

THALHEIM AN DER THUR: JÄGER VERKAUFT WILDSPEZIALITÄTEN

# Wild schmeckt auch im Frühling

Seit gut einem Jahr bietet Marc Edelmann im ehemaligen Schlachthaus in Thalheim regionale Wildspezialitäten an. Was viele Konsumentinnen und Konsumenten nicht wissen: Wild ist nicht nur im Herbst zu haben.

von EVELINE RUTZ

«Die Idee ist es, einheimisches Wild zu verwerten und zu verkaufen», erklärt Marc Edelmann, der im ehemaligen Schlachthaus in Thalheim einen Laden mit Wildspezialitäten führt. Obwohl die Wildsaison schon länger vorbei ist, sind bei ihm unter anderem Rehshnitzel, Hirschfilets und Wildschweinkoteletts zu haben. Zurzeit hat er allerdings nur tiefgefrorenes Fleisch und geräucherte Wurstwaren im Angebot. Vor allem Wildschweinfleisch sei sehr beliebt, sagt der Ladeninhaber, der sich bemüht, stets die ganze Palette an Wildspezialitäten bereitzuhalten. Seine Ware bezieht er von verschiedenen Jagdgesellschaften, deren Reviere zu einem Grossteil im Weinland liegen. Das Wild wird im einstigen «Schlachthüsli» nicht nur feilgeboten, sondern auch verarbeitet. So werden die geschossenen Tiere erst gekühlt und dann von einem Metzger zerlegt.

## Tägliche Streifzüge

Seit acht Jahren geht Edelmann selbst auf die Jagd. Zusammen mit drei Kollegen ist er für die Reviere Humlikon und Adlikon zuständig, in denen er täglich zwei Stunden unterwegs ist. «Das Erlegen von Wild ist der kleinste Teil», erzählt er und betont, dass es vielmehr darum gehe, die Natur und die Wildbestände zu beobachten. Somit erhalte man einen guten Überblick und könne während der Jagdsaison gezielt ältere und schwache Tiere schiessen. Einen besonderen Aufwand erforderten die Wildschweine, die ausschliesslich auf dem Feld gejagt würden. «Wie die Landwirte mussten wir zuerst lernen, mit den Wild-



Bild: Marc Dahinden

Marc Edelmann berät seine Kundschaft gerne und ermuntert sie, hin und wieder etwas Neues auszuprobieren.

sauen zu leben», berichtet der Jäger. So sei es zentral, über das soziale Verhalten der intelligenten Tiere Bescheid zu wissen. In jenen Revieren, in denen er tätig sei, hielten sich die Schäden an landwirtschaftlichen Kulturen derzeit in Grenzen. Dies könne sich jedoch täglich ändern, hält er fest.

Dass das Alter einer Bache oder eines Keilers anhand der Zähne sowie der Trittsiegel (Fussabdrücke) festgestellt werden kann, zeigt eine kleine Ausstellung im Verkaufsraum. Es gehe ihm auch darum, die Jagd verständlicher zu machen, sagt der Thalheimer. Seinen Laden betrachtet er in erster Linie als Dienstleistung an seiner Kundschaft. «Ich möchte der Bevölkerung die Möglich-

keit geben, Wild zu kaufen», betont er und kann je nach Bedarf auf die Unterstützung von zwei Angestellten zählen. Finanziell werfe das Geschäft noch nicht viel ab. Neben Privatpersonen kaufen bei ihm auch Wirtsleute ein. Sogar Restaurants aus dem Bündnerland kann er zu seinen Kunden zählen.

## Rezeptvorschläge inklusive

«Ich persönlich esse nur Wild und Fisch», sagt Edelmann, der seit seiner Kindheit gerne angeln geht. Am liebsten habe er Wildschweinfleisch, da dieses keinen starken Wildfleischgeschmack aufweise und einem daher nicht verleide. Zudem sei es fettarm und wie alle Wildspezialitäten ohne Zusatzstoffe.

Wer selbst einmal Wild ausprobieren möchte, ist beim Geschäftsmann, der in Thalheim zudem ein Elektrofachgeschäft hat, an der richtigen Adresse. Er gibt nämlich gerne Tipps, wie das Fleisch zubereitet werden kann, und rät beispielsweise dazu, «Spaghetti Bolognese» einmal mit Wildschweingehacktem zu probieren. «Das wird Ihnen bestimmt schmecken», versichert er einer Kundin.

