

Bibliothek

Einen Einblick bekommen, wie wild Muttenz eigentlich ist



Verstanden es, das Publikum in den Bann des Waldes und seiner Bewohner zu ziehen: Thomas Marti, Mathias Laub und Thierry Hecht (von rechts). *Spuren im Schlamm: Hier gibt es ein munteres Stell-dichein.*

Fotos Axel Mannigel

Am letzten Samstag lud die Bibliothek dazu ein, den Wald und seine Bewohner zu erkunden bis hin auf dem Teller.

Von Axel Mannigel

Ausverkauft! So steht es oft bei den Veranstaltungen der Bibliothek, die ihr klassisches Angebot um Events aller Art ausgebaut hat. So auch bei der Veranstaltung «Wildes Muttenz», einer Mischung aus Erlebnis, Vortrag und exquisitem Essen. Zum ersten Mal fand der Anlass im Frühjahr 2024 statt, jetzt war es wieder so weit. «Die Jäger haben gesagt, dass der Herbst besser geeignet ist, deswegen mussten jetzt alle so lange warten», schmunzelte Bibliotheksleiterin Janine Steiner.

Wer neben dem Essen auch den Gang in der Natur gebucht hatte, traf sich schon am Nachmittag am

Zinggibrunnparkplatz, 2024 war es noch die Rütihard gewesen. Ausser den rund 40 Interessierten waren auch drei Jäger der Jagdgesellschaft Muttenz anwesend, um aus erster Hand über das Jagdwesen zu berichten. «Es ist kurz nach drei, wir fangen an», sagte Thomas Marti, seines Zeichens Jagdleiter und -aufseher im Revier Muttenz, und begrüßte die Gruppe zum Waldspaziergang. Neben ihm standen Mathias Laub, Präsident der Jagdgesellschaft, sowie Kassier Thierry Hecht, der auch für den Wildverkauf verantwortlich ist.

Extra aus Luzern dabei

«Wer war letztes Jahr schon dabei?», fragte Marti und freute sich, als nur wenige Hände hochgingen. «Dann können wir ja nochmal das Gleiche erzählen.» Alle lachten. Ihnen als Jägern gehe es darum, einen kleinen Einblick ins Revier zu geben und ein paar Gedanken zum Wild zu teilen, das zwar bejagt,

aber auch gehegt werde. «Wir wollen erzählen, wie wir das machen und was uns dabei wichtig ist.»

Für den Rundgang verteilte sich die Gruppe auf die drei Jäger und los ging's die Zinggibrunnstrasse hinauf. Sofort entwickelten sich unter den Teilnehmenden lebhaftige Gespräche, denn viele kannten sich. Auch eine Gruppe von vier Männern war dabei. «Unsere Frauen sind für das Wochenende in Lyon und haben uns hierhergeschickt», meinte Lukas Mathys-Alary und zuckte die Schultern. Seine Frau ist Séverine Alary, beim Frauenverein Leiterin des sozialen Engagements. «Sie hat von dem Anlass gehört und meinte, das wäre etwas für uns.» Fast Gleiches galt für Hansjörg Bacher, als Ambassador mit Jazz uf em Platz verbunden. Seine Partnerin Andrea Knapp koordiniert beim Festival die Helfereinsätze. Zusammen mit Marc Stöckli und Pablo Munoz (letzterer war extra aus Luzern angereist) hiess es nun, mit dem

spannenden wie kulinarischen Anlass den temporären Verlust der vier besseren Hälften wettzumachen.

Peeling für Wildschweine

Inzwischen in den Wald abgebogen, machte die Gruppe nach ein paar hundert Metern halt. Jede Untergruppe suchte sich einen Platz, dann berichtete jeder Jäger aus seinem Latein. «Thomas Marti hat es ja schon angetönt respektive es ist schon die erste Frage aufgetaucht, nämlich, was haben wir hier eigentlich für Wild bei uns im Wald. Was denkt ihr, was läuft hier alles herum?», fragte Mathias Laub. «Ich würde sagen, Rotwild und Wildsäu», kam es wie aus der Pistole geschossen von einem älteren Herrn. «Rotwild haben wir keines hier, aber die kleinere Variante, das Reh», erwiderte Laub und sagte, dass das Rehwild eine der Hauptwildarten in der Region sei. «Auch das Schwarzwild kommt hier stark und häufig vor, vor allem auch im



Geduld und Fingerspitzengefühl: Christoph Hartmann von der Taverner St. Johann mariniert das wilde Spanferkel.



