



1

# PASSION MIT PRINZIPIEN

– 1 Waidmannsheil: Markus Sämmer (r.) und Tom Göring stapfen nach dem Abschuss mit der Gams zur Jagdhütte im bayerischen Karwendelgebirge

Der Unternehmer Stefan Göring und Spitzenkoch Markus Sämmer haben sich der nachhaltigen Wildjagd verschrieben. Wir waren mit ihnen im Karwendelgebirge auf der Gamsprisch

Text: TOBIAS HATJE. Fotos: FLORIAN WAGNER

DIE SONNE SCHIEBT SICH LANGSAM ÜBER DIE GIPFELKETTE UND DURCH DIE HINGETUPFTEN WOLKEN ÜBER DEM KARWENDELGEBIRGE. Die Kälte und Dunkelheit der Nacht werden von den ersten Lichtstrahlen des Tages verdrängt. Die beiden Jäger Markus Sämmer und Stefan Göring stapfen auf ihren Skis durch die zwanzig Zentimeter dichte Neuschneedecke, die sich über Nacht auf die Hänge gelegt hat. Ihr warmer Atem steigt in kleinen Rauchwolken in der kalten Morgenluft auf. Fast lautlos gleiten sie auf ihren Tourenski mit aufgezogenen Fellen durch die weißen Flocken parallel zum Hang, das Gewehr über die Schulter geworfen. Mit gleichmäßigen Schritten nähern sich die beiden der verschneiten Kuppe. Und kaum erblicken sie den Gegenhang in der Morgensonne, erkennen sie keine 200 Meter entfernt vier Gamsen, die friedlich unter dem Schnee nach Essbarem suchen. An ihren vorsichtigen Bewegungen lässt sich erkennen, dass der Schnee auch die Gamsen überrascht hat, ihre Tritte sind noch unsicher auf dem rutschigen Geläuf.

ANSPRECHEN OHNE WORTE

Durch sein Fernglas spricht Stefan eine Gams an, wie Jäger das Anvisieren umschreiben. Dieses Ansprechen erfolgt visuell, kein Wort wird gesprochen. Zuerst wird das Geschlecht identifiziert. Der Körperbau und die Größe der Hörner lassen auf das Alter schließen, man schaut ob ein Tier verletzt ist, oder ob es sich um ein schwächeres Exemplar handelt. Die beiden stimmen sich leise ab, die eine Gams erfüllt die Voraussetzungen, dass man sie entnehmen darf – wie Jäger den Abschuss umschreiben. Mit ihrer Terminologie schaffen sie sich ihre eigene Realität, die nichts zu tun haben will mit Töten und Abschlachten, Blut und Brutalität. Ein Tier erlegt man oder entnimmt es, man erschießt es nicht. Das Blut der Tiere wird als Schweiß bezeichnet. Man nimmt ein Tier nicht aus, man bricht es auf, wenn man die Innereien herausschneidet. Und man zieht ihm auch nicht das Fell ab, sondern schlägt es aus der Decke. Und ein Hirsch ist auch nicht schön – er ist kapital.



1



3

Stefan deutet Markus an, dass er sich für den Abschuss vorbereiten soll. Leise und ohne hektische Bewegungen sucht sich Markus Sämmer einen kleinen Felsvorsprung zehn Meter entfernt. Er gibt ihm Schutz vor den aufmerksamen Blicken der Gamsen. Er legt an, der Gewehrlauf liegt auf dem Rucksack, den er vor sich auf einem schneebedeckten Felsen platziert hat. Fokussiert und angespannt, aber mit ruhiger Atmung touchiert sein rechter Zeigefinger den Abzug, das Fadenkreuz des Zielfernrohrs richtet er genau auf die Lunge der Gams aus. Ein dumpfer Knall peitscht durch die verschneite Bergwelt, drei Gamsen springen auf, hüpfen eine paar Schritte durch den Schnee. Eine macht noch einen Sprung nach vorne und sackt dann unmittelbar zusammen. „Waidsmann heil“ raunt Stefan Markus leise zu. Der hebt den Daumen.

