

Gailtaler Gemurmel

In einem Lebensabschnitt, in dem andere auf fernen Kontinenten exotischem Wild nachstellen, das erste Mal auf ein Murmel zu gehen, ist ein Erlebnis der besonderen Art. Es füllt Herz und Magen gleichermaßen ...

Von Stefan Maurer



Murmeltiere sind – wie Steinböcke – ein Symbol der Alpen. Nur sind sie viel niedlicher, machen Männchen, halten die Pfoten dann und wann vor der Brust verschränkt wie zum Gebet. Es menschelt, wenn es ums Murmel geht. In falscher Gesellschaft kann man sich da leicht zum Affen machen oder einen Bären aufbinden lassen. Von jenen beispielsweise, die ihre kapitale Katze auf Ansage frei über den Bergstock auf 235 Meter vom Auswurfhügel des Baues mit gezirkeltem Schuss auf den Trägeransatz erbeutet haben. Oder von jenen, die mit freiem Auge auf Büchschussweite Mandl und Weibl der Alpennager zweifelsfrei auseinanderhalten können.

Doch die Jagd auf die schläfrigen Baubewohner hat unbestreitbar ihren Reiz. Jungjäger verdanken ihr nach dem obligaten Knopfbock oft ihr zweites Weidmannsheil. Bei erfahreneren Grünröcken sind sie beliebt, um zwischen zwei Einkehrschwüngen

auf Jagdhütten oder im Anschluss an eine erfolgreiche Gamsjagd noch ein Zusatz Erlebnis anzuhängen.

Zweifellos hat die Jagd Erlebniswert. Bei Schönwetter einen Tag auf der Alm zu verbringen, ist ja schon Luxus pur, wenn man die Augen hat, das Schöne zu sehen. Dazu sind Murmel Beute und Trophäe in einem. Kahlwild gibt es nicht. „Sie“ ist nicht weniger attraktiv als ihr Mann. Und stimmt die Chemie in der temporären oder dauernden Jagdgesellschaft, bleibt der Jagdgang unvergessen.

Unverhofft kommt oft

Es war einer jener Geburtstage, die üblicherweise unspektakulär vonstattengehen: weder rund noch übertrieben hoch das Lebensalter, trotz allem hat die Nachfolgegeneration tief in die Trickkiste gegriffen und eine Einladung für ein Event herausgezaubert – gemeinsam in die Kärntner Berge:

Ein Groundhog (auf Neudeutsch) wäre das Ziel. Schließlich zog der Sommer ins Land und es galt, sich entsprechend vorzubereiten. Ein großherziger Gönner überließ sein kleinkalibriges Gewehr, nicht ohne daran zu erinnern, dass Weib und Waffe normal nicht im Freundeskreis weitergereicht werden... Die Probeschüsse brachten das erhoffte Ergebnis, was den Streukreis anging. Sonst allerdings hatte die Randfeuerbüchse so ihre Tücken, wie sich auch später noch zeigen sollte. Dann ging es ab ins Revier. Zuerst ins Kärntner Gailtal, dann steil bergan gen Süden, bis sich eine hochalpine Sommersiedlung zeigte und der Weg an der Grenze zu Italien sein jähes Ende nahm.

Armin – lokaler Bauernsohn und ambitionierter Pirschführer – quartierte uns ein. Er bot an, noch am Abend schnell eine bewaffnete Runde zu drehen. Die eindrucksvolle Kulisse der Julischen und Karnischen Alpen wollte aber zuerst genossen



werden – zwischen ortsansässigen Hüttern und Haltern, die Muße hatten, sich auf der Schutzhütte einen gehopften Sundowner zu gönnen.

