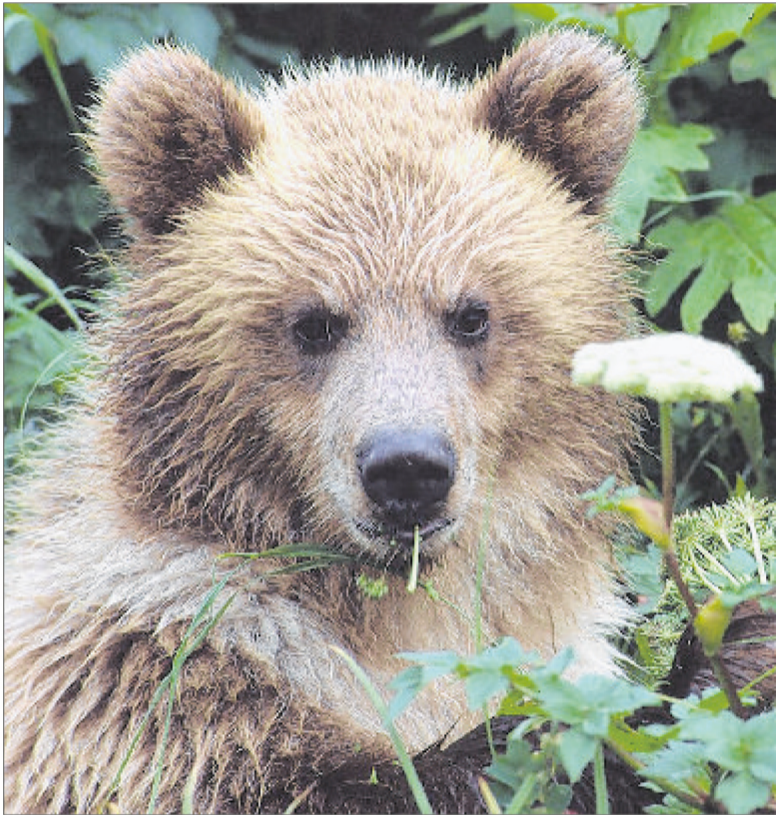


Kyburg Festessen der Gourmet Burger mit dem Bärenexperten Reno Sommerhalder

Bärenhunger auf Viergangmenü



Bärenexperte Reno Sommerhalder (rechts) richtet zusammen mit den «Gourmet Burgern» die Hauptspeise an. Die Zutaten stammen aus Meister Petz' Speiseplan. Bevor die Gäste essen dürfen, erfahren sie, wo und wie der Bär die Beilagen findet. (Iso/ü)



Was haben Rehpastete, Wurzelgemüse und geröstete Nüsse gemeinsam? Sie alle gehören zum Speiseplan des Braunbären, erklärte Bärenexperte Reno Sommerhalder den Gourmet Burgern.

Loredana Sorg

Normalerweise kochen die Gourmet Burger, eine Gruppe von 18 Hobbyköchen aus Kyburg, in der Schulküche in Weisslingen, und normalerweise arbeitet Reno Sommerhalder im Jasper-Nationalpark in den kanadischen Rocky Mountains als Bärenforscher. Am vergangenen Samstagabend hingegen bereiteten sie zusammen ein Menü der besonderen Art zu: vier Gänge, die direkt oder indirekt dem Speiseplan eines Braunbären entstammen. In einer Multi-Mediashow erzählte der ursprünglich aus Kloten stammende Bärenexperte nicht nur über die kulinarischen Vorlieben der eindrucksvollen Tiere, sondern auch über deren Lebensweise und Biologie.