#### MIT DEM SCHUSS BEGINNT DIE ARBEIT

„Wir erlegen nur die Tiere, die die geringsten Überlebenschancen haben“, erklärt Stefan Göring die Auswahl später. Er betreibt sein Jagdrevier mit einer ganz eigenen Philosophie, die im englischen als Wildfarming bezeichnet wird. „Die Nähe zur Natur, der Respekt vor dem Habitat unserer Wildtiere hat uns demütig werden lassen. Und im Zeitalter der Massentierhaltung bekommt die Jagd und Selbstversorgung eine ganz neue Bedeutung“, so der gebürtige Münchener Sämmer.

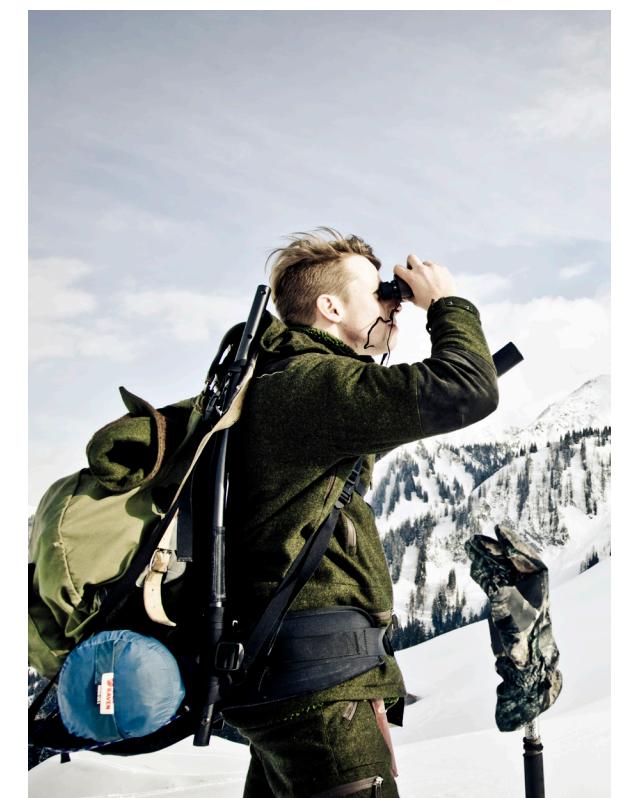
Die Idee einer nachhaltigen Wildjagd hat Markus Sämmer mit Stefan Göring zusammengebracht. Der in Farchant lebende Göring, der viele Jahre als Geschäftsführer eines großen italienischen Kaffeemaschinenherstellers tätig war, hat aus seinem einstigen Hobby, der Jagd, eine Leidenschaft entwickelt, die inzwischen in ein zeitgemäßes und nachhaltiges Businessmodell übergegangen ist. „Heimat Wild“ heißt das Unternehmen, das er zusammen mit seinem Sohn Tom ins Leben gerufen hat. Das Herzstück von Heimat Wild ist ihr riesiges Jagdrevier von über 2000 Hektar unweit des Sylvensteinspeicher-Stausees, dort wo die Isar, der letzte wilde Fluss Deutschlands, gestaut wird. Abgeschieden liegt die Jagdhütte auf knapp 1700 Meter in den Ausläufern des Karwendelgebirge, einem der schönsten Flecken der Alpen. „Mit unserem Projekt Heimat Wild wollen wir eine Verbindung von Tradition und Moderne schaffen, und die Jagd als ganzheitliches Erlebnis und als Beginn einer konsequenten Verwertungskette betrachten.“ Und so haben sie bei Heimat Wild mit Christina Mölgg eine eigene Schneiderin, die aus Loden und den Fellen der erlegten Tiere völlig neuartige, natürliche und nachhaltige Funktionskleidung für Jäger schneidert. Und Gerbermeister Johann Niederkofler sorgt dafür, dass die Decken erst sämisch, also mit Fischtran und nicht chemisch, gegerbt werden, um sie dann zu maßgeschneiderten Lederhosen, Schuhen oder als Applikationen bei der Lodenbekleidung verarbeitet werden können.

