegt.

**Beaulieu • Lausanne**  
27. Oktober – 31. Oktober



**Gastronomia**  
INTERNATIONALER SALON  
FÜR LEBENSMITTEL UND GASTGEWERBE