



Jagen in Europa

Als Benoît Violier vom Hôtel de Ville in Crissier 2012 Koch des Jahres wurde, wurden auch seine Verdienste als Wild-Experte hervorgehoben. Nun ist sein Buch über das Haarwild Europas auch auf Deutsch herausgekommen. Darin porträtiert er neben den hierzulande bekannten Wildtieren auch Elch, Pyrenäengemse oder Mufflon. Jedem der sechzehn Tierkapitel ist das Porträt eines Menschen vorangestellt, der mit der Jagd zu tun hat, vom Büchsenmacher bis zum Tierpräparator. Dann folgen Rezepte. Grossen Raum gibt Violier auch den Garnituren, Saucen und Grundzubereitungen, hilfreiche Kulinarik- und Jagd-Lexika schliessen das Buch ab. Auch wenn gefüllter Keilerkopf oder Biberratten-Pastete ausserhalb der Reichweite des Hobbykochs liegen dürften: Violiers grossartig fotografiertes Buch ist ein faktenreiches Standardwerk von anregender Sinnlichkeit.

Benoît Violier: Die Küche des europäischen Haarwildes. Weber Verlag 2013, 380 S., Fr. 99.–

Beda Hanimann