Der Laden «Weinländer Wildspezialitäten» an der Thurtalstrasse 25 ist am Mittwoch von 10 bis 12 und von 17.30 bis 18.30 Uhr sowie am Samstag von 10 bis 12 Uhr geöffnet. Unter den Telefonnummern 052 336 22 77 und 079 225 15 78 können auch andere Termine vereinbart werden. Informationen sind unter [www.wildfleisch.ch](http://www.wildfleisch.ch) zu finden.

RHEINAU: MITGLIEDERVERSAMMLUNG «PRO INSEL RHEINAU»

# Wenn Musica ins Kloster zieht

Ganz im Zeichen der Musik als künftiger Nutzung des Klosters stand die sechste Mitgliederversammlung der Arbeitsgemeinschaft «Pro Insel Rheinau». Der Regierungsrat wird Ende April seine Vorschläge präsentieren.

von HANS-CASPAR RYSER

Zur diesjährigen Mitgliederversammlung der Arbeitsgemeinschaft «Pro Insel Rheinau» begrüsst Präsident Markus Gross 60 Mitglieder, den Generalsekretär des Zürcher Regierungsrats, Daniel Wettstein, sowie den Referenten Daniel Fueter und die beiden Musiker Stephanie Bühlmann und Andrew Dunscombe.

## Konzept Musikzentrum

Der Zürcher Regierungsrat hat seinen Generalsekretär Daniel Wettstein beauftragt, zur Ausarbeitung von Vorschlägen für ein Musikzentrum in der früheren Klosteranlage einen Ideenwettbewerb durchzuführen. Zwei Kenner der klassischen Musikszene arbeiten mit Hochdruck daran. Wettstein: «Ich gehe davon aus, dass der Regierungsrat die Öffentlichkeit Ende April über die ausgearbeiteten Vorschläge informieren kann.» Bereits erhalten hat der Regierungsrat den vom Kreuzlinger Betriebsberater Hilmar Lippert eingereichten Vorschlag zur Schaffung einer Klassikfestivalakademie, welche gemeinsam mit Schweiz Tourismus klassische Musikfestivals für die ganze Schweiz organisieren soll (siehe «Landbote» vom 13. März). Entgegen

der früheren Absicht des Regierungsrates, einen Generalunternehmer mit der gesamten Neunutzung der ehemaligen Klostergebäude zu beauftragen, soll mit dem Musikzentrum ein erster Schritt zur etappenweisen Neunutzung gemacht werden, weitere Schritte sollen dann sukzessive folgen.

## Musiklandschaft Schweiz

Ganz im Sinn des geplanten Musikzentrums stand der Vortrag von Daniel Fueter, Rektor der Hochschule Musik und Theater, unter dem Titel «Streifzug durch die Musiklandschaft Schweiz». Eröffnet wurde die musikalische Hommage an die Schweiz durch das Lied «Der Kirchhof im Frühling» des Schweizer Komponisten Othmar Schoeck, vortragen von der Sopranistin Stephanie Bühlmann und dem Pianisten Andrew Dunscombe.

Der Referent verstand es vortrefflich, den Bogen zwischen dem gesprochenen Wort und der Musik schweizerischer Prägung zu spannen, ohne dabei die Eigenheit schweizerischer Pluralität zu vernachlässigen. Dabei wurde offenkundig, wie vielgestaltig das schweizerische Literatur- und Musikschaffen vor dem Hintergrund der verschiedenen Kulturen auf engstem Raum ist. Proportional an der Fläche verfüge die Schweiz gerade in der gesungenen Musik über eine selten grosse Vielfalt, erklärte der Referent. Gekonnt liess er immer wieder Liedervorträge mit Klavierbegleitung in seine Ausführungen einfließen. Das weiche Tremolo der Sopranistin vereinigte sich wohlthuend mit der einfühlsamen Klavierbegleitung von Andrew Dunscombe.

Das abschliessende Lied «Frühlingsfeier», ebenfalls von Othmar Schoeck, mit dem Text von Ludwig Uhland, stehe stellvertretend für den angebrochenen Musikfrühling auf der Klosterinsel. Fueter: «Lassen wir diesem musikalischen Frühling als Beginn einer neuen kulturellen Ära seinen Lauf!»

