

Mit einem **SCHUSS**
Extravaganz

R8 PROFESSIONAL SUCCESS
Black Edition

Perfekte Ergonomie für konstant gutes Treffen mit einem Schuss Extravaganz: schwarze Spange mit goldenem Schriftzug, vergoldeter Abzug, titannitrierte Kammer und Kammergriffkugel aus Stahl.

Blaser

www.blaser.de

CHF 9.80 EURO 8.-

Juli 2014

JAGD & NATUR

Das Schweizer Jagdmagazin

JAGD & NATUR

Juli 2014

Waldgämsen

Wildbret

DV Jagdschweiz

Freizeitaktivitäten

im Gamslebensraum

Rotwildkonflikt

im Calfeisental

Merkel RX.Helix

Revolutionäre Büchse im Test

www.jagdnatur.ch



Mit grösstem Respekt vor dem Tier

Wenn andere Spitzenköche aufs Velo oder in die Jogging-schuhe steigen, dann marschieren Benoît Violier in die Wälder. Dort beobachtet er das Wild, jagt und erlegt es und bringt es heim in die Küche seines berühmten «Hôtel de Ville» in Crissier. Die Ausbeute vieler Jahre hat er nun in einem Koch- und Jagdbuch versammelt.

Text: Elsbeth Hobmeier
Fotos: Tim X. Fischer



Foto: zVg

Benoît Violier ist ein begnadeter Koch, der die Tradition von Frédy Girardet und Philippe Rochat im «Hôtel de Ville» in Crissier weiterführt. Sein Wirken als Chef im wohl berühmtesten Gourmetrestaurant der Schweiz wird von den Gastroführern Michelin (3 Sterne) und Gault Millau (19 Punkte und Titel «Koch des Jahres») mit den absolut höchsten Noten bewertet. Bereits als er noch unter Rochat als Küchenchef arbeitete, trug Violier ein gewaltiges Werk über die Jagd und das europäische Haarwild zusammen. Denn Benoît Violier ist nicht nur ein begeisterter Koch, sondern ein ebenso begeisterter Jäger. «Bei uns zuhause in Frankreich wurde immer gejagt, ich wuchs damit auf», sagt der heute 42-Jährige. Das Jagen ist seine Leidenschaft geblieben, er verbringt nach Möglichkeit jede freie Minute in der Natur und auf der Pirsch. Und schafft es auf wohl

einzigartige Weise, seine beiden Passionen, das Jagen und das Kochen, unter einen Hut zu bringen, indem er jedes erlegte Wild zu herrlichen Gerichten verarbeitet. Auf seiner Speisekarte findet sich jederzeit ein Wildgericht. Und zur Hochsaison im Herbst legt er gar eine separate Wildkarte auf. Das hat sich weit über die Landesgrenzen herumgesprochen: «Es gibt wildbegeisterte Gäste, die fliegen extra aus New York oder aus Asien an, um bei uns in Crissier zu speisen», erzählt er.

Die Verarbeitung möglichst jedes einzelnen Teils des Tiers in der Küche ist für Benoît Violier enorm wichtig. «Nach einem Tod in Würde ehre ich das Tier mit meiner Kochkunst», erklärt er, «das lebende und das tote Wild verdienen denselben Respekt.» Und wendet sich überzeugt gegen Jäger, «die einfach nur

schiessen wollen». Um eine erstklassige Wildküche zubereiten zu können, müsse man Jäger sein – ein Küchenchef, der das Tier erst am Lieferanteneingang zu sehen bekomme, werde nie denselben Zugang haben, stellt Violier klar. Nur mit dem Aufbrechen, dem Zerteilen und Abhängen des Wilds und mit dem Wissen rund um Alter, Geschlecht und den Umständen des Abschusses könne er die Fleischqualität wirklich beurteilen.

Als Kind durfte Benoît Violier seinen Vater auf die Jagd begleiten, als Jugendlicher streifte er mit seinen drei Brüdern und den zwei Schwägern durch die Wälder und Felder auf der Suche nach Hasen, Wildkaninchen, Rebhühnern und Wachteln. «Der Tag der Jagderöffnung war das grösste Ereignis des Jahres», erin-

net er sich. Er mochte es kaum erwarten, bis er mit 16 endlich seinen Jagdschein erhielt – und gleichzeitig seine Kochlehre beginnen konnte. Fortan waren Jagd und Kochen untrennbar verbunden. Seine Ausbildungstour bei grossen Köchen wurde zugleich zur Jagdtour quer durch Frankreich. Als Pâtissier in Toulouse ging Benoît Violier auf die Niederwildjagd, als Commis in Senlis schoss er sein erstes Wildschwein und konnte an seiner ersten Hetzjagd teilnehmen. In Courchevel entdeckte er die Pirsch auf Gämse und Mufflon. In Courchevel hat er auch heute noch, als grosser Schweizer Küchenchef, ein eigenes Jagdrevier und trifft dort an zahlreichen Wochenenden seine Jagdgenossen. Mit einer von diesen sehr geschätzten Tradition: Bei jeder Jagderöffnung ist es immer Benoît Violier, der die Brotzeit für alle mitbringt.