#### KOCH-KÜNSTLER ZWISCHEN WILDLIFE-MINIMALISMUS UND LUXUS-KÜCHEN-INTERIOR

Markus Sämmer hat seine familiären Wurzeln am Ammersee nie hinter sich gelassen und doch auf unzähligen Reisen die Welt entdeckt. Viele Jahre kochte er in Küchen



2



4

– 1–3 Umsichtige Ausschau: Nicht jedes Tier kann einfach geschossen werden – Schnee und Abhänge machen das Bergen des Wildes oft unmöglich.  
– 4 Tom Göring visiert eine Gams an, die von Alter und Geschlecht die nötigen Voraussetzungen erfüllt

in den besten Adressen der bayerischen Hauptstadt – von Hilton bis Dallmayer. Aber nach Jahren von Sechs-Tage-Wochen und 16-Stunden-Schichten ohne Zeit für Freunde hatte Sämmer genug vom Münchner Gastroleben. Es folgte die Flucht nach Australien. Mit dem Camper-Van durch Down Under, Surfen, Outback – und viel draußen kochen für sich und Gleichgesinnte, „das fühlte sich nach ultimativer Freiheit an“, erzählt der naturverbundene Spitzenkoch rückblickend.

Diese Freiheit im Kopf ist es auch, die ihn zu immer neuen Kreationen inspiriert. Es ist das Zusammenspiel aus der Fülle von Eindrücken in der Natur und dem Minimalismus-Gedanken, der in der Kargheit der Wildnis entsteht: Das höchste Glück ist, mit wenig auszukommen und trotzdem nichts zu vermissen. Statt dem großen Kochabenteuer mit exotischen Früchten und exklusiver Fische oder Fleischvariationen, bevorzugt er das kulinarische Micro Adventure – ein Festival für die Geschmackssensoren aus der Nahrungsschatzkammer vor der Haustür. Die Besinnung auf den Alpenraum, der Spaß am Sport in der Natur, egal ob Mountainbiken im Sommer oder Skitouren im Winter und seine Reisen nach Marokko, Norwegen oder Südamerika haben in den letzten Jahren seine Kochkreationen verändert – noch konsequenter verarbeitet Sämmer, was regional spritzt und lokal aufwächst.

„Meine Küche ist „erdiger“ geworden, mit mediterranen Einflüssen.“ Um sein Verständnis von Küche, Kochen und Genuss konsequent nachhaltig zu gestalten, verwendet Sämmer inzwischen fast ausschließlich Sachen, die in seinem Gemüse- und Kräutergarten wachsen, was seine Bienenvölker oder eigenen Hühner produzieren oder was er aus der Ammer oder anderen Flüssen und Seen der bayerischen Heimat angelt. Und wenn das nicht ausreicht, versorgt er sich bei lokalen kleinen Anbietern, die rein auf biologischen Anbau setzen. Mit der Jagdlizenz hat er sich das letzte notwenige Werkzeug angeeignet, um auch bestes, selbst erlegtes Wildfleisch in seiner Küche einzusetzen. Er schwört auf die Qualität von Wildfleisch: „Die Tiere erleiden in der Regel keinen Stress, sind nicht mit Medikamenten vollgepumpt und ernähren sich ausschließlich von gesunden, natürlichen Nahrungsquellen der Bergwelt. Außerdem ist der Fett- und Kaloriengehalt sehr gering, der Proteingehalt dagegen extrem hoch – genau das, was gesundes Fleisch ausmacht.“

