

## «Von unserem ersten Wild bleiben meist nur die vier Beine und das Fell übrig»



Daniel Jann vom «Adler» in Ried wurde von Testessern schon als «König der Wildküche» bezeichnet. Bild: Silvia Camenzind

**Gastronomie Seit 23 Jahren ist Daniel Jann Gastgeber im «Adler» in Ried-Muotathal. Der 16-Punkte-Koch lebt den Trend von «Nose to Tail» schon lange und verwertet Tiere von Kopf bis Fuss.**

**MIT DANIEL JANN SPRACH SILVIA CAMENZIND**

***Was haben die Jäger Ihnen in diesem Jahr gebracht?***

*Im September während der Hochwildjagd brachten sie uns Hirsche, Hirschkalber, Murmeltiere, Gämsen und Steinböcke. Von den drei Jägern, die im Kanton Schwyz einen Bock schiessen durften, erhielt ich von zwei die Geissen und auch die Böcke. Unsere Gäste haben grosse Freude, denn man weiss gerade beim Steinwild zuvor nicht, was man bekommen wird.*

***Wie intensiv sind Ihre Tage während der Wildsaison?***

*Ich fange zurzeit am Morgen früher an und bereite den Pfeffer zu. Er muss jeweils vom Herd geräumt sein, wenn mein Team um 9 Uhr zur Arbeit kommt. Oftmals bringen die Jäger am Abend noch Tiere vorbei. Wenn die Gäste gegen 21, 22 Uhr gegangen sind, wird gemetzget.*

**Vor einigen Jahren hat man im Fernsehen gesehen, wie Sie einer Ihrer Töchter zeigten, wie man Wild ausnimmt. Machen Sie das noch immer zusammen?**

Das war meine jüngste Tochter, Julia. Weil sie noch nicht mit der Lehre beginnen konnte, legte sie ein Zwischenjahr ein. Mittlerweile ist es aber meine mittlere Tochter, Romana, die mich unterstützt. Sie hat das sehr gut im Griff. Wir sind ein Team. Sie schneidet die Tiere auf, sodass man das Fell abziehen kann, und dann weil Romana so zart ist – helfe ich beim Aufhängen. Sie macht die grobe Zerlegung, und ich beinle anschliessend aus.

**Als Laie sitzt man etwas überfordert vor der Wildkarte und weiss nicht, ob man Gämse, Reh, Hirsch oder Steinbock essen soll. Können Sie helfen?**

Darin ist meine Frau Paula sehr gut, sie hat das «Gspüri». Sie kann die Gäste einschätzen, sie weiss etwa, was wer mögen könnte, und gibt am Tisch Tipps. Der Unterschied liegt in der Fleischfaserung der Tiere: Reh ist ein sehr feines Fleisch, Gämse eher grobfaserig. Viele Gäste gehen von der Meinung aus, ein Steinbock «böckle», dem ist aber nicht so. Eine Gämse kann einen intensiveren Eigengeschmack haben als ein Steinbock. Wild isst man gerade wegen seiner Eigenheit.

**Dazu kommt noch die Frage: Welches Teil vom Wild soll man wählen?**

Ein Rehrücken ist zart, aber auch das «Nüssli». Wir braten es am Stück an und schneiden es auf sehr zu empfehlen. Da wir nicht wissen, was wir von den Jägern erhalten werden, sind manche Wildgerichte gar nicht auf der Karte. Haben wir zum Beispiel gerade ein Hirschkalb, sagt meine Frau dies den Gästen.

**In einem Schwyzer Kleinhaushalt stellt man keine eigene Beize für einen Pfeffer her. Pfeffer isst man auswärts. Stimmt diese Behauptung?**

Man kann Pfeffer in einem kleinen Haushalt machen. Ich vergleiche es mit der Zubereitung eines Ragouts. Je grösser die Menge geschmorten Fleisches, desto besser ist das Resultat. Pfeffer braucht Pflege, die beginnt beim Einbeizen des Fleisches.

**Ist «Nose to Tail» ein Thema?**

Selbstverständlich. Aus dem Hals machen wir Gehacktes für Cannelloni. Wir machen Terrinen, die Knochen brauchen wir für Saucen und Suppen. Von unserem ersten Wild bleiben meist nur die vier Beine und das Fell übrig.

**Welches Wildgericht mögen Sie selber am liebsten?**

Ich mag Pfeffer sehr gerne und ebenso die Beilagen. Unsere ganze Familie isst während der Wildzeit mindestens einmal pro Woche Wild, meist an unserem freien Tag. Es ist uns während der zwanzig Jahre hier noch nicht verleidet.

**Ist die Wildsaison für den «Adler» die beste Saison des Jahres?**

Ja, das ist sie. Mein Vater hat im «Adler» schon Wild gekocht, er hat mich eingearbeitet. Wir haben inzwischen die Rezepte teilweise verfeinert.

