

Bären-

starke

Kost

Das freut die Europäische Union nicht: Bärenfleisch aus Slowenien kann seit kurzem in die Schweiz importiert werden. Es stammt aus Hegeabschüssen, also von wild lebenden Tieren. Kommt der Bär bei uns nun wieder auf den Tisch? Text und Fotos: Hansjörg Egger





«Slowenien verzeichnet heute die weltweit höchste Bärendichte.»



«Hoo, hoo», ruft Miha Mlakar und schlägt mit einem Ast an eine dürre Eiche. Er möchte nicht wieder überrascht werden von der Bäarin, die sich vor ihm auftürmt und ihr Junges verteidigt. Das fuhr auch dem erfahrenen Bärenbeobachter aus der Loska Dolina in die Knochen. Er, der bei Markovec in der Innerkrain einen hübschen kleinen Gasthof betreibt, hatte Glück. Er blieb ruhig und zog sich langsam zurück, während die beiden Braunbären ihre Nasen wieder ins Laub steckten und weiter nach Leckerbissen schnoberten. Bären sind zwar Allesfresser, die eine Hirschkeule keineswegs verachten. Aber sie sind auch grosse Faulpelze, die trotz Bärenhunger bei der Nahrungssuche nicht mehr tun, als gerade notwendig ist. Und so füllen sie denn ihren Magen hauptsächlich mit Himbeeren, Erdbeeren, Heidelbeeren und Buchennüsschen. Miha, dem Bärenkenner und gelernten Koch, der gelegentlich auch Gäste mitnimmt auf seine Beobachtungspirsch, ist die vorwiegend vegetarische Kost der Bären gerade recht. Das Fleisch, das er in Form von Gulasch oder Ragout auch mal seinen Gästen im Restaurant anbietet, ist zart und bekömmlich, schmeckt leicht süsslich und kann mit Hirsch- oder Rindfleisch verglichen werden.

Slowenische Bären tragen keine Namen und keine Sender. Und sie sind menschen-scheu und unproblematisch. Hier, im Grünen Karst, in diesen weitgedehnten undurchschaubaren Urwäldern mit

ihren über 8000 Höhlen ist der Bär nie ausgestorben. Slowenien verzeichnet heute die weltweit höchste Bärendichte. Zurückzuführen ist das einerseits auf die K + K-Zeit, als das Jagen von Bären den Adligen vorbehalten war – und die erwischten in der Loska Dolina in hundert Jahren gerade mal vier Exemplare, von denen das schönste im prächtigen Jagdschloss Sneznik den Besuchern heute noch Furcht einflösst. Andererseits hat auch der reale Sozialismus, oder genauer, das Jagdfieber der Apparatschiks wie Tito, Breschnew und Ceausescu dazu beigetragen, dass der Bärenbestand in den dinarischpinischen Alpen und den Karpaten stets gehegt und gepflegt wurde.

Die heutige Bärenpopulation wird in Slowenien auf etwa 600 Exemplare geschätzt. Zuviel für das Land, das zwar zu über fünfzig Prozent aus Wäldern besteht, aber nur halb so gross ist wie die Schweiz. Einige Bären zotteln zwar los und finden in entlegenen Gebieten von Österreich und Italien neue Lebensräume. Und der eine oder andere verirrt sich sogar in die Schweiz, wo er dann zum Problemfall wird und nach einigen gerissenen Schafen und Eseln als Präparat im Naturmuseum endet. Um die Bärenpopulation in Slowenien nicht weiter anschwellen zu lassen, kommt man aus Sicht der Behörden nicht um einen kontrollierten Hegeabschuss herum. So werden heute im Land jährlich um die 50 Bären gejagt. Ganz zum Unwillen der



Miha Mlakar serviert seinen Gästen...



sein zartes, leicht süsslich schmeckendes Bärengulasch.

«Die Schweiz ist das einzige Land, in das Slowenien einen Teil seines Bärenfleisches exportieren darf.»