#### RUHE, RESPEKT UND FAST SCHON RELIGION

Die beiden lassen ein paar Minuten verstreichen, bevor sie sich der erlegten Gams nähern. Auch das gehört zum guten, waidgerechten Verhalten. Nimmt man sich nach dem Schuss keine Zeit, sondern nähert sich direkt dem erlegten Wild, bringen die anderen Tiere Menschen und tödlichen Schuss in einen Zusammenhang, lernen daraus und werden noch vorsichtiger. Sämmers Schuss ist sauber durch Lunge und Herz gegangen, genau so wie er sein soll. „Das Tier erleidet keine Schmerzen, ist unmittelbar tot und es wird kaum wertvolles Bret durch die Kugel zerstört. Also mit einem guten Schuss fängt die Nachhaltigkeit schon an“, sagt Göring. Denn je weniger Bret zerstört wird, umso mehr kann von dem Tier verwertet werden. Es



1



2



3



4



5



6



7

– 1–3 Wenn die Kugel exakt Lunge und Herz trifft, erleidet das Tier keine Schmerzen und nur wenig Wildbret wird zerstört. Als ein Zeichen des Respekts vor dem Tier wird ein kleiner Nadelzweig in den Äser des erlegten Wildes gesteckt. – 4 Abtransport auf Skibern. – 5–7 Aus den Fellen, die biologisch mit Fischtran gegerbt werden, stellen Christina Mölgg, Gerbermeister Johann Niederkofler und Stefan Göring (l.u.) Jagdkleidung, Lederhosen und Schuhe her.

ist schon ein Unterschied, wenn das Tier auf der Flucht ist oder nicht gleich mit dem ersten Schuss erlegt wird und nur angeflickt – also angeschossen – ist. Markus Sämmer: „Dann gerät das Wild unter Stress, schüttet Adrenalin aus, welches den Traubenzucker im Blut in Milchsäure verwandelt.“ Die Folge: Qualität und Geschmack leiden spürbar. „Gerade der Traubenzucker macht das Fleisch zart und weich, daher ist es auch ganz entscheidend, wie ein Tier erlegt wird.“

Die beiden brechen die Gams auf, entfernen die Innereien und säubern an einem nahen Fluss den Bauchraum der Gams. Und dann beginnt die Plackerei: Sämmer legt sich die Gams über die Schultern, bindet die Vorder- und Hinterläufe vor seiner Brust zusammen und fixiert sie, damit die rund 30 Kilogramm schwere Gams nicht verrutscht. Dann steigt er in die Bindungen seiner Skier und die beiden fahren den seichten Hang zurück zur Jagdhütte. Nur selten hat man vor der Schonzeit, die Mitte Dezember beginnt, genug Schnee, um auf Skibern loszuziehen, was die Winter-Bergjagd sehr exklusiv macht, aber auch besondere Herausforderungen stellt. Man muss bereits beim Spotten darauf achten, wohin ein erlegtes Tier abrutschen würde, wie weit es den Hang runterrollt und ob es sich dann überhaupt noch aus dem Schnee bergen, aufbrechen und tragen lässt.

Bei der Jagdhütte angekommen, hängen die beiden die Gams zuerst in die Kühlkammer. Die korrekte Kühlung hat enormen Einfluss auf die Qualität des Wildbrets, erklärt der Sternekoch. „Wichtig ist die Fleisch-Hygiene, also dass das Tier unmittelbar aufgebrochen und mit viel frischem Wasser gesäubert wird. Und auch die Kühlung hat starken Einfluss auf den Geschmack. Das Wild muss bei vier Grad sieben Tage hängend auskühlen. Erst danach haut man es aus der Decke und danach noch mal zwei Tage kühlen. So bleibt das Fleisch optimal saftig und reift trotzdem im Geschmack.“ Die Jagd als eine Art grüne Wissenschaft, gepaart mit der „nose-to-tail“-Philosophie: Das erlegte Wild wird komplett verwertet, lokal verarbeitet und regional angeboten – die edlen Stücke des Wildbrets von Restaurants in der Gegend serviert oder von ansässigen Metzgern weiterverarbeitet. Wildbret, das nicht unmittelbar genutzt werden kann, wird zu allerfeinster Rohsalami, ummantelt mit Edelschimmel, verwurstet – die einzige Wild-Salami dieser Art im Alpenraum.

