Fuchs-Safari

Auf Schmorbratenjagd im Oberwallis

Die einen jagen ihn, die anderen essen ihn – was heute ziemlich ausgefallen tönt, war einst normal. Und schmeckt auch heute noch so. Ein Plädoyer für den Fuchsbraten.

Text **Annette Marti**, Bild **Rainer Eder**

«Und, wie war es?» Bevor Egon Heinen irgendetwas anderes sagt, muss er das wissen. Es ist noch dunkel, kurz vor sechs Uhr früh, wir treffen uns neben der Brücke am Dorfeingang von Lalden. Die Idee mit dem Probe-Essen hatte ihn schon beschäftigt, als wir zum ersten Mal telefonierten. Es war gut! Sehr gut sogar und überhaupt nicht wild. Egon Heinen kann es kaum glauben. Seit Jahren geht er auf die Jagd und kennt sich als Hilfswildhüter aus in der Tierwelt. Im Winter ist er für gewöhnlich samstags mit seinen Jagdkollegen an der Lötschberg-Südrampe am «fuchsen», legt sich auf die Lauer, wartet konzentriert, beobachtet, überlegt, was als Nächstes passieren könnte, und drückt ab – wenn möglich. Manchmal haben die Jäger Glück, manchmal nicht, aber keinem wäre es je in den Sinn gekommen, einen Fuchs zu essen. Klar, früher war es anders. Das erzählt man sich auch heute noch. Da hatten die Leute alles Mögliche gekocht.

Einer kocht immer noch Fuchs und zwar so, als wäre es die selbstverständlichste Sache auf der Welt: Klaus Leuenberger. In seinen beiden Restaurants im Goms, dem «St. Georg» in Ernen und der «Mühle» in Geschinen, kommt regelmässig auch das auf den Teller, was im Wald hinter dem Haus herumläuft. Bei ihm hatten wir die Probe aufs Exempel gemacht: Wie kann das schmecken? Fuchs? In Leuenbergers «Urküche aus Berg und Tal», wie er sie selber nennt, finden sich eine Reihe von Menus, die aus dem Rahmen fallen. Und zwar nicht, weil «Soiöhrli» und Marchbein mittlerweile auch in urbanen Kreisen zum guten Ton gehören. Vielmehr ist Leuenberger überzeugt: «Wenn man immer nur Filet und Entrecôte kocht, ist etwas falsch. Alles lässt sich verarbeiten. Man muss sich dazu nur ein bisschen mehr überlegen.» Seine Gäste scheinen die Vielfalt und die Überraschungen zu schätzen. Die fast vergessenen Produkte sind allerdings nicht immer leicht im Umgang. Das Fleisch des Allesfressers etwa reinigt Leuenberger pedantisch, wobei bereits das Zerlegen des Tieres Know-how erfordert. Die guten Stücke werden über Stunden gewässert, das Fett sorgfältig entfernt. Damit verschwindet auch der starke Geruch, den die Jäger fürchten. Die Qualität seines Fleisches zweifelt er allerdings nicht an. Die Jäger seines Vertrauens liefern ihm junge und gesunde Tiere.

Für das Gelingen der urtümlichen und doch exotischen Speise müssen alle wissen, was sie tun – drinnen in der Küche so gut wie draussen auf der Jagd. Egon und seine Jagdkollegen besammeln sich im Bahnhofbuffet in Visp und besprechen erst einmal, welche Positionen sie an diesem Tag einnehmen. An die zehn Männer sind zusammen unterwegs. Sie werden sich in einem grossen Halbkreis rund um den alten Steinbruch oberhalb St. German aufstellen. Kili und Pascal ziehen mit den Hunden los. Später, als wir im Gänsemarsch den Wasserkanälen der Südrampe folgen, bleibt einer nach dem andern einer zurück. Nur dem Jüngsten der Gruppe, der zum ersten Mal mitkommt, flüstert Egon zu: «Hier ist der Wechsel.» Er deutet mit der Hand schräg hangaufwärts. «Warte da oben neben dem Baum. Weidmanns Heil!» Die anderen sind jeden Samstag dabei. Die Jäger wissen genau, auf welchen Wegen die Tiere flüchten, wenn sie von den Hunden aufgescheucht werden. Es braucht keine weiteren Worte. Eine gespenstische Stille legt sich über den Berg.

Im oberen Teil des Steinbruchs von St. German öffnet sich die Sicht. Noch liegt ein kalter Dunst über dem Talboden. Die Wolken am Morgenhimmel färben sich rosa, die Bergspitzen zeichnen sich bereits deutlich ab. Vom Dorf herauf läuten Glocken, eine Amsel klopft einen warnenden Ruf, sonst regt sich nichts. Egon sitzt mit angewinkelten Beinen vor einem Felsblock. Die Schrotflinte stützt er leicht auf dem Knie ab, hält sie mit ruhigen Händen bereits in Position. Um zu zielen, müsste

Weidmanns Dank!:
Nicht jeden Samstag geht Egon Heinen mit einem Fuchs nach Hause. →

Neugierig und schlau: Füchse können die Jäger ganz schön an der Nase herumführen.

