

Die Küche des europäischen Haarwildes

Als Gault&Millau-Koch des Jahres 2013 braucht Benoît Violier nicht mehr vorgestellt zu werden. Seine zweite Leidenschaft, die Jagd, ist jedoch weniger bekannt. In seinem Buch, das jetzt auch in deutscher Übersetzung vorliegt, verbindet Violier seine Spitzenküche mit der Jagd zu einem wahren Kunstwerk. Pierre-Michel Delessert steuert dazu Bilder bei, die vor allem eines sind: appetitanregend!

• **Text: Guido J. Wasser**

Als Frédy Girardet in seinem Restaurant in Crissier kochte, galt es als das Beste der Schweiz. Er servierte beim Staatsbesuch des französischen Präsidenten eine Crème auf Basis von Absinth, der grünen Fee, die damals verboten war. Jetzt heisst das Restaurant nördlich von Lausanne «Hôtel de Ville» und es wird von Benoît Violier geleitet. Dieser war nach seiner Lehre in Südfrankreich im Einsatz und ab 1991 bei grossen Köchen in Paris. 1996 kam er zu Girardet und blieb in seiner Küche, als sie Philippe Rochat übernahm. 1999 wurde er dort Küchenchef und erhielt ein Jahr später schon die Auszeichnung als bester Handwerker Frankreichs. Vor zwei Jahren übernahm Benoît mit seiner Frau das Restaurant in Crissier und erkochte sofort 19 Punkte und 3 Sterne im Guide Michelin. Von Gault&Millau erhielt er den Titel «Koch des Jahres 2012».

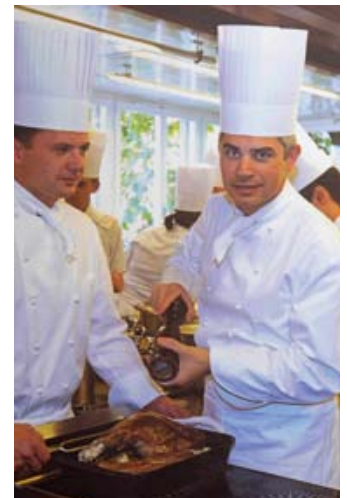
Sein opulentes Buch trägt den Untertitel «Die Kunst der Jagd und der Haute Cuisine». Es beginnt mit den verschiedenen Jagdformen auf kleines und grosses Wild in Europa. Das geht vom Ansitz über die Pirsch bis zur Treibjagd. Violier ist in einer Jäger-Familie

der Charente aufgewachsen. Der Jagd-Beginn war jedes Jahr ein Fest und er freute sich, mit 16 Jahren endlich den Jagdschein zu erhalten. So war auch sein erster Lehrmeister, Philippe Prévot in Pérignac, nicht nur Koch, sondern auch Jäger. Nachdem schon sein Chef unter Joël Rebuchon gearbeitet hatte, lernte Violier nach der Lehre auch bei diesem Star der Kochkunst weiter. Damals bestand die Charente noch aus kleinen Rebbergen, Wiesen mit Hecken und ausufernden Bächen. Rehe und Sauen sah man häufig.

Violier war auf der Walz und kam mit recht unterschiedlichen Landschaften und Jagdgebieten in Kontakt. Als Pâtissier in Toulouse ging er auf Niederwild-Pirsch, als Commis in Senlis die erste Treibjagd und in den Alpen Savoyens Gämsen und Mufflons. Dort, in Corchevel, hat er auch seine Frau Brigitte kennengelernt und geht heute oft zur Jagd auf Hochwild. Eingeteilt ist das grossartige und 2,6 kg schwere Werk in 15 Tierarten. Dabei wird auf deren Lebensraum eingegangen. Man sieht Violiers Achtung vor der Kreatur bei den exakten Beschreibungen. Nach dem Schuss kommt das fachgerechte Lagern und Zerteilen. Auch da ist er ein Meister seines Fachs. Den



grössten Teil widmet er den Rezepten. Recht detailliert die Angaben der Zutaten und auch der Arbeitsgänge. Dutzende Seiten beanspruchen die Saucen, Garnituren und Grundrezepte. Natürlich fehlt weder ein kulinarisches noch ein Jagd-Lexikon. Ganz toll die Fotografien der fertigen Gerichte von Pierre-Michel Delessert. Stimmungsvoll die Jagd-Aufnahmen von Marcel Gilleron. Zu diesem herausragenden Werk tragen das schöne Layout und die elegante Sprache bei. Hier waren weitere Könner am Werk, denn die Original-Ausgabe ist in französischer Sprache, aber die deutsche Version ist genauso ein Kunstwerk. Wie man liest, bin ich begeistert von diesem Buch und freue mich, eines zu haben, denn



es wurden nur 2 000 Exemplare gedruckt.

Autor: Benoît Violier. ISBN: 978-2-940418-53-4. Weber-Verlag, Thun. 23 x 30 cm. 380 Seiten. 98 CHF. www.weberverlag.ch **SWM**

