

## Daniel Jann, Landgasthof Adler, Ried-Muotathal:

«Wir bekommen von den Jägern die ganzen Tiere, die meine Tochter und ich in einem speziellen Nebenraum selbst aufhängen, enthäuten, ausnehmen, ausbeinen, portionieren und weiterverarbeiten.»

Daniel Jann schaute schon als kleiner Bub gerne seinem Vater über die Schulter, wenn dieser am Kochen war. «Ich bin ja im Betrieb aufgewachsen und habe immer wieder beim Abwasch geholfen, manchmal mehr, manchmal weniger gern. Einerseits habe ich gerne «öppis ummgeschrübblet oder gmecht», andererseits haben mich das Kochen und Backen sehr interessiert. So habe ich mich dann doch für eine Kochlehre entschieden, die ich in einem guten Betrieb absolvieren konnte, im «Rössli» in Steinen. Während der nachfolgenden Zeit in der Rekrutenschule habe ich die Inserate in den Zeitungen gelesen und gesehen, dass Agnes Amberg in Zürich einen Koch suchte. Sie wurde 1987 von Gault-Millau mit 18 Punkten und dem Prädikat «Beste Köchin der Schweiz» ausgezeichnet. Ich bewarb mich und wurde angenommen. Ich glaube, sie faszinierte irgendwie das Bodenständige und Gradlinige, das ich mitbrachte.»

Danach zog es ihn in die USA, nach San Francisco. «Zu dieser Zeit gab es noch kein Internet, keine Google Maps, und irgendwie dachte ich, ich könne dort einfach «normal» arbeiten. Es war ein kleiner Betrieb, eine Art Schweizer Restaurant, und ich bin schon überrascht worden, wie es dort zuging. Es wurde viel «seafood» angeboten, und ich habe gelernt wie man selbst räuchert. Die Anforderungen waren hoch, und ich musste schnell und speditiv arbeiten. Aber ich konnte auch im «Squaw Valley» skifahren und auch sonst einiges erleben.»

Nach seiner Rückkehr aus Amerika verbrachte Daniel Jann eine Herbstsaison im elterlichen Betrieb und lernte – zusammen mit seinem Vater, einem gelernten Metzger – das Ausbeinen, Ausnehmen und Bearbeiten des Wildes.

Er traf auch seine spätere Frau wieder, die er schon in seinem Lehrbetrieb kennengelernt hatte, wo sie die Ausbildung als Servicefachfrau machte. Die beiden gingen zusammen in den Kanton Nidwalden arbeiten, bis 1995 Janns Eltern fanden, sie wollten aufhören. «Sie haben immer gesagt, wenn sie dreissig Jahre lang gewirtet haben, möchten sie in Pension gehen. So haben wir den Betrieb übernommen, sukzessive alles ein bisschen renoviert und unsere Linie eingebracht. Wir hatten das Glück, dass wir viele Gäste und Gerichte von den Eltern übernehmen konnten. Das Rezept der «Forelle Blau» beispielsweise ist schon rund hundert Jahre alt.» Der Landgasthof «Adler» ist seit vielen Jahrzehnten ein Restaurant; es war eines der ersten Häuser im Muotathal, die über ein Telefon verfügten. So sassen die Bauern häufig in der Gaststube, klopfen einen Jass und warteten auf einen Telefonanruf.



Unterdessen arbeitet bereits die nächste Generation der Familie Jann mit: «Wir haben drei Töchter, die alle irgendwie hier mitarbeiten. Die mittlere Tochter, Romana, hat Konditor und Koch gelernt und arbeitet aktiv mit, sie hilft bei der Verarbeitung der Wildtiere, löst das Fleisch aus der Decke, und beint es aus. Und ihre Desserts wurden von Gault-Millau sogar speziell erwähnt, was mich natürlich sehr stolz macht. Die älteste Tochter Laura hat bei Franz Wiget im Restaurant «Adelboden» in Steinen die Servicelehre absolviert und unterstützt uns an den Wochenenden. Sie hat unterdessen zwei Kinder, da muss sie die Zeit gut einteilen. Julia, unsere Jüngste, machte eine Lehre im Detailhandel, hat jetzt jedoch die Hotelfachschule angefangen und ist jetzt gerade in der Algarve für ein Rezeptionisten-Praktikum in einem Boutique-Hotel. Wenn sie zurück ist, kommt sie während der Semesterpause auch wieder zu uns arbeiten.»

In Gastronomiekreisen nennt man Daniel Jann den «König der Wildküche», wie kommt das? «Der Titel ist eine Wertschätzung für unsere Arbeit, unseren Umgang mit dem Wild. Wir bekommen von den Jägern die ganzen Tiere, die meine Tochter und ich in einem speziellen Nebenraum selbst aufhängen, enthäuten, ausnehmen, ausbeinen, portionieren und weiterverarbeiten. Dadurch bekommen wir auch eine Menge Knochen und können daraus gute Saucen kochen. Wir sehen auch gleich, was man zuerst brauchen kann, was noch ein wenig gelagert werden muss, und aus welchen Teilen man was herstellen könnte. Wir können auch den Teil, wo die Kugel in das Tier eingedrungen ist, grosszügig wegschneiden.»