#### WALD VOR WILD

Was geschossen werden darf, wird von den zuständigen Behörden festgelegt. Die Maßgabe dabei: Wald vor Wild. Es soll nur so viel Wild erlegt werden, dass der Wald durch Wildverbiss keinen Schaden nimmt. Die natürlichen Feinde von Gamsen, Reh- oder Rotwild, die Bären oder Wölfe, kommen in den Alpen kaum noch vor, eine natürliche Balance besteht nicht mehr. „In dieser Saison müssen von den rund 200 Gamsen in unserem Revier 24 entnommen werden“, sagt Göring. Entnehmen sie zu wenig, bekommen sie dafür genauso Strafen, wie bei einem falschen Abschuss oder wenn zu viele Tiere erlegt werden. „Das Schöne an der Jagd ist für mich, die Natur zu verstehen und etwas über sie zu lernen“, sagt Sämmer. Sich

## Alps NOTIZEN

## GESCHICKT ODER GESCHOSSEN

Allerbester Hirschrücken, Gamsschulter oder Gulasch von den Wildtieren des Karwendel: Bei Heimat Wild kann man die besten Stücke des Wildbret direkt bestellen, egal ob von der Gams oder Hirsch, ob Keule, Rücken oder Gulasch. Portioniert in 500- oder 800-Gramm-Paketen kommt das Wildfleisch circa zwei Wochen nach der Bestellung nach Hause. Auch edelste Hirschsalami in Edelschimmel liefert Heimat Wild frei Haus.

Jäger und Jagdinteressierte können bei Heimat Wild selber Rotwild, Rehwild, Gamswild und Murmeltier bejagen. Auf über 2000 Hektar alpinem Gelände mit einem gesunden Wildbestand ist es ein einmaliges Erlebnis. Die Abschussprämien richten sich je nach dem bejagten Wild. Ein Gamsbock der Klasse 1 liegt zwischen 2900 und 3500 Euro, ein Rehbock bei 2000 Euro, ein kapitales Hirsch der Klasse 1 kann bis 12500 Euro Abschussprämie kosten – die maßgeschneiderte Lederhose aus der Decke ist dann inklusive.

Infos unter [www.heimat-wild.com](http://www.heimat-wild.com)

dem Wild anzunähern, es zu beobachten und zu schauen, wie diese intelligenten Tiere sich verhalten, fasziniert den Outdoor-Fan. „Der englische Begriff fürs Jagen trifft die Seele der Jagd eigentlich am besten – sie nennen es Stalking.“ Nachstellen würden wir dazu sagen. Dabei folgt die Gebirgsjagd ihren ganz eigenen Regeln. Das Gewicht der Ausrüstung spielt bei der Gebirgsjagd eine wichtige Rolle, gerade wenn es ins Hochgebirge geht. Dafür ist eine leichte, aber leistungsfähige Ausrüstung vom Gewehr über die Munition bis zu den Zielfernrohren und Ferngläsern wichtig, denn jedes Gramm muss über lange Strecken und oft viele Höhenmeter bergauf und wieder heruntergetragen werden. Da in den Bergen über weite Distanzen geschossen wird, sind die Anforderungen an die Geschosse und Gewehre besonders groß – absolut präzise und schnelle Geschosse, die eine saubere ballistische Flugbahn garantieren, sind Voraussetzung für eine erfolgreiche Jagd.

