

Der Chef auf der Pirsch

Er ist ein herausragender Koch – und ein leidenschaftlicher Jäger: Benoît Violier. Nun hat der «Koch des Jahres 2013» seinen beiden Leidenschaften ein Buch gewidmet.

FRANZISKA EGLI

Ihm kam vergangenes Jahr die Ehre zuteil, die heuer Tanja Grandits gebührt (siehe auch Seite 20): Benoît Violier, der als Patron des «Hôtel de Ville» in Crissier VD die grosse Tradition von Frédy Girardet und Philippe Rochat fortführt, ist «Gault Millau Koch des Jahres 2013». Der begnadete Küchenmeister (19 Gault-Millau-Punkte, 3 Michelin-Sterne) ist aber auch ein leidenschaftlicher Jäger, was er spätestens mit seinem Buch «Die Küche des europäischen Haarwildes» offenbart, welches nun neu auch auf Deutsch vorliegt.

Er erweist dem Tier die letzte Ehre, schreibt Rochat im Vorwort

Das fast 400 Seiten starke Werk ist deutlich mehr als ein Kochbuch, der 42-jährige Spitzenkoch geht darin weit über das rein Kulinarische hinaus. «Benoît erzählt uns in seinem Buch von der Jagd, der Wildküche und von vergesse-

nen Aromen. Er lehrt uns wieder, jeden Teil eines Tiers zu nutzen – ein Anspruch, der heute verloren zu gehen scheint – und erweist dem Tier damit noch ein letztes Mal die Ehre, die ihm zusteht», schreibt denn auch Philippe Rochat, sein Mentor und einstiger Chef, in seinem Vorwort.

Vom Elch über den Mufflon bis zum Ren: Violier bietet eine Art «Who's who» des Haarwildes.

Hege und Pflege des Wildes, die Pirsch, die Treibjagd, das Kesseltreiben –, sondern stellt auch die Menschen dahinter vor: den Jagdhüter etwa oder den Büchsenmacher, den Züchter von Jagdhunden und den Optikkfabrikanten. Zudem bietet er eine Art «Who's who»

des europäischen Haarwildes und widmet einer jeden Wildart – vom Alpensteinbock über den Elch und bis zum Mufflon, dem Ren oder der Biberratte – ein Kapitel.

Insenzierte Fotos und ein Jagd-Lexikon runden das Werk ab

Und natürlich Rezepte. Traditionelle wie auch überraschende: etwa ein Schmortopf vom Murmeltier, im Glas eingemachter Schneehase, eingelegte Wildkaninchenkeulen oder eine «Pастete vom Hasen aus Fontane nach Art meiner Mutter». Je ein Kapitel widmet sich zudem den Saucen, den Marinaden, den Garnituren (Artischocken à la Barigoule, getrocknete Birnen in Glühwein, Marronipüree oder weisse Bohnen nach Art der Charente) und nicht zuletzt den Begriffen aus der Welt der Jägersprache sowie den kulinarischen Fachausdrücken Benoît Violiers. Die stimmungsvollen, zu Stillleben inszenierten Foodbilder stammen vom Lausanner Fotografen Pierre-Michel Delessert.

Benoît Violier, **Die Küche des europäischen Haarwildes**, Weber Verlag, 380 Seiten, ISBN 978-2-940418-53-4, Fr. 98.–

Benoît Violier

ZVG



Sattelstück vom Hirschkalb mit Grünkohl-Chartreuse.

ZVG