## Vielerlei Ereignisse

Im statutarischen Teil liess Präsident Gross die wichtigsten Aktivitäten des letzten Jahres Revue passieren: Da war die Einweihung des «Hauses der Stille», die Organisation und Durchführung des Weltjugendchorkonzertes als Anschubveranstaltung für das geplante Musikzentrum, die Hilber-Erinnerungsausstellung «Labyrinth des Lebens» sowie die öffentlichen Führungen durch die ungenutzten Gebäude. Ebenfalls von Bedeutung war für die «Pro Insel Rheinau» die Mitarbeit in den kantonalen Behörden und Kommissionen, welche dann in die Bewilligung eines Planungskredites von einer halben Million Franken für ein Musikzentrum mündete.

Die Rechnung schloss bei Einnahmen von 27560 und Ausgaben von 10490 Franken mit einem Ertragsüberschuss von 17070 Franken ab. Das Eigenkapital erhöhte sich damit auf 60950 Franken. Für das laufende Jahr ist ein Rückschlag von 10000 Franken budgetiert. Der Mitgliederbestand erhöhte sich im Verlauf des letzten Jahres auf 360 Mitglieder. Nach Erreichen der Projektziele verabschiedete der Präsident die beiden Vorstandsmitglieder Alice Zimmermann, Projektleiterin «Haus der Stille», und Gottlieb Gebert (Architekturkonzept).

BUCH AM IRCHEL: RESTAURANT «SONNE»

# In portugiesischer Hand

Zwei Portugiesen, die sich in der Schweizer Gastronomie auskennen, haben die «Sonne» in Buch am Irchel übernommen.

Die «Sonne» in Buch am Irchel steht unter neuer Regie: Albert Meier, der überaus erfolgreich «geschäftig» hatte, musste das Wirten aus gesundheitlichen Gründen aufgeben. Neu führen die beiden Portugiesen Armando Campos und Paulo Conceição das bekannte Ausflugsrestaurant. «Wir wollen das Konzept Albert Meiers mit seiner ländlichen Küche weiterführen», erklärt Campos. Er hat viele Jahre im Winterthurer Res-

taurant «Strauss» als Koch gearbeitet. Die Speisekarte der «Sonne» ergänzt er mit zwei, drei portugiesischen Spezialitäten, um den Gästen die Küche seiner Heimat näher zu bringen. Conceição war zuvor im «Giardino» als Kellner tätig und ist nun auch in Buch für den Service zuständig.

Die schön gestaltete Speisekarte liest sich gut: Neben verschiedenen Salaten und vegetarischen Menüs wie Polenta-Terrine, gefüllt mit getrockneten Tomaten, oder Spinat und Mascarpone gibt es Cordon bleu, Geschnetzeltes am Rahmsauce, Entrecote, Lammfilet vom Grill und Involtini (hauchdünne Kalbfleischröllchen, gefüllt mit Spinat und Gruyère). Küchenchef Campos: «Was wir verkaufen, wird in unserer Küche produziert.» Das gilt zum Beispiel auch für die Röstli. Weiterhin gibt es in der «Sonne» auch saisonale Spezialitäten wie Metzgete und Wildgerichte. Und auch Albert Meiers weit herum bekannte Spezialitäten – Buureschüblig aus der eigenen Rauchkammer, Schwarzenmaggen, Presskopf und Fleischkäse – sind weiterhin erhältlich.

Was die Weine anbelangt, setzt das neue Wirteduo einerseits auf einheimische Gewächse («Buechener», Schloss Goldenberg, Worrenberger) und andererseits auf portugiesische und spanische Spezialitäten.

Das Mobiliar ist im bisherigen Stil geblieben. Die heimelige Atmosphäre in der holzgetäfelten Stube bleibt also erhalten. Auffallend ist die mit Liebe gestaltete Dekoration, die bereits auf die kommenden Ostertage hinweist. Das Restaurant «Sonne» ist von Mittwoch bis und mit Sonntag geöffnet. (jro)



Bild: jro

Armando Campos, für die Küche zuständig, bei der Zubereitung von Spätzli.