

Hauptausgabe

Berner Zeitung
3001 Bern
031/ 330 33 33
<https://www.bernerzeitung.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 34'145
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich



Seite: 3
Fläche: 122'832 mm²

Auftrag: 1089317
Themen-Nr.: 038.085

Referenz: 81596656
Ausschnitt Seite: 1/3

alpines museum
alpine museum
museo alpino
museo alpin

Auf der Pirsch nach dem ultimativen Naturerlebnis

Jagen liegt im Trend Wie in der ganzen Schweiz boomen auch im Kanton Bern die Jagdausbildungen – gerade bei Städtern und bei Frauen. Auf Spurensuche mit einem Jäger-Urgestein.



Gibt Einblick in ein Urhandwerk des Menschen: Kurt Huggler mit seinen Leihgaben für die Jagdausstellung im Alpinen Museum in Bern. Fotos: Nicole Philipp

Benjamin Bitoun

Auf den ersten Blick scheint der Widerspruch unlösbar. Immer mehr Schweizerinnen und Schweizer kaufen ihre Lebensmittel online ein und lassen sie sich bequem nach Hause liefern. Und gleichzeitig ist das Interesse an einem der ältesten Handwerke des Menschen wieder erwacht, welches seine Notwendigkeit eigentlich längst verloren hat: Die Rede ist von der Jagd.

Für die letzten Jahre stellt der Verein Jagd Schweiz eine bedeutende Zunahme bei den Jagdausbildungen fest. «Heute interessieren sich viel mehr Personen

ohne direkten Bezug zur Jagd für einen Jagdlehrgang. Darunter viele Städterinnen und Städter und eindeutig mehr Frauen», sagt David Clavadetscher, Geschäftsführer des Dachverbands Jagd Schweiz.

Mehr Frauen, mehr Städter – diese Aussagen treffen auch für den Kanton Bern zu: Gemäss den Zahlen des Jagdinspektorats des Kantons Bern haben im letzten Jahr 93 Personen die Berner Jagdprüfung bestanden, knapp ein Viertel davon Frauen. Damit ist der Frauenanteil in den letzten zehn Jahren um zehn Prozent gestiegen. Und: Unter allen Kursorten im Kanton verzeichnet die

Stadt Bern mit ihrem Einzugsgebiet Stadt und Agglomeration am meisten Anmeldungen, wie Daniel Wieland vom Berner Jägerverband bestätigt.

Jagen ist teuer und zeitintensiv. Allein der zweijährige Lehrgang kostet Wieland zufolge 1600 Franken. Für eine Waffe im tieferen Preissegment müsse man mindestens 1500 Franken einrechnen, für die restliche Ausrüstung wie Zielfernrohr, Fernglas oder Bekleidung kommen nochmals etliche Tausend Franken dazu.

Der Wunsch nach dem ultimativen Biofleisch



alpines museum
alpine museum
museo alpino
museo alpin

Stellt sich die Frage: Was steckt hinter diesem neuen Interesse an der Jagd? Oder etwas zuge-spitzt: Ist Jagen das neue Yoga für reiche Städter?

Eine der möglichen Antworten betrifft den sich verändernden Fleischkonsum. Offenbar ist es der Wunsch nach einem ehrlicheren Umgang mit dem Tier als Nahrung, den einige dazu bringt, selbst zur Jagdwaffe zu greifen. Jagdausbildner Daniel Wieland sagt: «Wir haben Personen in den Lehrgängen, die heute vegetarisch oder vegan leben und sich nun entschlossen haben, wieder Fleisch zu konsumieren. Dessen Gewinnung wollen sie jedoch in die eigenen Hände nehmen.»

Selbst geschossenes Wildfleisch als das ultimative Bio-produkt, sozusagen.

Weiter vermuten die Schweizer Jagdverbände, dass das gestiegene Interesse an der Jagd generell mit dem gestiegenen Interesse an Naturerfahrungen zu tun hat – schliesslich erlebte auch Fischen im Corona-Jahr einen enormen Boom.

Kurt Huggler – ein «Jäger-Urgestein» erzählt

Die Spurensuche danach, was Junge zum Jagen bringt, führt zu einem Berner Jäger-Urgestein: zu Kurt Huggler, einem der Protagonisten der Jagdausstellung im Alpinen Museum. Der 76-Jährige war viel in seinem Leben: Tourismusdirektor von Mürren, Hotelier und Küchenchef, dazu Leiter der Skischule und in den 1960er-Jahren ein erfolgreicher Schweizer Skirennfahrer.

Doch seit er denken kann, ist er vor allem eines: ein Jäger.

Aufgewachsen in Mürren, auf 1650 Metern, fand Huggler durch seinen Vater und Grossvater au-

tomatisch zur Jagd. «Jagen war Teil unserer Kultur», sagt er. Die Mürrener hätten gejagt, um ein Stück Fleisch zu essen und um dafür nicht ihre kostbare Milchkuh schlachten zu müssen.

Als er sechs Jahre alt war, reichte ihm sein Vater hinter Alpenrosen und Wacholderstauden geduckt das Gewehr, um sein erstes Tier zu schießen. Einen Birkhahn, erinnert sich Huggler. Nervosität habe er damals keine gespürt. «Heute, wo ich weiss, was ein schlechter Schuss für Folgen hat für das angeschossene Tier, ist das anders.»