Egon wartet: Still sitzen ist oberstes Gebot – stundenlang.

Kollegiale Sache: Fuchsjagd in der Gruppe

Ein Macher: Klaus Leuenberger versteht Kochen als Handwerk.

Schön geschnürt: Die Fuchskeule ist bereit für den Schmorprozess.

Hier werden nicht nur Edelstücke verarbeitet: Klaus Leuenbergers Küche ist ausgefallen, aber gleichzeitig verblüffend bodenständig.

Egon den Lauf nur minim bewegen, alles andere wäre unmöglich, weil bereits die kleinste Regung zu viel ist. Wie von einem Balkon aus blicken wir hinab auf das wilde Durcheinander der Felsblöcke. Der Steinbruch stammt aus der Bauzeit der Lötschbergbahn. «Da unten neben der alten Birke», flüstert Egon kaum hörbar, «kommen sie oft vorbei. Das wäre ungefähr Schussdistanz.» Die Tiere bewegen sich in der Regel auf den gleichen, für Laien unsichtbaren Fuchsrouten – meistens. Die Hunde scheinen näher zu kommen. Das japsende Bellen der Terrier ist bereits gut hörbar.

Klaus Leuenberger schneidet Röstgemüse, Karotten, Sellerie, Zwiebeln und Knoblauch. Er will die Fuchs-Keule lange schmoren lassen, so wird das Fleisch zart und zugleich auch unbedenklich für den Verzehr. Als Begleitung bereitet er konfierte Schalotten vor, in Butter gedünstete Eierschwämmli und Kartoffelstock. Leuenberger, der ursprünglich aus dem Emmental stammt, wirtet schon seit 17 Jahren im «St. Georg» in Ernen. Vor drei Jahren pachtete er die «Mühle» in Geschinen dazu. Das Lokal liegt gleich neben der Langlaufloipe und erfordert besonders im Winter viel Einsatz, dann, wenn es in Ernen eher ruhig ist. Mit unglaublicher Gelassenheit geht Leuenberger seinen Produkten auf den Grund, probiert aus und werkelt herum. Für ihn ist Kochen ein Handwerk, und deswegen liebt er es auch. Was letztlich auf der Speisekarte erscheint, ist mit Bedacht gewählt – ausgefallen, aber vollkommen unaufgeregt: Gemüsesalate nach «Laune der Natur», Hirschsalami mit Quitten und Endivien, gebrannter Geisskäse mit Buchsbeeren, Steinbock Tatar oder «Fast Food» vom Hecht mit blauen Kartoffeln.

Darf's auch Fuchs sein?: «St. Georg» in Ernen

Egon sitzt seit einer gefühlten Ewigkeit wie aus Wachs gegossen im Wald. Was er wohl denkt? Es ist gar nicht so einfach, absolut reglos auszuharren. Die Turmglocken hatten irgendwann acht Uhr geschlagen, wie lange ist das her? Plötzlich! Weit unter uns guckt ein Fuchs über eine Felskante hinab ins Tal, fast so, als würde er beobachten, wo zum Teufel diese lästig kläffenden Hunde unterwegs sind. Das sei typisch für die Füchse, wird Egon später sagen. Sie sind neugierig, schlau und nur schwer zu überlisten. Deshalb fordern sie den Jägern auch alles an Cleverness ab. Der Rotpelz verschwindet wieder. Lange passiert nichts mehr. Das ganze Schauspiel scheint eine innere Logik zu haben. Die Jäger versuchen sich an diese Zusammenhänge heranzutasten, das ist Teil des Spiels. Die Gewinner sind längst nicht immer nur die Jäger. Das Gebell tönt jetzt lauter. Es ist, wie wenn sich die Luft verändert hätte. Das Gefühl ist nur diffus, bei Egon hingegen kippt der Schalter augenblicklich von Warten auf Zielen. Er hat bereits abgedrückt und lässt das Gewehr sinken. Die Anspannung weicht aus seinem Gesicht, während wir noch über die Luftveränderung nachdenken und erst allmählich realisieren, dass der Fuchs schon tot im gelb-braunen Gras liegt. Auf dem Weg hinab ins Tal treffen wir nach und nach auf die Jagdkollegen. «Weidmanns Dank!» Die Jäger schütteln sich die Hände. Auch zwei andere haben einen Fuchs geschossen.