20-Jahr-Jubiläum

«Dies ist sozusagen ein Minijubiläum, uns Gourmet Burger gibt es nämlich schon seit zwanzig Jahren», begrüßte Roman Arcon, Organisator der Männergruppe, seine Küchenkollegen und deren Begleitung. Vor zwanzig Jahren beschlossen 18 Kyburger beim abendlichen Bier, zusammen kochen zu lernen. So besuchte Arcon einen

Kochkurs von Betty Bossi. Seither veranstalten die Herren alle zwei Monate eine sogenannte «Chochete» und laden zum Festessen manchmal auch ihre Partnerinnen ein. Ausserdem pflegen sie den Brauch des «Grünsamstags», des letzten Samstags im Oktober, an dem sie Arbeiten in natürlichen Biotopen erledigen.

Für dieses besondere Treffen haben sie nun den Bärenexperten Reno Sommerhalder aus Kanada eingeladen. Ursprünglich wollte der gelernte Koch zusammen mit den Gourmet Burgern sein Bärenmenü selber zubereiten. Allerdings wird die Küche des Restaurants Hirschen in Kyburg – Austragungsort der Veranstaltung – gerade umgebaut, weshalb Wirt Andreas Morf den grössten Teil vorbereitet hat. Die Hobbyköche unterstützten ihn jedoch beim Anrichten und Servieren der speziellen Gerichte.

Bären mit allen Sinnen erleben

Das Jubiläum der Köche ist für Reno Sommerhalder eine Premiere: Zum ersten Mal involviert er in sein Programm nebst Augen und Ohren auch die Sinne Geruch und Geschmack. Seiner Meinung nach spricht das die Menschen viel persönlicher an als ein normaler Vortrag.

Nach einer allgemeinen Einführung in die Geheimnisse der Bärenwelt und die Natur Kanadas sowie Russlands kam er auf die Zutaten des ersten Ganges zu sprechen. Sowohl das Wild in der Rehpastete als auch die glasierten Marroni gehören zu Meister Petz' Leibspeisen. Insbesondere Kastanien könnten laut Sommerhalder in Zukunft eine wichtige Rolle in der Ernährung des Schweizer

Bären spielen. Immer wieder verweist er auf die aktuelle Diskussion über die Rückkehr des Bären in die Schweizer Alpen. Es ist ihm ein grosses Anliegen, dass die Menschen diese faszinierenden Tiere besser verstehen und nicht nur sie, sondern auch die Natur schützen wollen.

Feinschmecker Menü für Bären

Als zweiten Gang geniessen die Gäste einen Löwenzahnsalat mit Ei, ge-

rösteten Buchennüssen und getrocknetem Hirschfleisch. Nach einer weiteren Showrunde, die die Zutaten der Hauptspeise – Wildlachssteak an Weissweinsabayon mit Wurzelgemüse und Kartoffeln – widerspiegelt, verstehen alle, warum der Braunbär so gerne und viel frisst.

Zum Dessert servieren die Herren schliesslich Nusstorte an Honigeis und Apfelsauce, womit der Bärenhunger definitiv gestillt ist.

Umweltschützer statt Fussballprofi

Ursprünglich wollte der Klotener Reno Sommerhalder Fussballprofi werden. Um sich möglichst intensiv seinem Hobby widmen zu können, lernte er an der ETH Zürich Koch, da ihm nebst dieser Lehre genug Zeit für das Training blieb. Stets zog es ihn aber auch in die unberührte Natur. Der junge Koch reiste nach Kanada und arbeitet in der Küche des Jasper-Nationalparks. Auch hier unternahm er einsame Streifzüge in die Wildnis und wurde eines Nachts im Zelt tatsächlich von einem Schwarzbären besucht. Noch heute regt sich Sommerhalder über seine damalige Leichtfertigkeit auf, welche ihm glücklicherweise jedoch keine Tragödie beschert hatte. Von da an verbrachte er viel Zeit mit den Wildhütern und absolvierte Bergführerkurse. Obwohl er insbesondere als Bärenexperte bekannt ist und auch bei diversen Forschungsprojekten beteiligt war, bezeichnet er sich nicht als