Den besonderen Reiz am Jagen formuliert er so: «Die Jagd zwingt einen, wach zu sein, bewusste Entscheidungen zu treffen – und das binnen weniger Sekunden.» Brutal ehrlich schildert er die Emotionen, die Erregung, die ihn ergreift, wenn er auf einen Hirsch oder ein Reh anlegt. «Da kann es mich noch immer richtig durchschütteln», so der erfahrene Jäger. Eine Reaktion des Körpers, durch den Ausstoss von haufenweise Adrenalin.

Zum anderen sei da immer die Sorge um den sauberen Schuss. «Ich weiss: Wenn ich schon auf dieses Tier schiesse, dann muss ich es haargenau treffen», sagt Huggler.

Bewusster Fleischkonsum als Folge

Empfindet er Mitleid mit dem Tier? Manchmal, etwa bei einer Rehgeiss mit einem Kitz, räumt der Jäger ein. Da schiesse er oftmals nicht, obwohl nach dem Jagdgesetz auch Kitze geschossen werden müssten. Über die Jahre habe er herausgefunden, dass sein Mitleid von der Tierart abhängig sei. Bei alten Rehböcken habe er weniger Hemmungen, bei Treibjagden auf

Wildschweine sei er fast gefühllos. «Das mag an der wehrhaften Art des Tieres liegen und am Schaden, welche Wildschweinrotten anrichten», vermutet Kurt Huggler.

Viele Jahre nach dem ersten Schuss auf den Birkhahn, als er das Jägerstübli im Hotel Bellevue führte, jagte Huggler vor allem für die eigene Restaurantküche. Doch auch noch heute verwertet der 76-Jährige nahezu alles von dem Tier, das er schießt. Das Abhängen des Fleisches, das Schlachten der einzelnen Teile, die Verarbeitung der zäheren Stücke zu Ragout oder Pfeffer: Darüber vergingen Wochen, sagt Huggler. «Doch ist dies ja eigentlich der Zweck der Jagd.»

Entsprechend anders sei auch sein Bewusstsein beim Essen, erzählt der Jäger. Und rechnet am Beispiel der Gamsjagd vor: Maximal zwei Gämsen pro Saison, das stundenlange Klettern und Warten, der Schuss, das Aufbrechen und Heimtragen des bis zu 30 Kilogramm schweren Tiers auf seinen Schultern; dann das Schlachten und das aufwendige Zubereiten: «Dieses Fleisch genieße ich viel bewusster als irgendein Lammfilet aus dem Laden», sagt Kurt Huggler.

Zudem teilt er die Ansicht derjenigen Jungjägerinnen und -jägern, die im Selber-Töten des Tieres die ehrlichere und ethischere Art der Fleischbeschaffung sehen. Leben und sterben in der freien Wildbahn oder im Schlachthaus: «Welches Leben ich bevorzugen würde und welches Ende, ist für mich klar», sagt Huggler.

Doch wenn auf einmal mehr unerfahrene Städter, getrieben von der Sehnsucht nach der Wildnis, in die Berner Berge und Wälder drängen: Sind da Kon-



alpines museum
alpine museum
museo alpino
museo alpin

flikte nicht vorprogrammiert? Daniel Wieland vom Berner Jagdverein verneint und verweist auf die hohen Ausbildungsstandards. Und nicht zuletzt hätten es auch die gestandenen Jäger in der Hand, den Nachwuchs über die Gepflogenheiten der Berner Jagd, über Ethik, Tradition und Brauchtum zu unterrichten – Jäger wie Kurt Huggler.

Die Schattenseiten des Booms

Dieser möchte gern seine Philosophie des Jagens an die kommende Generation weitergeben. Und dennoch fürchtet er sich vor den Schattenseiten des Booms. Fehlendes Jagdtalent, Fitness und Kenntnisse der Natur würden heute oft mit Technik wettgemacht. «Einige Jäger fahren mit dem E-Bike und der allermodernsten Campingausrüstung auf die Gamsjagd und übernachteten illegal im Wildgebiet», klagt Huggler.

Weil ein Teil des Nachwuchses zudem über mehr Zeit und Geld verfüge, könne er es sich leisten, die Jagd als Zeitvertreib und Sport zu betreiben. Für ihn sei das falsch, sagt Huggler. «Das Jagen und Töten eines Tiers ist kein Sport.»

Naturliebhaber, Wildtierexperte, Schütze, Metzger, Koch: «Das ist meine Vorstellung eines Jägers», sagt Kurt Huggler. Noch gebe es viele Jäger, die darüber ebenso denken würden wie er. Viele aber auch nicht, sagt er – und fügt hoffnungsvoll hinzu: «Aber vielleicht werden sie es noch.»

Ausstellung «Auf Pirsch»

Vom **26. August 2021 bis zum 2. Januar 2022** findet im Alpinen Museum in Bern die Ausstellung «Auf Pirsch» statt. Sie führt das Publikum nahe an Kopf, Hand und Herz von vier Jägerinnen und Jägern im Berggebiet der Kantone Bern, Wallis, Graubünden und Uri. Thematisiert werden Fragen wie etwa, welche Beziehung die Jäger

zum gejagten Tier haben oder welches Wissen notwendig ist für die Zerteilung und Zubereitung des Fleisches.

Dem Museum zufolge liegt der Fokus der Ausstellung auf dem Handwerk – jenseits polarisierter Zuschreibungen: Planen, Vorbereiten, Beobachten, Warten, Schiessen, Zubereiten. (bit)