

Der mit dem Kochlöffel jagt

Ein jagender Koch oder ein kochender Jäger? Christian Mutschler ist beides. Der Zürcher Gastronom bringt in seinem altherwürdigen Gasthaus Gerichte mit hiesigen Zutaten auf den Tisch. Oftmals kommen ihm auf dem Hochsitz die besten Ideen dafür.

TEXT MARTINA TROTTMANN, SIMONE KNITTEL
FOTOS LUKAS LIENHARD

Aysha ist aufgeregt, die Kleine-Münsterländer-Hündin springt voller Vorfreude an Christian Mutschler (45) hoch und möchte gestreichelt werden. Die beiden stehen am Waldrand von Oberuster ZH, vor der Hütte der hiesigen Jagdgesellschaft. Aysha kennt den Ort genau. Sie ist ausgebildet als Schweisshündin: Son nennt man Jagdhunde, die darauf spezialisiert sind, verletzte Tiere im Dickicht zu finden. Für den Fototermin hat Christian Mutschler sie von einem Jägerkollegen ausgeliehen. «Für einen eigenen Hund habe ich leider keine Zeit», sagt

Mutschler, während er die Hündin liebevoll streichelt. Der Zürcher Oberländer ist Gastronom, absolvierte die Hotelfachschule und besitzt heute den historischen Gasthof Bären im Städtchen Grüningen ZH. Mutschler ist zudem Wildhüter und Jäger – Tätigkeiten, die er mit Leidenschaft ausübt. «Ich brauche die Zeit in der Natur, um mich zu erden.» Als Ausgleich zum fordernden Berufsalltag sitzt er gerne auf dem Hochsitz, wo er Wildtiere beobachtet und zählt.

→ Seite 00



Schweizer Wild, wie das Tataki vom Rehfilet (Rezept S. 26), serviert Mutschler im «Bären». Mit Hündin Aysha im Wald.



FOTOS NAMEDES FOTOGRAFEN



Tataki vom Rehfilet

Für 4 Personen als Vorspeise

DAS BRAUCHTS

- 4 Rehfilets
- Rapsöl
- 1 dl dunkle Sojasauce
- 8 Rosenkohl, nur Blätter
- Essig
- Öl
- Salz, Pfeffer nach Belieben
- 1 TL Honig
- 1 Schalotte, gehackt
- 400 g Butternusskürbis, gerüstet
- 100 g Trauben, halbiert
- 1 Handvoll frische Kräuter (z. B. glatte Petersilie, Majoran, Schafgarbe)

UND SO WIRDS GEMACHT

Tataki: Rehfilets in Rapsöl rundum kurz und scharf anbraten. Noch warm in eine Schüssel geben und mit Sojasauce ca. 3 Std. marinieren.

Kürbissalat: Rosenkohl rüsten, einzelne Blätter ganz kurz in kochendem Salzwasser blanchieren, abschrecken, abtropfen. In einer Schüssel Essig, Öl, Gewürze, Honig und Schalotte vermischen. Kürbis an der Röstiraffel grob dazu raffeln. Mit der Vinaigrette mischen. Salat auf vier Teller verteilen, Rosenkohl, Trauben und Kräuter darauf anrichten.

Tipp: Statt Rehfilet Hirschfilet verwenden.



Die Ruhe im Wald weckt seine Kreativität: Mutschler beim Beobachten auf dem Hochsitz in der Nähe der Jagdhütte in Oberuster ZH. Hauptsaison für Wild, wie Rehpfeffer (unten rechts), ist beim ihm bis Ende Jahr.

«Der Herbst ist meine liebste Jahreszeit.»

CHRISTIAN MUTSCHLER

➔ Auch das Schiessen gehört zum Jägerdasein dazu. Eine Aufgabe, die Christian Mutschler mit Respekt und Sorgfalt erfüllt, denn er kennt die Tiere, ihr Alter und Verhalten. Er erklärt, wieso diese Tätigkeit ihre Berechtigung hat: «Tiere und Pflanzen sollen in einem Gleichgewicht sein.» Das bedeute, eine für den Wald gesunde Wildtier-Population zu halten. Diese Regulation sei wichtig: Der Lebensraum wird nämlich immer kleiner und gerät bei Rehen oder Wildschweinen schnell aus der Balance, da sie in dieser Gegend keine natürlichen Feinde haben.