Rehe, Marder, Dachse: Der Wald ist voller Leben, das jedoch von den Jägern kontrolliert werden muss.

Revier MuttENZ.» Laub erzählte ruhig und unaufgeregt und überzeugte mit seinem Wissen. Alles war sehr gut verständlich, was auch in den anderen Gruppen der Fall gewesen sein muss, denn es wurde viel gelacht. Neben Rehen und Wildschweinen gibt es auch den Fuchs, den Dachs, Marder, Wildkatzen und Luchse. Selbst Gämsen seien gesichtet worden.

Immer wieder stellten die interessierten Teilnehmer eine Frage und so kam es, dass plötzlich schon rund 45 Minuten vorbei waren. Marti gab das Zeichen für den Aufbruch und weiter gings bis zum Wasserlauf, der oberhalb des Weges ein Feuchtgebiet ist, in dem sich gut die Fährten von Schwarzwild erkennen liessen. «Wildschweine tragen im Fell Parasiten mit sich», sagte Laub beim nächsten Halt. «Um sie loszuwerden, nehmen sie ein Schlammbad. Später reiben sie sich an einem Baum, und mit dem Dreck fallen die Parasiten ab.» Selbst das Schwarzwild versteht also die Vorzüge eines guten Peelings.

Die Passion der Jäger

Auf einem Platz in der Sonne angekommen, folgte der nächste Schwung des Jägerwissens, wobei es etwa auch um den streng limitierten Einsatz von Nachtsichtgeräten ging. Aber auch um das Jägersein an sich. Alle Jäger werden zwar vom Kanton beauftragt, arbeiten jedoch ehrenamtlich. Auch die Ausrüstung muss selbst bezahlt werden. «Wir jagen zwar, jedoch nur so, dass es die Populationen in einem Gleichgewicht hält. Dazu gehört für uns auch, Verantwortungsbewusstsein zu jagen, also etwa so, dass die Jungtiere noch Mütter haben. Wir arbeiten im besten Sinn mit den Tieren und dem Wald, ganz im Gegensatz zu Trophäenjägern. Fürs



Nach jedem Gang dasselbe Bild: leere Teller, freudige Gesichter.

Jägersein braucht man Passion, die weit über den Nervenkitzel hinausgeht», so Laub leidenschaftlich.

Festliche Bibliothek

Szenenwechsel. Um 18.30 Uhr hat sich die Bibliothek in ein Gourmet-Restaurant verwandelt. Janine Steiner stand in der Tür und begrüsst jeden Einzelnen. Hinten im Garten war wieder Christoph Hartmann von der Taverne St. Johann am Werk. Mit flinken Fingern kreierte er einen visuell ansprechenden Apéro, der mit Reh-, Dachs- und Schwarzwildfleisch auch geschmacklich voll zu überzeugen wusste. Immer wieder muss er das Spanferkel auf dem Grill mit einem Pinsel marinieren. «Das dreht sich da schon seit zwölf Uhr.»

In der Zubereitung unterscheidet sich das Wildfleisch nicht vom gezüchteten. «Wenn man die Anatomie kennt, dann ist es genau gleich.» Hartmann schätzt beim Wild, dass es nicht gehezt, nicht getrieben werde und so keine Stresshormone ausbilde, die das Fleisch übersäuern könnten. Dafür schien der Küchenchef jedoch leicht im Stress, denn neben dem Mari-

nieren galt es, weitere Häppchen mit Rehleberpaté herzustellen sowie Gäste zu begrüssen.

Die Gäste begrüsst auch Janine Steiner. «Entschuldigung, hallo, grüezi mitenand, herzlich willkommen! Es ist super Wetter heute, ganz im Gegensatz zum letzten Mal. So ist es zwar schön hier draussen, aber die Aperitif-Plättli gibt's drinnen. Das soll eine Tavolata sein, ganz ungezwungen, und deshalb schlage ich vor, dass man sich du sagt, morgen kann man sich wieder siezen, oder man kennt sich gar nicht mehr auf der Strasse.» Später, quasi auf dem Weg in den ersten Stock zum Festessen, erklärte sie, dass «Wildes MuttENZ» eine Idee der Jäger gewesen sei. Das wurde von Thomas Marti bestätigt: «Wir wussten, dass es hier inzwischen tolle Anlässe gibt und dachten uns, dass das eine tolle Möglichkeit wäre, das Jagdwesen gesellschaftlich zu vermitteln.»