«Die Jagd gehört zu meinem Leben, seit ich denken kann.»

Die Erholung vom herausfordernden Alltag als Starkoch findet Benoît Violier auf der Jagd. Jeden Sonntag und Montag streift er durch die Natur. Im Wallis oder im eigenen Revier in Frankreich. Und in England und Osteuropa. Sein Lieblingstier ist die Gämse.

Interview: Elsbeth Hobmeier



JAGD & NATUR: Sie tragen als Koch den ehrenvollen Titel «Meilleur Ouvrier de France». Wäre Ihnen «Meilleur Chasseur de France» lieber?

Benoît Violier: (lacht) Das wäre schön, ist aber nicht ganz dasselbe. Als «Meilleur Ouvrier» musste ich als Koch viele Prüfungen durchlaufen, als Jäger macht man irgendwann seinen Jagdschein. Und diesen schaffte ich bereits als Bub.

Was fasziniert Sie derart an der Jagd?

Die Jagd gehört zu meinem Leben, fast seit ich denken kann. Als Fünfjähriger durfte ich mit meinem Vater bereits auf die Pirsch. Dort, wo ich aufgewachsen bin, nahe von La Rochelle an der Atlantikküste, gab es nur das eine an Abwechslung: Jagen und Fischen. Wir waren sieben Kinder, unser Vater war Winzer, wir hatten fünf Jagdhunde. Und alle, meine Geschwister, meine Verwandten, meine Schulkollegen gingen auf die Jagd. Das war auch eine Frage der Versorgung: Mit den Mitarbeitern sassen immer mindestens fünfzehn Leute an unserem Tisch, und wenn man ein Tier erlegt hatte, zum Beispiel eine Wildsau, gab es für die ganze Tischrunde wieder etwas Gutes zu essen. Ich bin in der Natur gross geworden und war immer eng mit ihr verbunden. Wenn ich von der Schule heimkam, ging ich jagen. Das ist heute noch so: Wenn ich frei habe, bin ich auf der Jagd.

Haben Sie heute auch noch einen Hund?

Ja, aber nur noch einen. Es ist ein Springer und heisst MacQueen, so wie der Schauspieler Steve McQueen.

Andere grosse Köche fahren Velo oder joggen – Sie nehmen das Gewehr und gehen in den Wald? Wie viel Zeit können Sie sich dafür nehmen?

Jedes Weekend, das heisst Sonntag und Montag, wenn mein Restaurant geschlossen ist. Ich liebe es sehr, in England Rehe und Hirsche zu jagen. Das lässt sich gut organisieren. Ich fliege am Sonntagmorgen ab Genf nach London, und eine Stunde später bin ich dort bereits im Jagdrevier. Am Montagabend fliege ich wieder zurück. Seit 17 Jahren jage ich auch im Wallis. Und habe ein eigenes Revier in der Nähe von Grenoble in Frankreich.

Was sagt Ihre Familie zu diesem zeitraubenden Hobby?

Mein elfjähriger Sohn Romain kommt bereits mit. Und auch meine Frau Brigitte unterstützt mich in meiner Passion, jagt aber nicht selber. Mit von der Partie ist sehr oft mein Jagdkollege Philippe Aebischer, ein Gärtner aus Fribourg. Und regelmässig jemand aus meiner Brigade des Hôtel de Ville. Hier arbeiten insgesamt 52 Leute, im Service, in der Küche, in der Pâtisserie. Jeder und jede kann mich einmal im Jahr auf die Jagd begleiten, sie können sich einschreiben. Einige sagen zwar bei der Anstellung, sie halten nichts von der Jagd – aber schliesslich wollen alle mit und sind begeistert. Sie finden so einen ganz neuen Zugang zum Thema.

Jagen ist für mich etwas vom Befriedigendsten und Schönsten, das ich kenne. Wenn ich zwei Tage in der Natur verbringen kann, schalte ich total ab, erhole mich und geniesse die Berge, die Blumen, einfach alles. Es macht mir nichts aus, wenn ich nichts schieesse – ich geniesse es trotzdem rundum.

