

Zeitschrift: Saiten : Ostschweizer Kulturmagazin
Band: 6 (1999)
Heft: 59

Artikel: Wild essen und denken : übers Jagen und Fleischessen
Autor: Kauf, Felix
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-885539>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 15.10.2024

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



«Ich liebe es, wenn Fleisch nach Fleisch riecht»:
Felix Kauf, beschützt von einer afrikanischen
Holzfigur, beim Geniessen eines Lammrückens
in der Rotisserie Schoren in St. Gallen
(im Hintergrund: ein Bild von Majo).

Wild essen und denken

Übers Jagen und Fleischessen

Text: Felix Kauf

Fotos: Daniel Ammann

Prolog. Wenn Du's nicht ahnst, Du wirst es nicht erjagen. Durchzogen muss es sein, das rote Rindfleisch, durchzogen von feinen, schneeweissen Linien aus Fett. Lange und gut gelagert muss es sein, blutrot die Farbe, nicht zartrotlich, hartrot. Zart wird es dann sein, wenn es ahnt, dass es nicht der drohenden Verwesung anheimfallen, sondern auf dem Holzkohlegrill zu neuem Leben erwachen wird. So wird wahres Fleisch zu dem, was es dem phantasiebegabten Geist sein kann: eine freundliche Begegnung mit dem Tod.

Fleisch wächst nicht auf Bäumen, liebe Stadtkinder. Um zum Fleisch zu kommen, muss man einem Tier das Leben nehmen. Fleisch kann man nicht pflücken. Man kann es auch nicht ernten. Hinter jedem Stück Fleisch steckt ein totes Tier. Wer Schlachtgeruch nicht ertragen kann, wer einem toten Tier nicht ins gebrochene Auge sehen kann, der soll sich von Zutaten ernähren. Man soll auch so durchs Leben kommen.

Der erste Biss. Schneide ich das Steak an – es ist aussen gar und knusprig, innen rot und widerstandslos zart – und führe das erste Stück zum Mund, schaudert mich ein bisschen. Das Zwerchfell beginnt zu flattern. Zwischen Scheitel und Sohle zirkulieren zittrige Energien. Seltsame Säfte fließen in meinem Mund zusammen. Der erste Biss ist immer der aufregendste. Das Kauwerk bewegt sich ängstlich aber bestimmt, zermalmt Eingenommenes, macht tosenden Innenkopflärm. Es ist, als würde das Fleisch für einen Augenblick lebendig. Es ist, als würde die Seele des Tieres aufleben, um dann mit einem Schluck in meiner Mitte zu verschwinden. Die Kraft des Tie-

res wird zu meiner Kraft. Ich wachse, vergrößere mich, schwelle an. Am liebsten esse ich das Fleisch ungewürzt. Ich liebe es, wenn Fleisch nach Fleisch riecht.

Intermezzo: Jagen. Mein inneres Auge sieht den Hinter-Selun vor sich. Der Wind geht günstig. In Zeitlupe nähern wir uns den Gemsen. Jede kleinste Bewegung könnte uns veratzen. Die Gemsen nehmen jede Bewegung wahr. Wir dürfen den Wind nicht im Rücken haben, sonst riechen sie uns und versprengen. Wie Neandertaler bewegen wir uns, gekrümmt, geduckt, spähend. Wir atmen ruhig, die Augen weit geöffnet. Wir sind im Krieg. Die Welt kommt uns abhanden. Es gibt nur noch die Tiere und uns. Es ist ein Hunger, ein Hunger nach Jagdglück.

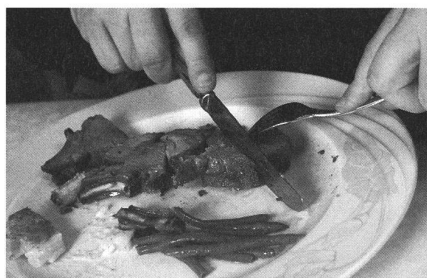
Im Holicht auf der Krete steht die Wächtergemse und späht umher, während die anderen friedlich äsen. Im Sichtschutz des Hügels glauben wir uns näher heran tasten zu können. Wir müssen die Distanz verringern, wenn wir zum Schuss kommen wollen. Unsere Schritte beschleunigend, uns in Unsichtbarkeit wählend, gehen wir hastig dem neuen Beobachtungspunkt entgegen. Dann passiert es. Der Vordermann lugt unvorsichtig über die Kuppe, die Wächtergemse bemerkt ihn und blickt arrogant in unsere Richtung. Wir erstarren augenblicklich. Die Situation ist vielleicht noch zu retten. Verharren wir zehn Minuten lang vollkommen reglos in unserer Stellung, wird wieder Normalität ins Rudel einkehren, werden wir als Teil der Naturkulisse wahrgenom-

men, nicht als Feind. Aber es ist zu spät. Unruhe verbreitet sich. Im Zickzack beginnen die ersten Gemsen zu versprengen. Einzelne Tiere heben ihre Häupter, senken sie wieder, heben sie wieder und endlich, wie auf einen Startschuss hin, hetzen sie alle davon und verschwinden hinter der Krete. Wir haben das Rudel vertrampelt. Die Spannung löst sich.