## SMOKE ON THE MOUNTAINS

Zwei Wochen nachdem Sämmer die Gams im Karwendel geschossen hat, treffen sich die Jäger wieder. Der Winter hat sich noch einmal zurückgezogen, der Schnee ist geschmolzen und die Sonnenstrahlen erwärmen die Outdoor-Kitchen vor der Hütte oberhalb von Oberammergau. Der Sternekoch hat die Gamsschulter komplett ausgebeint, mit frischem Rosmarin und Kräutern eingerieben und noch seine eigene Wild-Gewürzmischung Miriquidi beigemischt, die er zusammen mit dem Online Portal „Direkt vom Feld“ entwickelt hat. „Dann rollt man die Schulter ein, drahtet sie zu und schiebt das Fleisch in den Smoker. Erst bei 100 Grad mit viel Rauch, zum Beispiel aus Obstholz und Apfelholzchips, später dann auf 150 Grad hochheizen und den Rauch reduzieren.“ Drei bis vier Stunden muss die Gamsschulter im Smoker brutzeln, bis das Fleisch zart, saftig und seinen typischen rauchigen Geschmack entwickelt. „Dazu ein Risotto mit Herbsttrompeten Pilzen servieren, ein paar Grilltomaten – mehr geht nicht.“ Für Sternekoch Sämmer das perfekte Outdoor-Wildgericht – und ein Gefühl von ultimativer Freiheit in der Bergwelt. □



1



2



3



4



5



6

## GAMSSCHULTER AUS DEM SMOKE MIT WÜRZIGER ROSMARIN-BIER-GLASUR REZEPTE FÜR 4 PERSONEN



## FLEISCH/RUB

1 Gamsschulter (ohne Knochen; 1 – 1,5 kg), 1 TL Wacholderbeeren, je 1 TL Piment-, Koriander-, Senf- und schwarze Pfefferkörner, (alternativ 2 EL fertiger Wild-Rub; z. B. Miriquidi, etwa über direktvomfeld.eu), 4 Knoblauchzehen, Meersalz, 2 kleine Zweige Rosmarin

## GLASUR

1 kleiner Zweig Rosmarin, 2 EL flüssiger Honig, 6 EL Bier (z. B. Pils), 1 TL scharfer Senf, Saft von ½ Orange, ½ TL edelsüßes Paprikapulver

## AUSSERDEM

Smoker, lebensmittel- und grillgeeigneter Draht oder Küchengarn, Räucherchips oder -mehl (z. B. aus Apfelholz)

1. Gamsschulter einige Stunden vor dem Grillen auf Zimmertemperatur temperieren. Für den Rub Gewürze in einer Pfanne ohne zusätzliches Fett anrösten. Abkühlen lassen, dann mörsern.

2. Den Smoker auf 100 Grad vorheizen. Fleisch kalt abspülen, gründlich trocken tupfen. Knoblauch abziehen, längs in Stifte schneiden. Das Fleisch mit einem kleinen spitzen Messer rundum öfter fein einstechen, etwa Hälfte Knoblauch in die Einschnitte drücken. Schulter rundum salzen und mit dem Rub kräftig einreiben. Rosmarin waschen.

3. Fleisch mit der ausgelösten Seite nach oben ausbreiten. Rosmarin und Rest Knoblauch darauf verteilen. Schulter von der flachen Seite aus fest aufrollen. Mit lebensmittelgeeignetem Draht oder gewässertem Küchengarn fixieren.

4. Schulter bei ca. 100 Grad und mit reichlich Rauch ca. 1 Stunde smoke.

5. Temperatur langsam auf 140 – 150 Grad erhöhen. Schulter dann mit nur wenig Rauch weitere 3 Stunden unter gelegentlichem Wenden bis zur Kerntemperatur von 65 – 70 Grad fertig grillen.

6. Inzwischen für die Glasur Rosmarin waschen, Nadeln abzupfen und fein hacken. Mit übrigen Glasurzutaten verrühren. Schulter in den letzten ca. 30 Minuten des Garens öfter mit der Glasur bepinseln, bis die Flüssigkeit verbraucht ist.

7. Schulter vor dem Aufschneiden ca. 10 Minuten an warmem Ort ruhen lassen. Dann Draht bzw. Garn entfernen. Braten aufschneiden und servieren. Dazu schmeckt cremig gekochtes Pilz-Risotto.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten, plus Temperier- und etwa 4 Stunden Garzeit. □