Europäischen Union. Aber die Slowenen lassen sich nicht dreinreden und sagen: «Wir müssen hier mit den Bären leben und nicht die in Brüssel.» Und dieses Zusammenleben zwischen Mensch und Bär gestaltet sich in Slowenien so ziemlich problemlos. Zum einen finden die Bären in den unzugänglichen Urwäldern noch genügend Nahrung, zum andern sind abseits lebende Tiere scheuer und bilden eine geringere Gefahr als Bären, die sich an den Menschen gewöhnt haben und ins Kulturland vordringen.

Der Hegeabschuss soll dazu dienen, dass die wichtige Funktion des Grosswildtieres im Ökosystem erhalten bleibt und die Zahl der Bären nicht überhandnimmt. Der grösste Teil des Fleisches der gejagten Tiere wird im Land selber konsumiert. Es kommt in Form von Schinken und Salami auf slowenische Märkte. Zudem gibt es einige wenige Feinschmeckerlokale, in denen Bärenmenüs als seltene Spezialität die Speisekarte zieren.

Für sein Gulasch und das Ragout bevorzugt Robert, Chefkoch in einem slowenischen Gourmet-Tempel, Schulter und Rücken eines jungen Bären. Das Fleisch müsse stark mit Wildkräutern mariniert, zwei, drei Tage eingelegt und dann langsam und sehr lange gegart werden. Besonders gefragt bei Roberts Gästen sind die Bärenatzen, die er aber nur sehr selten bekommt. Im übrigen ist die slowenische Küche überaus vielfältig und stark von den angrenzenden Regionen

geprägt: Knödel aus Tschechien, Gulasch aus Ungarn, Gnocchi aus Italien, Balkan-grilladen und Eintöpfe aus Serbien und Kroatien oder die Nussroulade und die Krainer Wurst aus dem österreichischen Kaisertum. Nur der Cvicek, der leichte Rote, der gut zu den Bärenspezialitäten passt, ist ein ureigener slowenischer Geselle. Der hellrote Mischweिन mit nur zehn Volumenprozenten, der aus vierzehn teils autochthonen Unterkrainer Sorten zusammengepanscht wird, ist weltweit einzigartig und steht sogar unter besonderem Schutz der Europäischen Union. Wer ihn trinkt, muss auf Mitternacht den Wecker stellen, weil ihm sonst die Säure ein Loch in den Magen brennt, sagt man in Slowenien.

So reich die slowenische Küche ist, so rar sind spezifische Rezepte für die Zubereitung von Bärenfleisch. Anleitungen findet man vor allem in russischen und finnischen Schmökern – oder antiquarisch im österreichischen Kochbuch «Verschwundene und seltene Gäste der Speisekarte» von Bernhard Kathan. Wenig bekannt ist, dass Bärenspezialitäten bis in die Siebzigerjahre auch in unserem Land, beziehungsweise in Berner Feinschmeckerlokalen, serviert wurden. Zum Beispiel im Restaurant zum Goldigen Adler, im «Metzgerstübli» oder im Restaurant Zunft zu Webern. Besonders die Nachfrage nach Bärenpfeffer soll sehr gross gewesen sein. Das Fleisch stammte von überzähligen Bewohnern des Berner Bärengrabens.





Kulinarische Bärenreise

Es gibt ja immer noch Köche, die glauben, ihren GäsSlow-Travel aus Zürich ist ein Reiseveranstalter, der nebst andern im mediterranen Raum angebotenen kulinarischen Exkursionen auch exklusive Bären-Gourmet-Reisen nach Slowenien organisiert. Die Geschäftsführerin und Reiseleiterin Marinella Savarin kennt die wenigen Restaurants und die Küchenchefs, die Bärengerichte auf ihre Speisekarte setzen persönlich. Im Einzelfall ist es auch möglich, mit einem Bärenkenner auf eine Beobachtungstour zu gehen. www.slow-travel.ch



Bärenfleisch eignet sich auch für die Salamiproduktion.