Die festlich gedeckte Tafel erstrahlte und glänzte, dass es eine Lust war. Wieder bestanden die Gedecke aus den Beständen der Brockenstube. «Wer seins schön findet, kann es hinterher für zwei Franken mitnehmen», scherzte Steiner und wünschte guten

Appetit. Den gab es angesichts von Wildschwein-Tacos, Rehecarpaccio, Dachspolpette, Wildschweinsalami, Speckbrot und Rehrücken. Das aber war nur die Vorspeise. Die Gäste waren hellauf begeistert und lobten Geschmack, Koch, Jäger sowie das Team der Bibliothek. Als Hauptgang gab es Wildschwein am Spiess, Jägerpotopf mit Wildschweinragout, Spätzli und Sauerkraut sowie eine Wildwurst mit Honigsenf. Und mit Wein aus dem Hause Jauslin blieb keine Kehle trocken.

Lob und Anerkennung

Die Gäste waren des Lobes voll: «Ein supertoller Anlass, vor allem auch die Kombination von Jägerlatein und Waldspaziergang mit hervorragender Wildküche aus ultraregionalen Produkten», so Manuela und Patrick Stebler. «Wie die erste Ausgabe hat uns die Zweite voll überzeugt und ausgezeichnet gefallen. Es war ein rundum gelungener Abend und wir freuen uns auf die dritte Ausgabe!», sagten Bea und Max Seiler. Und Katja Berg meint: «Wildes MuttENZ war ein voller Erfolg – ein Erlebnis, das noch lange in Erinnerung bleiben wird.» Thomas Villiger schliesslich resümiert: «Ein grosses Dankeschön an die Jäger und an das Bibliotheksteam, das nicht nur die Routine gekonnt erledigt, sondern auch bereit ist, mit einem speziellen Einsatz etwas Aussergewöhnliches zu bieten.»

Auch Janine Steiner freute sich über den Erfolg: «Es war grandios! Chris Hartmann hat sich noch einmal selber übertroffen, das war eine unglaublich kreative und leckere Wildküche. Die Stimmung war hervorragend, es wurden angeregte Gespräche geführt und neue Bekanntschaften geschlossen.» Ausserdem kündigte sie an, dass 2026 Wildes MuttENZ Nummer drei stattfinden wird. Waidmanns Heil!

Bürgergemeinde

Spätsommer-Treffen des Gemeinde- und Bürgerrats

Das alljährliche Treffen der beiden Gremien wurde heuer vom Bürgerrat organisiert. Der Anlass beinhaltet jeweils eine Aktivität und ein gemeinsames Essen. Treffpunkt zum Auftakt des Anlasses war der Innenhof der Kirche St. Arbogast. Danny Wehrmüller begrüsst die Teilnehmenden zu einer besonderen Dorfführung. Abwechslungsweise verkleidet als Münch zu Münchenstein und als «Tauner» liess er mit Charme, Witz und viel Fachwissen historische Hintergründe, aktuelle Entwicklungen und lokale Legenden aufleben. Die Zeit zwischen den Szenenwechseln



Konstruktiv: Die Räte mit Regisseur Danny Wehrmüller (links) Foto zVg

nutzten die Anwesenden für rege Gespräche untereinander. Der kurzweilige Rundgang endete dort, wo er angefangen hat, im Innenhof der Kirche St. Arbogast. Zum nächsten Programmpunkt, dem gemeinsamen Essen, waren es dann nur noch ein paar Schritte. Im frisch eröffneten Wirtshaus zum Schlüssel bot der Abend in ungezwungener Atmosphäre reichlich Gelegenheit für angeregte Gespräche, konstruktive Diskussionen und einen gemeinsamen Ausblick auf die weiterhin gute Zusammenarbeit der beiden Räte.

Veronika Del Zenero,
Bürgerratspräsidentin