Mutschler schießt Wild ausschliesslich für sich und sein Restaurant. Es ist für ihn das nachhaltigste und beste Fleisch überhaupt. «Ausserdem ist es fettarm und deshalb gesund.» Er nutzt das Fleisch des gesamten Tieres. «Nichts ist zweitklassig, damit erweise ich dem wertvollen Lebensmittel meinen Respekt», sagt er. ➔ Seite 00



Rehpfeffer

Für 4 Personen

DAS BRAUCHTS

- 800 g Rehragout
- 600 ml Rotwein
- 100 ml Rotweinessig
- 2 Rüebli, gerüstet, grob gewürfelt
- 1 Zwiebel, gerüstet, grob gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, halbiert
- 1 Knollensellerie, gerüstet, grob gewürfelt
- 2 Nelken
- 2 Lorbeerblätter, getrocknet
- 10 Pfefferkörner, schwarz
- 4 Wacholderbeeren, getrocknet
- Salz, Pfeffer
- Öl
- 1 El Tomatenpüree
- 1 dl Rotwein
- Maizena
- Salz, Pfeffer

UND SO WIRDS GEMACHT

Beizen: Rehfleisch mit allen Zutaten in eine grosse Schüssel geben, abdecken und eine Woche im Kühlschrank beizen.

Fleisch: Alles durch ein Sieb abgiessen, Flüssigkeit auffangen, Fleisch von Gemüse und Gewürzen trennen. Flüssigkeit separat aufkochen, abpassieren, beiseite stellen. Fleisch trocken tupfen, würzen, rundherum in einem Schmortopf in heissem Öl anbraten, mit der beiseite gestellten Flüssigkeit ablöschen. Gemüse und Gewürze in einer Bratpfanne unter Rühren ohne Fett anrösten, Tomatenpüree dazugeben, mit Rotwein ablöschen, Bratensatz gut lösen und alles zum Fleisch geben. Ca. 2 Stunden schmoren lassen, bis das Fleisch weich ist. Den entstehenden Schaum ab und zu abschöpfen. Danach das Fleisch herausnehmen, den entstandenen Fond durch ein feines Sieb in eine Pfanne passieren, aufkochen, abbinden, nachwürzen, Fleisch wieder beifügen und heiss werden lassen. Wenn gewünscht Gemüse separat dazu servieren.

Dazu passt: Randenspätzli. Dafür in einem Spätzlirezept die Milch durch Randensaft ersetzen.

Tipp: Statt Reh Hirschschulter, kleingeschnitten, verwenden





Schoggi-Küchlein mit Maroni

Für 4 Stück

DAS BRAUCHTS

- 40 g Butter
- 30 g Schokolade mit mind. 75% Kakaoanteil
- 48 g Zucker
- 1 Ei
- 10 g Maronipüree, aufgetaut
- 40 g Weissmehl

- Butter

UND SO WIRDS GEMACHT

Teig: Butter in einer Pfanne, Schokolade im Wasserbad schmelzen, Zucker, Ei und Maroni mit der Butter gut verrühren, Schokolade unterziehen, Mehl dazugeben und zu einer glatten Masse rühren. Muffinformen ausbuttern, mit der Masse befüllen.

Backen: In der Mitte des vorgeheizten Backofens bei 180° C ca. 15 Minuten backen. Das Innere soll noch flüssig sein. Stürzen und beliebig anrichten. Lauwarm servieren.

Dazu passt: Glace oder frische Früchte.

Tipp: Menge verdreifachen, Rest tiefkühlen. Vor dem Verzehr ganz auftauen und im Ofen kurz erwärmen.