«Sollten Bärenspezialitäten wieder die Speisekarten erobern, dann sicherlich nur in Betrieben im Topsegment.»

Vielleicht wird auch hierzulande solch bärenstarke Kost bald wieder feilgeboten. Die Schweiz ist nämlich das einzige Land, in das Slowenien – unter Berücksichtigung strengster Deklarationsvorschriften – einen Teil seines Bärenfleisches exportieren darf. Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV hat vor kurzem die Genehmigung für den Import erteilt. Und mit Bell/Coop in Basel hat sich auch ein Importeur gefunden, der den Zwischenhandel bei entsprechender Nachfrage beliefern würde. Ob bei uns bald wieder Bär geschmaust werden kann, ist jedoch in erster Linie vom Interesse der Gastronomie und von der Markteinschätzung des Handels abhängig. Sicher ist, dass Bärenfleisch nicht wie etwa Hirsch, Wildschwein oder Reh in grossen Mengen in die Grossverteiler gelangt. Sollten Bärenspezialitäten wieder die Speisekarten erobern, dann sicherlich nur in Betrieben im Topsegment. Davon ist man bei Händlern wie Bell oder Prodega/Growa überzeugt.

Das knappe Angebot und die extrem strengen Vorschriften für die Verwertung der geschützten Tiere werden sich auch auf den Preis von Bärenfleisch entspre-

chend auswirken. Für die Tatzen, denen – wie könnte es anders sein – magische Kräfte und potenzsteigernde Wirkung zugeschrieben werden, zahlt man in gewissen Kulturkreisen astronomische Beträge. Am kostenintensivsten sind jedoch die Deklarationsvorschriften und das administrative Dickicht, das beim Bärenjäger beginnt und über Exporteur und Importeur bis hin in die Küche des Gastronomen reicht. Ein Vorschriftenschwung, der angesichts des in Osteuropa florierenden Schwarzmarktes mit gefrevelltem Bärenfleisch seine volle Berechtigung hat. Bei jedem in Slowenien geschossenen Tier wird im Beisein eines Inspektors des Ministeriums eine DNA-Probe genommen und das Tier bekommt ein Ursprungszeugnis, das seinen Lebensweg zurückverfolgen lässt. Die meisten der erlegten Bären werden mit dem Segen der Behörden vom Wildfleisch-Spezialisten Nimrod in Ljubljana gekauft. Dort wird eine zweite DNA-Probe genommen und das Bärenfleisch bekommt das Zertifikat des Washingtoner Artenschutzabkommen CITES. Mit den Proben einher geht die Untersuchung auf Krankheiten, zum Beispiel auf parasitische Trichinen. Anschliessend werden die im Durchschnitt rund 200

Kilogramm schweren Tiere filetiert und jedes einzelne Stück (Bäckchen, Filet, Gulasch, Schulter, Tatzen usw.) erhält wiederum ein Zertifikat. Damit aber nicht genug. Jetzt liegt der Ball beim Restaurant. Dort muss der Koch nun akribisch Buch führen über die Verwendung des Fleisches, und er muss auf ein paar Gramm genau belegen können, wann er wie viel Bärenfleisch zubereitet hat. Dank diesen Proben und der strengen Deklarationspflicht ist es praktisch unmöglich, dass gewildertes Bärenfleisch oder solches aus Ländern mit largen Gesetzen in den Handel und bei uns auf den Tisch kommt.

Die Trophäen wie etwa das Fell der Zotteltiere gelangen nicht in den Handel. Denn auch für einen einheimischen Jäger ist es ein ganz besonderes Erlebnis, wenn er den «König der slowenischen Wälder» erlegen darf. Längst nicht jeder Waidmann aus dem kleinen Bärenland wird in seinem Leben einmal eine solche Gelegenheit bekommen. Und so wundert es nicht, dass kein Jäger die Trophäe aus den Händen gibt. Sie ist sein ganzer Stolz und wird in seinem Heim oder in der Jagdhütte einen Ehrenplatz erhalten. ■

Inserat
1/1 -Seite