Was dann in uns aufkommt, ist nicht Enttäuschung, eher Erleichterung. Wir mussten nicht schießen. Das Endgültige, das Todbringende konnte noch einmal vermieden werden. Wir mussten nicht in jene Abgründe hinabtauchen, wo die Zeit zu einem Schuss wird. Die andere Welt, die normale Natur, die alltäglichen Felswände, das unkultivierte Grasgelände tauen sich wieder zu neuer Wahrnehmbarkeit auf. Nachrichtentaugliche Gedanken beginnen unsere Köpfe von neuem zu bevölkern. Haben wir die Telefonrechnungen alle bezahlt? Nicht, dass unsere Leitungen unterbrochen werden! Wenn wir nicht innert 3 Tagen zahlen, kostet das 18.– Fr.

Ekel und Genuss. Ist es nicht der Fall, dass die Überwindung von Ekel uns besonderen Genuss verheisst? Unlängst esse ich bei Freunden vom Hirn eines Wildschweins. Bayern haben bekanntlicheine besondere Vorliebe für solche inneren Schweinereien. Der Schädel wird in zwei Hälften serviert, an den Kiefertellen ist er noch blutverkrustet und müffelt süß-säuerlich. Wir lösen das Hirn heraus, teilen es brüderlich. Dazu essen wir geschnitzte Lunge in Zwiebeln gedämpft. Die Lunge, na ja, ist etwas zäh, aber das Hirn delikates. Es ist wie ein Sieg über mich selbst. Die Ekelgefühle haben mich in einen Zustand erhöhter Wahrnehmungsfähigkeit versetzt.

Beim Hummerschmaus spielt sich ähnliches ab. Das markerschütternde Gekreis des



Hummers, wenn man ihn ins heisse Wasser wirft, hat geradezu etwas Perverses. Aber diese Perversion versetzt mich in besonders nervöse Festtagsstimmung. Mit der Hummerzange dann die Schalen krachen zu lassen, ist wie weihnächtliche Vorfrende auf Geschenke auspacken.

Und schliesslich: die geheimnisvollen Austern. Champagner und Austern, göttliche Geschwister, sie zu schlürfen versetzt mich in einen elektrisierten, hyperaktiven, Tranceartigen Zustand. Erotisches Wetterleuchten, ich werde Mann vom Meer.

Raum, Fleisch und Zeit. Nach dem ersten Bissen Fleisch nimmt die Tragödie von Raum und Zeit ihren unvermeidlichen Lauf. Was vorher ein perfektes Kunstwerk war, ein aussen möglichst gleichmässig gebratenes, verschlossenes, gegen innen zartblutigrosasaftiger werdendes Kontinuum, liegt plötzlich angeschnitten, verletzt vor mir. Der Prozess der Verkleinerung hat angefangen. Mit jedem Schnitt, jedem Bissen, jedem Hinunterschlucken verstärkt sich die Erkenntnis, dass wir Menschen auch nur Gäste auf dieser Erde sind, dass die Zeit ein erbarmungsloser Feind ist, dass wir in der Zeitlinie nie mehr zurück können, dass vorbei ist, was vorbei ist, gegessen, was gegessen ist. Vanitas, vanitas! So sitze ich denn am Ende traurig vor meinem leeren Teller, breche Brot, damit ich ihn ausputzen kann, denn mit der Zunge den Teller auszulecken, ist, so lernt man schon als Kind, unanständig.

Fleisch macht schwer. Nach dem Genuss von Fleisch möchte ich mich hinlegen, möchte ich ausschliesslich verdauen. Die Restseele

des Tieres belastet das Energiesystem. Ein Prozess der seelischen Abstossung beginnt. Diese Abstossung gilt es zu überwinden. Man will das Eingenomme behalten. Der Preis dafür ist eine kurzzeitige Melancholie. Man muss liegen und Blutleere im Kopf ertragen. Alles Blut, alle seelische Kraft ist abkommandiert ins Reich der Mitte, in die Bauchhöhle. Die Magensaften müssen verstärkt Säuren zu Hilfe rufen, ein Kraftakt an Verdauungskunst, peristaltischer Hochleistungssport, athletische Darmaktivitäten.