Bärenforscher, sondern als Umweltschützer. Der Bär sei für ihn das Fenster zur Natur, so Sommerhalder. Regelmässig kehrt er nun in die Schweiz zurück, um von seinen Erfahrungen zu erzählen. Seine Bilder zeigen beeindruckende Szenen aus seinem Alltag in der kanadischen oder russischen Wildnis. Immer wieder denkt er sich neue Wege aus, den Bär dem Publikum näher zu bringen. Deshalb hat er für dieses Jahr ein neues Konzept ausgearbeitet. Nebst Schulbesuchen im Kanton Graubünden, wo er über die Rückkehr der Bären in die Schweizer Berge informiert, verwöhnt er sein Publikum mit einem viergängigen Bärenmenü. Zwischen den Speisen erklärt er, wie und wo der Bär die Zutaten findet und frisst, bevor die Gäste die Delikatessen selber versuchen können.

Nähere Informationen sind über die Adresse reno@bearsociety.org erhältlich.

Pfäffikon

«Zweifel an der Objektivität»

Post für den Regierungsrat: Fritz Hofmann, Ex-Präsident des Vereins Mittagstisch, will beweisen, dass der Bezirksrat nicht objektiv geurteilt hat.

In die Auseinandersetzung um den Entscheid des Bezirksrates gegen die Schulpflege Pfäffikon hat sich jetzt auch Fritz Hofmann eingeschaltet. Der frühere Interimspräsident des Vereins Mittagstisch Pfäffikon hat eine Stellungnahme zu Händen des Regierungsrates verfasst und dieser eine umfangreiche Dokumentensammlung beigelegt. Dieser muss sich zurzeit mit der Beschwerde der Schulpflege Pfäffikon gegen den Beschluss des Bezirksrates befassen. Darin hatte der Rat der Schulpflege unter ihrem Präsident Martin Stucki Steuergeldverschwendung und Mobbing vorgeworfen. (Der ZO/AvU berichtete darüber.)

«Protokolle nicht miteinbezogen»

Wie Fritz Hofmann dem ZO/AvU gegenüber erklärte, habe er sich zu dieser Stellungnahme veranlasst gefühlt, nachdem er den Beschluss des Bezirksrates genau analysiert hatte. Der Bezirksrat widmete einen beträchtlichen Teil seines Berichts nämlich dem Mittagstisch Pfäffikon. Minutiös werden darin Vorfälle und Vorkommnisse in diesem Verein aufgelistet, der zeitweise in argen Schwierigkeiten gesteckt hatte. Die Schulpflege war damals mit dem Mittagstisch verflochten.

Für Fritz Hofmann ist nach der genauen Lektüre des Berichtes klar: «Hätte der Bezirksrat die Protokolle vom Verein Mittagstisch in die Beurteilung miteinbezogen, wären einige Aussagen von Personen besser hinterfragt oder anders beurteilt worden, oder man hätte festgestellt, dass einige Aussagen absolut falsch sind», schreibt er in seiner Stellungnahme an den Regierungsrat.

Es geht nur um den Mittagstisch

Fritz Hofmann will mit seiner Stellungnahme und den eingereichten 26 Dokumenten (Protokolle, Gesprächsnotizen, Mails vom Verein Mittagstisch) dem Regierungsrat jene Unterlagen zur Verfügung stellen, die der Bezirksrat nicht miteinbezogen habe. Denn, so Hofmann dem ZO gegenüber: «Aufgrund dieser Dokumente entstehen erhebliche Zweifel an der Objektivität des Bezirksratsberichtes.»

Hofmann geht es – gemäss seinem Brief – unter anderem auch darum, die Rolle der Akteure im Geschehen rund um den Mittagstisch in ein anderes Licht zu rücken, namentlich diejenige von Daniela Hänni, die nach der Beurteilung Hofmanns im Bezirksratsbericht zu gut wegkommt.

Er legt Wert darauf, dass es ihm nur um die Klärung der Vorkommnisse rund um den Mittagstisch gehe. Den anderen Teil des Berichtes, in dem die Schulpflege schwer gerügt wird, will er nicht kommentieren. (cv)