### Forelle Blau

Zutaten für 4 Personen

5 l	Wasser
170 g	Salz
3 g	weisser Pfeffer, gemahlen
2	Lorbeerblätter
2,2 dl	Kräuteressig
300 g	Sellerie, Rübli, Lauch, Zwiebeln, gemischt
10 g	Zitronensaft
2,5 dl	Weisswein
8	Bach- oder Regenbogenforellen à 180–200 g Lebendgewicht

#### Fischsud

Gemüse rüsten und in grobe Würfel schneiden.  
Alle Zutaten in einer grossen Pfanne aufkochen  
und 10 Min. ziehen lassen.  
Den Sud auf ca. 75° C abkühlen.

#### Forellen

4 Forellen möglichst frisch, die Eingeweide ausgenommen  
und die Bauchöffnung gut ausgewaschen, in den Sud geben



und die Temperatur am besten mit einem Bratthermometer  
die ganze Zeit überwachen.

Für 8–10 Min. auf diese Weise schonend bei 75° C pochieren.  
Die Forellen aus dem Sud nehmen und sofort servieren.  
Die restlichen 4 Forellen auf die gleiche Art zubereiten.  
Dazu servieren wir Salzgummeli (Kartoffeln) und braune  
Butter.

#### Achtung:

Die Gäste sollen auf die Forelle warten, nicht umgekehrt!

In Schwyz gibt es vom Kanton genaue Vorgaben, wie viele Tiere geschossen werden dürfen. «Manchmal dürfen sie nur zwei Steinböcke schießen, manchmal fünf. Das wird dann unter den Jägern ausgelost. Auch bei den Murmeltieren ist das festgelegt. Es gibt Gegenden, wo es viel zu viele gibt, da sind sie fast eine Plage, dann dürfen dort natürlich mehr geschossen werden als anderswo. Gestern abend habe ich rund hundert Meter vom Haus weg acht Hirsche am Weiden gesehen, und oben im Wald sind natürlich noch mehr. Die knabbern die jungen Bäume an, was zu Schäden führt. Für mich als Gastwirt ist es natürlich schön, wenn eine Anzahl Hirschkälber geschossen werden dürfen. Die haben wir gar nie auf der Karte, sondern empfehlen sie



den Kunden, von denen wir wissen, dass sie das schätzen. Meine Frau kennt ihre Gäste sehr gut und weiss, welche Gerichte sie am liebsten essen. Es gibt auch grosse Unterschiede innerhalb der gleichen Tiergattung; ein Reh, das hier am Berg aufgewachsen ist, hat ein viel trockeneres Fleisch als eines, das aus einem moorigen Gebiet stammt.»

Viele Städter kennen nur das Wildfleisch, das ihnen vom Grossverteiler angeboten wird. Dazu gehören weder Steinbock noch Murmeltier. «Das Mungge-Fleisch hat schon einen speziellen Charakter. Es sieht ein bisschen aus wie Wildhase, hat aber seinen typischen Eigengeschmack. Man muss das Fett sehr grosszügig wegschneiden, ebenso die Fettdrüse vorne in der Brust.» Im «Adler» wird das Fleisch auch gebeizt, geräuchert, eingelegt und verwurstet. «Die Würste machen wir zusammen mit dem Metzger, weil wir die Gerätschaften dazu nicht haben.»

Nebst dem Wild im Herbst serviert der «Adler», der übrigens von Gault-Millau 16 Punkte und von Michelin einen «Bib Gourmand» erhalten hat, seine fast ebenso bekannten «Gitzi» und Bachforellen. Im Sommer fischen die jungen Muotathaler in ihrer Freizeit die Forellen aus der Muota und bringen sie der Familie Jann, die dafür einen korrekten Preis bezahlen.

«Für eine solche Bachforelle kommen die Gäste manchmal von Zürich her, denn solche Gerichte bekommt man nur noch an ganz wenigen Orten. Im Herbst bringen die pensionierten Muotathaler Eierschwämme oder wilde Beeren vorbei, die sie für uns gesammelt haben. Es herrscht ein grosser Zusammenhalt im Muotathal, wir kennen einander. Das Kochen mit einheimischen Produkten ist in unserem Betrieb schon seit Jahrzehnten selbstverständlich. Deshalb haben wir auch viele einheimische Gäste, mit denen wir verbunden sind.»

Auf die Zukunft angesprochen meint Daniel Jann: «Das Wichtigste ist, dass wir gesund bleiben dürfen. Und sonst nehmen wir es «einisch fortzue» (wie es kommt).»