

# «Wild auf Pfeffer»

GASTRO Mit dem Herbst kommen auch wieder die Wildgerichte auf die Speisekarte. Weit oben in der Beliebtheitskala stehen Hirsch- und Rehpfeffer. Das «Tagblatt» verrät, wo es die besten gibt.

Es braucht, um einen guten Wildpfeffer herzustellen, Geduld, Können und hochwertige Zutaten. Erst das Beizen, mindestens eine Woche lang, dann die Sauce mit mehr als zwanzig Zutaten, von Blut bis Wacholder, zuletzt das sorgfältige Schmoren. Was Wunder überlassen Wildliebhaber das Zubereiten eines Pfeffers gerne den Profis. Aber auch bei der Wahl und der Qualität der Beilagen gibt es teilweise himmelweite Unterschiede. Das «Tagblatt» stellt sechs Restaurants vor, bei deren Pfeffergereichten man wilde Lust bekommt.

(...)

Restaurant Le Chef, Kanonengasse 29, Tel. 044 240 4100

Beizenkönig Fred Tschanz ist als Gastgeber so leidenschaftlich wie als Jäger. Das ist ein grosses Glück für die Gäste. Sie dürfen im Le Chef das Wild aus der eigenen Jagd des Patrons geniessen. Gebeizt wird es dann im Haus. Frischer geht es nicht. Dass man im elegant eingerichteten Fumoir entspannt essen und rauchen darf, daran erfreuen sich sinnliche Menschen so sehr wie an der Schönheit der Gemälde von Varlin, Vallotton und Segantini an den Wänden. Edel ist auch der Hirschkpfeffer, den



Marwan Al-Tutunchi, Kellner im Restaurant Le Chef, serviert einen klassischen Hirschkpfeffer.  
Bild: Sabine Troendle

der Kellner mit Grandezza serviert. Das zart-mürbe Fleisch kommt in einer dunkelvioletten glänzenden, samtigen Sauce, die nach altem Rezept mit frischem Blut gebunden wurde. Ein wilder Genuss. Leicht unterschätzt man, was «Beilagen zum Wild» so alles bedeuten kann: Blaukraut, Rosenkohl, glacierte Marroni, gedünstete Äpfel mit Preiselbeerkompott, dazu ein Risplein Johannisbeeren und Trauben – und natürlich handgemachte Spätzli, die in einem Pfännchen serviert werden. Mit der opulenten Portion für 38 Franken wird der Gast geradezu beschenkt.

BEL

(...)