Epilog. Und schliesslich, erschöpft und zufrieden, schlafe ich ein, segle hinüber ins Reich der Träume. Werde ich dort vielleicht empfangen werden von Tieren, die mich jagen, zerlegen und aufessen wollen? Gibt es einen Tiergott, der mir am jüngsten Tag eine Liste zeigen wird, auf welcher alle jene Tiere stehen, die meinerwegen ihr Leben lassen mussten? Werde ich dafür in die Hölle kommen? Werde ich als lebendiger Menschenbraten auf einem Tisch enden und bei vollem Bewusstsein miterleben, wie blutrünstige Killerhasen mit Tätowierungen auf ihren erigierten Schlappohren an mir herumknabbern? Das Leben und der Tod sind voller Geheimnisse. ■



Felix Kauf, 1968 in Ebnat-Kappel geboren und aufgewachsen, wo er inzwischen wieder lebt. Der Theaterautor («Der letzte Diktator», «Barcelona», «Die Regierung spielt Autofahren»), Mitbegründer der losen Schriftstellervereinigung Netz und passionierte Fleischesser geht regelmässig mit seinem Vater auf Jagd in den Toggenburger Wäldern.

Kunst und Gastronomie: Rotisserie Schoren

Betritt man die Rotisserie Schoren in St. Gallen, wähnt man sich in einem Museum für afrikanische Kunst. Hans Koller und Helen Knill besitzen eine unvergleichliche Sammlung afrikanischer Figuren und Objekte. Kaum Platz genommen, weiss man sich von Holzfiguren umgeben, die die guten Geister herbeirufen und die abwehren. Ideale Umgebung für ein köstliches Mahl.

In der Rotisserie wird aber auch moderne Kunst gezeigt. Zahlreiche KünstlerInnen aus dem In- und Ausland haben hier schon ausgestellt – so etwa Nardi, Sanmartino, Majo, Rolf Hauenstein und Iso Mäder. Noch bis Ende März werden Bilder der St. Galler Künstlerin Magi Gnädinger gezeigt.

So kunstvoll wie die Bilder ist auch die Küche. Einzigartig in der ganzen Ostschweiz: Das Fleisch wird auf einem Holzofengrill zubereitet. Bereits im «Schäfli» in Stein und in der «Harmonie» in Wald, wo Knill und Koller gewirtet hatten, bevor sie 1991 die Rotisserie eröffneten, kochten sie auf einem Holzofengrill – als die ersten weit und breit.

Höchste Qualität nicht nur in der Zubereitung, sondern auch in der Lagerung und beim Einkauf. So pflegen Koller und Knill eine leichte Frischküche und verwenden ausschliesslich saisonale, hochwertige und handverlesene Zutaten. Das Lammfleisch, für das die Rotisserie weit bekannt ist, kommt wöchentlich frisch aus Australien. Es handelt sich um das wohl weltbeste, das «tasmanische», Lamm. Es zeichnet sich durch ausserordentlich feinen Geschmack und Zartheit aus.

Ob Lamm-, Curry-, Geflügel- oder Pasta: Die Rotisserie verführt zu aussergewöhnlichen Gaumenfreuden. FreundInnen italienischer Küche sitzen hier goldrichtig. Die Ravioli, gefüllt mit Kalbsbrasato und in hauchdünnem Teig, sind schlicht und ergreifend göttlich.

Übrigens: Am Donnerstag, 25. Februar, findet in der Rotisserie Schoren ein musikalisch-kulinarischer Abend mit der Operettensängerin Andrea Treschl, am Klavier begleitet von Reinhard Schmidt, statt. Dazu serviert wird ein ungarisch-österreichisches Menu mit dazugehörigem Wein. (Apéro: 19.30 Uhr; Konzertbeginn um 20 Uhr)



Die neuen Kleider
von Bonnie und
Raoul von...

Andeuten. Angeben.
Anmachen. Anheizen.
Anfassen. Anfauchen.
Anziehen.



Wattwil, St. Margrethen,
Widnau-Heerbrugg, St. Gallen, Wil



Festino, Lithographie Sammartino 1901-1992

Rôtisserie Schoren

HELEN KNILL & HANS KOLLER
DUFOURSTRASSE 150
9000 ST. GALLEN
FAX 071 · 27 58 60
TELEFON 071 · 27 08 51

Kunst & Gastronomie

für Leib und Seele.

Spezialitätenküche

Frischküche
Fleischküche
Fischküche
Pastaküche

Aktuelle Ausstellung:
Magi Gnädinger, St. Gallen
(bis 31. März)