An welchem erlegten Wild haben Sie die grösste Freude?

Mein Lieblingstier ist die Gämse. Sie ist das am schwierigsten zu jagende Tier und für mich die grösste Herausforderung. Am liebsten jage ich ohnehin hoch oben in den Bergen. Letzten Sommer war ich in Tadschikistan und habe dort auf 4700 Metern Höhe ein Marco-Polo-Wildschaf mit riesigen gedrehten Hörnern erlegt. Das war ein grosses Erlebnis, die Filets haben wir gleich mit den Jagdkollegen gegessen. Und nächstes Jahr plane ich eine Reise nach Aserbeidschan und hoffe, einen Tur, eine wilde Ziege (Westkaukasischer Steinbock), die im Kaukasus lebt, zu schieessen. In Europa habe ich alles, jedes Tier, das es gibt, schon erlegt, in Spanien, der Türkei, in Schottland – und alles gekocht!

Was machen Sie mit der Beute – verwenden Sie alles in der Küche des Hôtel de Ville in Crisier?

Ja, ich nehme alles, was ich kann, mit und verwerte es in unserer Küche. Wichtig ist und war mir immer beim Jagen: Es geht nie nur ums Schiessen, sondern um das Wild als Teil unserer Nahrung. Deshalb bin ich überzeugt, dass man es auch gut verwerten muss. Das ist man dem Tier schuldig. Ich liebe es, aus dem Fleisch nachher etwas Gutes zuzubereiten. So kann ich meine beiden Passionen, das Kochen und das Jagen, ideal verbinden.

Lassen Sie einige Tiere auch als Trophäe präparieren?

Seit über zwanzig Jahren präpariert sie Raphaël Coudurey in Corminboeuf, seit kurzem auch Christian Schneiter im Jura. Ich sammle diese Trophäen, in meinem Haus in Frankreich habe ich einen ganzen Saal voll, sicher mehrere Hundert. Ich sammle ja auch Waffen, bin fasziniert von diesem alten Handwerk der Büchsenmacher. Einige Waffenhändler rufen mich an, wenn sie etwas Besonderes haben. Die im Buch «Haarwild» fotografierten Waffen stammen übrigens alle aus eigenem Bestand.

Das Buch «Haarwild» (s. Verwerten & Kochen auf Seite 74) ist ein sehr umfangreiches Meisterwerk – wie viel Zeit haben Sie investiert?

Ich habe viereinhalb Jahre daran gearbeitet, zusammen mit einem Journalisten und zwei Fotografen. Und nun bin ich dran am Folgewerk «Federwild», es soll im Oktober 2015 erscheinen, auf Französisch, Deutsch und Englisch.

Sie sind Franzose und Schweizer – sehen Sie einen Unterschied bei der Jagd der beiden Länder?

Die Dauer der Jagdzeit ist verschieden. In Frankreich ist sie vom 1. Juni bis zum 1. März erlaubt, also viel länger als in der Schweiz. Sonst sehe ich im Alpenraum keinen Unterschied, ob ich jetzt in Deutschland, Österreich, Frankreich oder der Schweiz auf der Jagd bin. Anders ist es ausserhalb Europas, etwa in Asien.

Gibt es noch einen unerfüllten Traum, ein Land, wo Sie gerne jagen möchten?

Die Mongolei. Und Iran und Pakistan. Dort möchte ich sehr gerne den Mufflon und den Steinbock schieessen. Und den Markhor, eine Schraubenziege, die wild in Zentralasien lebt. Ich hoffe, diese Träume bald verwirklichen zu können.

IM KOCHOLYMP

BENOÎT VIOLIER

Die Geschichte einer Leidenschaft
Die Küche des europäischen Haarwildes

Es ist ein gewichtiges Werk, «Die Küche des europäischen Haarwildes», das Benoît Violier vorlegt. Auf fast 400 Seiten spricht er von seiner Passion, der Jagd. Auf über 500 Fotos sieht man ihn und seine Begleiter auf der Pirsch, der Treibjagd, beim Aufbrechen der erlegten Tiere. Und man erfreut sich am Ergebnis: Die Gerichte, die der Spitzenkoch Violier aus dem Fleisch «seiner» Tiere komponiert, sind schlicht umwerfend und wahre Gemälde. «Haarwild» ist jedoch weit mehr als ein Kochbuch. Denn Violier widmet jeder einzelnen Tiergattung ein Kapitel und zeigt auf einer Karte, in welchen Ländern Europas sie leben: Alpensteinbock, Iberiensteinbock, Rothirsch, Sikahirsch, Gämse, Reh, Damhirsch, Elch, Pyrenäengämse, Mufflon, Ren, Wildschwein, Wildkaninchen, Feldhase, Schneehase – in dieser Reihenfolge sind sie alle zwischen den Buchdeckeln versammelt. Jedes Kapitel beginnt mit einem grossformatigen, meisterlich aufgenommenem Bild einer Waffe. Denn Benoît Violier ist nicht nur der laut der beiden Gastroführer GaultMillau und Michelin der beste Koch der Schweiz und ein von Kindesbeinen auf begeisterter Jäger, sondern auch ein Waffensammler und -narr. Alle gezeigten Gewehre, Pistolen, Messer, Zielfernrohre stammen aus seinem eigenen Fundus. Und viele der Gerichte sind mit Jagdtrophäen dekoriert.