Deutlich länger als im Wald sitzen wir bei Raclette und Weisswein. Die Jäger diskutieren den Verlauf des Morgens. In allen Details erzählen sie einander, hinter welchem Gebüsch ein Tier aufgetaucht ist und wo es wieder aus dem Blickfeld verschwunden ist, ob sie das erwartet hätten und was sie beim nächsten Mal anders machen werden. Drei Füchse sind eine gute Bilanz für einen Samstag. Manchmal kehren die Jäger auch mit leeren Händen zurück. Das sei keine Tragödie, versichern sie, denn das Erlebnis in der Natur und die Kollegialität untereinander seien fast so wichtig wie Erfolg oder Misserfolg. Verwerten lassen sich die Tiere ohnehin nur schlecht. Zwar erhalten die Jäger für jeden geschossenen Fuchs vom Kanton Wallis eine Abschussprämie, weil sie zur Regulation der Tierzahl beitragen. Aus einem besonders schönen Fell wird auch mal ein Erinnerungsstück, aber sonst sind Füchse nicht besonders gefragt. Manchmal bleiben die toten Tiere deshalb im Wald liegen, die Jäger überlassen sie den Raubvögeln. Bleibt die Frage, die wir an diesem Tag schon mehrmals beantworten mussten: «Fuchs essen? Nein, das kann nicht gut sein …» Doch, Leuenbergers Schmorbraten vom Fuchs ist wirklich gut – er schmeckt nur ein ganz kleines bisschen nach Wild, sicher nicht extrem. Vielmehr trägt er ein bodenständiges, zartes Sonntagsbraten-Aroma. ●

Rezept Schmorbraten vom Fuchs → S. 34

Annette Marti ist freischaffende Journalistin und bucht demnächst einen Kurs «Meditation für Jäger». **Rainer Eder** ist freischaffender Outdoor-Fotograf, doch einem Fuchs aufgelauert ist er noch nie.
rainereder.com, images.visualimpact.ch/stories

Schlemmereien – Musik & Donna Leon

Klaus Leuenbergers Kochkünste in den beiden Gomser Restaurants **Mühle** und **St. Georg** sind nicht nur originell und einzigartig, sondern wurden auch mit 15 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnet.

Die **Mühle** liegt am Rande des Dorfes **Geschinen** in unmittelbarer Nähe eines kleinen Sees, dem entlang im Winter eine Langlaufloipe und im Sommer ein malerischer Spazierweg führt.
muehle-geschinen.ch

Das **St. Georg** wurde 1535 erbaut und liegt eingebettet in den geschichtsträchtigen Dorfplatz von **Ernen** (Untergoms) mit seinen mittelalterlichen Gebäuden. stgeorg-ernen.ch

Ernen befindet sich im Landschaftspark Binntal und verwandelt sich jeweils von Anfang Juli bis Mitte August zum **Musikdorf**. Seit Jahren ist dieser Anlass ein kleines, feines Highlight für Liebhaber der Kammer-, Barock-, Klavier-, Jazz- und Orchestermusik. Dazu stehen Lesungen sowie Seminare u.a. mit Krimimeisterin Donna Leon auf dem Programm. musikdorf.ch, landschaftspark-binntal.ch

Als weltweit Erste bieten wir MSC-Thunfisch an, der schonend mit der Angel gefangen wird.
MGB www.migros.ch JUNG&MATT/Limmat
Unser Versprechen bis 2020: Nur noch Fische und Meeresfrüchte aus nachhaltigen Quellen.
Die Migros bietet bereits heute rosa Thunfisch in Dosen an, der von lokalen Fischern mit Angelruten gefangen wird. Diese Methode vermeidet Beifang und ist nur eine von vielen Lösungen, mit denen wir uns für nachhaltigen Fischfang einsetzen, um unser Versprechen bis 2020 einzulösen. Mit dieser und vielen weiteren Massnahmen engagieren wir uns schon heute für die Generation von morgen.
Mehr auf generation-m.ch
EINZELN MIT DER ANGEL GEFANGEN
Solo pesca con canna
Pêché à la canne individuellement
GENERATION M
MIGROS
Ein M besser.

Schmorbraten vom Fuchs

Rezept von Klaus Leuenberger für 8 – 10 Portionen

2,5 kg Fuchsbraten (Schulter oder Keule) **1 l Rotwein**	wässern und gut vom Fett säubern, in einlegen.
3 Nelken **3 Lorbeerblätter** **3 Wacholderbeeren** **½ Zimtstange**	dazu geben. Fleisch einige Tage in der Marinade ruhen lassen. Vor dem Anbraten binden.
Salz & Pfeffer **Olivenöl**	Fuchsbraten von allen Seiten kräftig anbraten, gut Farbe geben, würzen.
200 g Zwiebeln **100 g Karotten** **100 g Sellerie** **2 Knoblauchzehen**	rüsten und in Stücke schneiden. Das Gemüse ebenfalls anbraten und zum Fleisch geben.
2 EL Tomatenpüree	mitrösten. Die Rotweinmarinade aufkochen und den Schaum abschöpfen. Damit Gemüse und Fleisch ablöschen.
½ l Kalbs- oder Gemüsefond	auffüllen.
1 Zweig Thymian	beigeben. Zugedeckt im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen weich schmoren.
2 ungespritzte Orangen	auspressen, Saft mit der Sauce gut mischen. Mit
30 g dunkler Schokolade **Orangenschale** **1 Spritzer Balsamico**	abschmecken.