→ Das Konzept im «Bären» ist denkbar einfach und schlüssig, egal ob bei Wild, Fisch oder Gemüse: «Ich möchte zeigen, dass wir hier in der Schweiz alles haben, was es für eine gute Küche braucht», sagt Mutschler. Je näher das Tier aufwuchs oder die Pflanze gedieh, desto lieber ist es ihm.

Dank guter Beziehungen zu anderen Jägern kann Mutschler in seinem Gasthof das ganze Jahr über Wild aus der Schweiz anbieten. Es sind hauptsächlich Reh und Wildsau aus den Kantonen Zürich und Aargau, sowie Gämse, Hirsch und sogar Murmeltier aus dem Glarnerland und dem Kanton Graubünden. Rund fünf Tonnen Wildfleisch sind es jährlich. Der Gastronom kauft jedoch nie grosse Mengen auf Vorrat ein, sondern arbeitet nach dem Motto «es hett solangs hett». Deshalb gibt es auch keine Speisekarte, sondern eine grosse Schie-

fertafel, auf der die aktuellen Speisen in schöner Handschrift vermerkt sind. Als Gastgeber präsentiert Mutschler diese Tafel den Gästen am Tisch und nutzt die Gelegenheit, um den persönlichen Kontakt zu pflegen. «So hat sich schon manch interessantes Gespräch über die Jagd ergeben, wo ich auch Vorurteile entkräften konnte.»

Frisch und von hier

Bei der Kreation der Gerichte achtet er darauf, den Wildgeschmack nicht zu übertönen. Ausserdem variiert er die Beilagen. «Bei mir gibt es nicht nur die klassischen Maroni und Spätzli.» Er kombiniert, was der Markt, die Natur und die Saison hergeben, zum Beispiel ein Rehschnitzel mit Cherrytomaten-Risotto oder Safran-Raps-Gnocchi. Dadurch ändert sich das Angebot fast jeden Tag. Die Einfälle für neue Menus hat

Christian Mutschler draussen im Wald. «Wenn ich allein auf dem Hochsitz bin, fliessen die Gedanken ganz automatisch zum Kochen.»

Häufig bringt er von seinen Ausflügen in die Natur dann selbst Gesammeltes mit. So kann es sein, dass Küchenchef Christian Neuhaus (44) frische Wildkräuter, Beeren oder Pilze verarbeiten darf. Auch ausgefallene Ideen wie Steinpilzglace bringen Neuhaus nicht aus dem Konzept, im Gegenteil. «Christian ist hier der ruhende Pol, er setzt meine Einfälle um», sagt Mutschler über seinen Namensvetter und langjährigen Mitarbeiter.

So viel Sorgfalt und Authentizität werden geschätzt: Nicht erst seit der Gault Millau der «Bären»-Küche 15 Punkte verlieh, kommen die Gäste in Scharen. Wer also hier essen möchte, sollte unbedingt vorher reservieren. ●

Der «Bären» wo Gastronom Mutschler mit Küchenchef Christian Neuhaus (links) kocht, ist Teil der Stadtmauer von Grüningen ZH. Die Innendekoration lässt keinen Zweifel, dass Wild hier die Hauptrolle spielt.

AUF DIE BEIZE KOMMT ES AN

Beizen ist eine alte Konservierungsart zum Haltbarmachen und Verfeinern von Fleisch. Das rohe Fleisch wird bis zu einer Woche in der Beize, einem Sud aus Wein und Gewürzen, eingelegt. Die Säure macht das Fleisch besonders zart, die Gewürze sorgen für viel Geschmack. Früher war das Beizen vermehrt verbreitet, da es keine Kühlmöglichkeiten gab. Zudem hatte gerade Wildfleisch den Ruf, zäh zu sein und schlecht zu riechen. Dies war dem Alter der Tiere und der Jagd während der Brunftzeit geschuldet. Heute ist das im Handel erhältliche Wild jedoch von bester Qualität. Trotzdem lohnt sich das Beizen, denn es sorgt für den typischen «Wildpfeffer»-Geschmack.