Das Werk erschien bereits vor fünf Jahren in französischer Sprache. Seit diesem Jahr liegt es nun

endlich auch auf deutsch vor, herausgegeben vom Weber Verlag in Thun. Violier arbeitet übrigens bereits am nächsten Kompendium über das Federwild, das 2015 erhältlich sein soll.

380 Seiten, über 500 farbige Aufnahmen

Einband: gebunden

Format: 23 cm x 30 cm

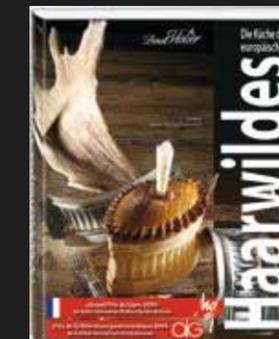
ISBN 978-2-940418-53-4

Verlag: Weber Verlag, Thun/Gwatt

Preis: Fr. 98.–

Text: Elsbeth Hobmeier

Foto: P.M. Delessert



Benoît Violier
Restaurant de l'Hôtel de Ville
1023 Crissier
19/20 Punkte Gault Millau

*Karree und untere Rückenstücke von der Gämse***Zutaten für 4 Personen:**

2 Karrees à 220 g, pariert
2 untere Rückenstücke à 220 g, pariert
½ dl Erdnussöl
80 g Butter in kleinen Stücken
80 g weisser, ungeschälter Knoblauch
Thymian- und Bohnenkrautweiglein
100 g Schalotten, halbiert
10 Wacholderbeeren, zerdrückt
1 KL schwarzer Pfeffer, zerdrückt
Meersalz, Wildgewürz

Zubereitung:

Erdnussöl in einer Pfanne erhitzen. Die Karrees (zuerst die Vorderseite) und die Rückenstücke auf jeder Seite anbräunen. Mit Salz, Pfeffer und einer Messerspitze Gewürz bestreuen. Knoblauch, Thymian, Bohnenkraut, Schalotten und Wacholder sowie die Butter begeben. Das Fleisch bei regelmässigem Wenden und Begiessen 9 bis 11 Minuten braten. Nachwürzen, aus der Pfanne nehmen, mit Alufolie abdecken und 7 bis 9 Minuten ruhen lassen. Mit dem Schalottenconfit und einem Wildjus servieren.

Der Moment, in dem die vielseitigste Optik jeder Situation gewachsen ist.
Für diesen Moment arbeiten wir.



/// VICTORY
 ZEISS. PIONIER SEIT 1846.

VICTORY V8 2.8-20x56

ZEISS VICTORY® V8: Das ultimative Super-Zoom Zielfernrohr. Für jede Distanz und jede Situation.

Das neue ZEISS VICTORY V8 setzt einen neuen Standard in der Premiumklasse. Von der Drückjagd über Pirsch und Ansitz bis hin zum Weitschuss beweist es eindrucksvoll: Kein Zielfernrohr war jemals so flexibel und vielseitig einsetzbar. Grund dafür ist vor allem sein maximaler Zoom- und Absehenverstellbereich. Seine überragende Bildqualität und Zielauflösung verdankt es einer in dieser Klasse einzigartigen Transmission von 92 %, FL-Linsen, HT-Glas von SCHOTT und den extremen Weitwinkel-Sehfeldern. Das VICTORY V8 garantiert Ihnen immer absolute Präzision und Perfektion. Der einzig wahre Generalist. Erhältlich als 1.8–14 x 50 und 2.8–20 x 56 ab Juni 2014. www.zeiss.ch/sports-optics



Die neue ASV LongRange

Ein weiterer Grund, warum das VICTORY V8 absolut konkurrenzlos ist. Aufgrund der direkt ablesbaren Schussdistanz gilt die ASV als das intuitivste und somit präziseste Konzept für Schüsse auf verschiedene Distanzen. Dank grösserem Verstellweg von 100 Klicks ermöglicht sie darüber hinaus das Fleck halten selbst auf weitere Entfernungen und ist daher auch für Long-Range-Schützen interessant.



