

## Was mich fünf tote Rehe über unseren Fleischkonsum lehrten



Dieses Jahr hat das Fondue Chinoise anders geschmeckt. Vor den Festtagen waren meine Tage geprägt von der Jagd. Als angehende Jägerin war ich verantwortlich für das Aufbrechen der erlegten Wildtiere, um das Handwerk praktisch zu üben. Fünf Rehe hatten meine Kollegen an diesem Tag Mitte Dezember erlegt. Ich hängte die Tierkörper an ihren Hinterläufen an dicken Eisenhaken auf und legte meine Messer und Utensilien bereit. Der erste Schnitt in die Bauchdecke beim Schlossbein, zwischen den Hinterläufen, musste sitzen: tief genug,

aber so, dass nicht wertvolles Fleisch zerschnitten wird. Vorsichtig schärfe ich die Bauchhaut auf, ohne den Darm zu treffen, das gäbe eine schöne Sauerei. Bei der Brust angekommen, brach ich diese mit einem kräftigen Ruck auf und schnitt weiter bis zum Schlund, wo ich die Luftröhre durchtrennte.

Es war bitterkalt draussen im Wald, nur meine Hände waren warm wegen des noch warmen Tierkörpers. Alles war ganz still. Ein fast schon andächtiger Moment. Nun ging es an das Entfernen der Organe. Als Erstes klemmte ich die Blase ab und schnitt sie sauber durch. Durch leichtes Ziehen und gezielte Schnitte öffnete ich

**Dank der Jagd habe ich eine neue Nähe zur Natur, zum Lebendigen gewonnen.**

das Zwerchfell, schnitt die geniessbare Niere und Leber heraus und zog weiter, bis sich alle Organe lösten. Ganz zum Schluss fasse ich den Mastdarm durch das Weidloch und schnitt ihn ab.

Das alles fiel mir am Weihnachtstisch beim Fondue Chinoise wieder ein. Ich sah die Berge von Fleisch auf der Platte und begann zu rechnen, wie viele Tierkörper dafür wohl zerlegt worden waren. Der Fleischkonsum in der Schweiz ist mit rund 50 Kilogramm pro Kopf und Jahr sehr hoch. Nach dem grossen Feiern folgt dann das andere Extrem. Viele ernähren sich zu Jahresbeginn einen Monat lang vegan und nennen den Januar darum «Veganuary».

Dank der Jagd habe ich eine neue Nähe zur Natur, zum Lebendigen gewonnen. Ich bin mir bewusst, was es bedeutet, ein Tier zu erlegen und aufzubrechen und ich weiss, dass ein Reh nicht nur aus Filet, Rücken und Keule besteht. Ich freue mich umso mehr auf jedes Festessen. Gleichzeitig achte ich darauf, möglichst das ganze Tier zu essen und lege mir selbst ein gewisses Mass auf. Weg von den Extremen, hin zur goldenen Mitte – wie in der Politik, so auch in der Ernährung. Das ist zumindest mein Vorsatz für das neue Jahr.

**Christina Bachmann-Roth**