**Im Gault Millau wurden Sie vor einem Jahr als «König der Wildküche» bezeichnet. Ehrt Sie das?**

*Es ist eine Freude, so betitelt zu werden, obwohl ich auf keinen Fall König sein möchte. Es freut mich, wenn geschätzt wird, was wir hier im Team machen.*

***Ist König sein, wenn es ums Kochen geht, auch ein Krampf?***

*Ohne Fleiss kein Preis. Es ist wie überall: Will man Erfolg haben, muss man dafür arbeiten und am gleichen Strick ziehen.*

***Sind Sie gerade in der Wildsaison immer ausgebucht?***

*Vor allem an den Wochenenden. Es ist lustig: Wenn ich in die Gaststube blicke, sehe ich da manchmal ein Abbild des Vorjahres. Die gleichen Leute sitzen wieder bei uns. Unter der Woche und mittags hat es Platz, einfach probieren und telefonieren.*

***Saisonal und regional ist Ihre Devise. Verstehen das die Gäste, oder gibt es, weil Sie im «Adler» auf dem 16-Punkte-Niveau kochen, auch Gäste, die Exotisches wünschen?***

*Diese Zeiten sind vorbei. Saisonal und regional ist Trumpf. Man geht heute auch öfters in die Ferien als früher und isst dort die lokalen Produkte, also Fische am Meer. Meiner Ansicht nach wird sich der Trend von saisonal und regional noch lange halten. Ich glaube sogar, dass unsere Gäste enttäuscht wären, würden wir ihnen statt einer Forelle aus dem Bach nebenan einen Hummer servieren.*

***Was gibt das Muotatal für Ihre Küche her?***

*Es gibt viel her. Im Herbst bringen uns Muotathaler Heubeeren, die Hobbyfischer bringen Forellen. In diesem Jahr gab es sehr viele Steinpilze, so viele, dass ich sagen musste, ich habe nun genug. Es gibt sogar einer, der Pilze züchtet in seinem Wald und sie uns bringt. Aus dem Muotatal kommen Fleisch, Honig, Butter, Käse und sogar Urdinkel-Cracker. Gemüse gibt es hier nicht viel, aber wir sammeln Bachkresse, Bärlauch, Brennnesseln und Kräuter. Genau das ist es, was unsere Gäste wollen.*

***Der «Adler» ist ein Familienbetrieb. Funktioniert es gerade deshalb so gut?***

*Es macht viel aus, dass wir ein Familienbetrieb sind. Ich bin meiner Frau sehr dankbar, dass sie den Betrieb mit mir führt und mich unterstützt. Was würde ich in der Küche machen, wenn ich niemanden an der Front hätte, der die Gäste betreut? Sie kennt die Wünsche unserer grossen Stammkundschaft. Wir beide haben im «Rössli» in Steinen eine gute Ausbildung genossen. Das ist unser Fundament.*

***Sie haben von der Gastronomie begeisterte Töchter. Freut Sie das?***

*Auch unsere Töchter ziehen am selben Strick. Sie haben grosse Freude, hier zu arbeiten. Die Gäste schätzen es ebenso, für viele ist es ein Heimkommen, wenn sie zu uns in die Stube zum Essen kommen. Laura, unsere älteste Tochter, machte die Servicelehre bei Franz Wiget im «Adelboden». Sie konnte eine gute Ausbildung geniessen, danach hat sie auswärts gearbeitet. Inzwischen ist sie verheiratet und unterstützt uns. Romana hat Köchin und Konditorin gelernt und dann in Betrieben Erfahrungen gesammelt. Gerade geniessen wir es, dass beide da sind. Julia, unsere Jüngste, degustiert unsere Gerichte kritisch und gibt uns ihr Feedback. Ich bin immer wieder erstaunt, welche Ideen Romana für Vorspeisen oder Desserts hat. Sie hat einen*

*anderen Horizont denn sie isst gerne in urbanen Trendlokalen. Das öffnet auch mir die Augen. Das ist mir viel wert. Ich habe zwar meinen Stil, aber Nuancen lasse ich sehr gerne zu.*

**Was geben Sie Ihren Töchtern weiter?**

*Ich hoffe, die Freude am Beruf, am Arbeiten, am Teamwork. Hätten wir etwas falsch gemacht, hätten sie heute nicht die Freude an der Gastronomie.*

**Profitieren Sie vom Gourmetführer Gault Millau?**

*Wir profitieren sicher. Gerade haben unsere Gäste davon in der Regionalzeitung gelesen, das erzählen sie uns. Wir machen den Spagat. Hier essen Gäste in den Wanderschuhen neben Leuten, die extra hierherreisen. Wir wollen alle glücklich machen.*

**Heute gibt es nicht nur Gastrokritiker, sondern jeder Gast ist auf Tripadvisor ein Kritiker. Wie gehen Sie damit um?**

*Das ist der Lauf der Zeit. Mittlerweile kann man alles bewerten, selbst wenn man einen Bürostuhl kauft. Da gebe ich nicht viel darum. Wir haben eine grosse Stammkundschaft, auch ältere Leute, die das nicht beachten. Sollte einmal etwas nicht den Erwartungen entsprechen, finden wir das direkte Gespräch mit den Gästen.*

**Im TV gibt es viele Kochsendungen. Schauen Sie sich solche Sachen an?**

*Nein, weniger. Wenn, dann muss es eine Sendung sein, die eingebettet ist in eine Landschaft, aus der die Produkte kommen, mit denen gekocht wird.*

**Was machen Sie an einem freien Tag?**

*Meine Frau und ich sind gerne in der Natur, wir gehen mit dem Hund spazieren. Ich gehe biken, joggen oder mache auch einmal nichts.*

**Diesen Artikel finden Sie auf Bote der Urschweiz Online unter:**

[https://www.bote.ch/importe/fu pep/bdu-epaper/bu\\_samstagsgespraech/von-unserem-ersten-wild-bleiben-meist-nur-die-vier-beine-und-das-fell-uebrig;art149187,1131056](https://www.bote.ch/importe/fu pep/bdu-epaper/bu_samstagsgespraech/von-unserem-ersten-wild-bleiben-meist-nur-die-vier-beine-und-das-fell-uebrig;art149187,1131056)