We make it visible.

Alu-Ansitzleiter für den flexiblen Ansitz im Revier!

- Sitzhöhe: 2.5 m
- Verstellbare Gewehrauflage
- Zusammenlegbar
- Gewicht: 12.5 kg
- ca. 130 x 60 x 20 cm
- Verlängerung 1 m erhältlich

Hochsitz 2.5 m
 Verlängerung + 1 m

CHF 384.-
 CHF 82.-

Hochsitz inkl. Verlängerung CHF 430.-

WAFFEN PAULI AG
 Inh. Remy End
 Berufsbüchsenmacher
Obere Vorstadt 21
5000 Aarau

Tel. +41 (0)62 822 33 46
 Fax +41 (0)62 822 44 79
 info@waffenpauli.ch
www.waffenpauli.ch

Flintencoaching beim Olympioniken Fabio Ramella

- ganzzjähriges Training, Skeet und Jagdparcours
- Jagdprüfungsvorbereitung!
- Beretta Leihflinten und Munition auf Wunsch
- Einzel- und Gruppenunterricht
- Firmen- und Vereinsanlässe

www.flintencoaching.ch / www.fabioramella.ch

JAGDERLEBNIS BRITISH COLUMBIA
 SCHNEEZIEGE · ELCH · SCHWARZBÄR

Driftwood Valley Outfitters Ltd. Michael & Manuela Schneider
 Phone: (250)-964-0811 · Mobil: (250)-961-9079
 E-Mail: michaelschneider@live.ca
www.huntndriftwood.com

Professionelle Wild-Kühlsysteme – für Zuhause und die Jagdhütte

Jagd und Hund
 Jagdeinrichtungen.ch

nur CHF 1220.-
 ab CHF 3320.-

Marc Lenzlinger
 CH-8303 Bassersdorf
 Telefon 079 601 04 14
marc.lenzlinger@bluewin.ch

- ✓ Perfekt abgestimmt auf Wild-Vorschriften
- ✓ Umluftkühlung für ausgewogene Reifung
- ✓ Rundum-Rohrbahn – ausziehbar

jagdeinrichtungen.ch

Flintenschieszen - leicht gemacht!

Einzel- oder Gruppenunterricht, in der Schweiz sowie im Ausland, vom Einsteiger bis zum erfahrenen Schützen und Jäger.

www.flintenschieszen.ch oder +41 (0)79 410 07 40

Bruno J. Achermann
 AKKREDITIERTER FLINTENSCHIESSELEHRER SENIOR COACH CPSA
 Clay Pigeon Shooting Association of Great Britain

Wildkühlung und Zubehör zur Wildbretverwertung

LANDIG

Wildkühlschränke Wildkühlzellen Vakuummiergeräte

Wurstfüller
 Spülen und Zerwirtsche
 Fleischwölfe

Valentinstr. 35-1 · D-88348 Bad Saulgau
 Mit europaweitem Servicenetz! Telefon 0049-7581-48959-0
Katalog anfordern! Aktionen online: www.landig.com

Schiessprogramm 2014 Jagdschiessanlage Embrach
www.jagdschiessanlage-zuerich.ch

Verein Jagdschiessanlage Zürich
VJSAZ

Do	03. Juli	13–17.30	JPTS	U	JP/Trap/Skeet öffentlich
Sa	05. Juli	10–17	KTS	U	Übungsschiessen öffentlich
Sa	12. Juli	10–17	KTS	U	Übungsschiessen öffentlich
Sa	19. Juli	10–17	KTS	U	Übungsschiessen öffentlich
Sa	26. Juli	10–17	KTS	U	Übungsschiessen öffentlich

Mittwochschiessen: Ab 12. März bis 19. November von 13.00 bis 17.30 Uhr können in der Jagdschiessanlage Embrach Mitglieder der Jagdschützengesellschaft Zürich gratis schießen. Alle anderen Schützen bezahlen eine Gebühr von Fr. 15.-.

DEGIACOMI
 SCHUHM O D E
 — SINCE 1919 —

Mammut Montosa
 Preis Fr. 430.-
19.19% Jokerpreis
Fr. 347.-

www.degiacomich.com

Nur 20 km von Schaffhausen (CH)
 Versand in die Schweiz

www.hundeboxen.de
 0049-7774/9220-0
 Weltweit die Nummer 1

SCHMIDT
 FAHRZEUGBAU GmbH

Typ X
 Typ A
 Typ A 1/2