Herausfordernd statt kinderleicht

Der Morgen brach heran, hinterm Dobratsch ging die Sonne auf. Noch ehe die prophezeite Schar an Touristen in die Hochlagen einfiel, wollten wir in Position sein. Schon am ersten Spot zeigte sich ein Murmel zwischen weidenden Pferden, später Kühen und Ziegen. Schafe gab es keine mehr, aus Angst vor Bären und Wölfen wurden sie nicht mehr aufgetrieben. Windig wars, die Chance bald vertan. Ein Stück weiter erneut eine Option. Beim Hinpirschen äugte uns schon ein Baubewohner an, selbstbewusst, nicht übertrieben scheu. Der Hang: eine dachsteile Leit'n mit Ganglinien vom Vieh entlang der Schichtenlinien. Sich dort in Position zu bringen, verlangt einiges an Engagement. Bergab liegend über den Rucksack anba-

cken, während die Gravitation einen in Richtung darunterliegende Baulandschaft drängt. Dann das in der wärmenden Spätsommersonne zwar angenehme Warten, was in der gefragten Haltung durchaus zu Verspannungen führen kann. Und – um mit Woyzeck zu sprechen: „Aber, Herr Doktor, wenn einem die Natur kommt ...“ Dennoch ein Happy End.

Der mutmaßliche Bär macht es uns einfach. Wo er eingefahren war, erschien er wieder, sicherte. Die Entfernung wäre für einen Schrotschuss zu weit, für die Magnum war sie ideal. Einen Kegel machend, verharrte der stattliche Nager argwöhnisch zwischen der Magerrasenvegetation. Der Stecher versagte seinen Dienst, der Druck auf den Direktabzug wurde stärker. Gefühlt zehn Kilo müssen es gewesen sein, die überwunden werden wollten, bis der Schuss endlich brach. Der Beschossene flüchtete zwei Meter zurück und verschwand auf Nimmerwiedersehen im Bau.

Das Abkommen war gut, dennoch stand der Bedarf eines Einschlages mit Krampen und Schaufel im Raum. Armin schritt zielsicher voran. Pirschzeichen: Fehlanzeige! Die Stimmung sank, doch der Bergsteck'n, behutsam in die gegrabene Öffnung geschoben, stieß auf weichen Widerstand. Eine Armlänge im Dunkeln der Röhre verborgen, zeigte sich schließlich der Bürzel des Bären, wo ihn die unbändige Kraft der Bergler ein für alle Mal verlassen hatte.

Bekömmliches Zweinutzungswild

Verbrechen, fotografieren, den Flachmann bemühen. Dann weiter, zurück zum Basislager nahe der Zivilisation. Den Bären, der definitiv einer war, rücklings auf den Hackstock legen, Balg vom Weidloch bis zum Häuptl öffnen, Kern behutsam aus seiner Verpackung schälen. Abläufn, Aufbruch entfernen, säubern. Im Nullkommant sind Wildbret und haarige Hülle voneinander getrennt und können

der gesonderten Verwertung zugeführt werden. Während der ungenießbare Teil zur weiteren Verarbeitung zum Präparator kommt, übersiedeln das Genießbare und Heilsame heim in die Steiermark. Fett auslassen ist eine Angelegenheit von etlichen Viertelstunden. Gut zwei Achterl klaren Öls bleiben übrig, farblich könnten sie als Single-Malt-Whisky durchgehen, der Gesundheit sollen sie aber zuträglicher sein. Selbst im Kühlschrank stockt das flüssige Feist nicht wirklich und verlangt danach, extern von einer Fachfrau weiterverarbeitet zu werden.

Der Kern rastet im Kühlschrank, wird dann grob zerteilt, damit er in den Kochtopf passt. Dort darf er köcheln, bis das Fleisch sich von den Knochen löst. Der sehnige, alte Bär braucht dafür vier Stunden ... Doch dann zerfällt er, ähnlich wie Pulled Pork. Das verzehrfertige Wildbret mit einem vorbereiteten Eintopf aus angelassenen Zwiebeln und Wurzelwerk vermengen, entsprechend würzen. Als Tribut an den Lebensraum des alpinen Wildbretlieferanten nahe der Staatsgrenze zum mediterranen Nachbarn wird das Mahl mit italienischem Chianti verfeinert – sowohl im als auch zum Essen.

Und der Geschmack? Neutral, also weder erdig, noch tranig. Das schiere ungewürzte Wildbret erinnert an gekochtes Rind. Je nach Gewürzen und Zutaten wird daraus eine Art Ragout oder Eintopf, die den Vergleich mit konventionellem Fleisch nicht zu scheuen braucht. Für jeden, der sich drübertraut, ist das ein lohnenswerter Versuch.



Chili con Marmot

Zutaten für 4 bis 6 Personen: 1 Kern eines erwachsenen Murmels, Zwiebeln, Wurzelwerk, Öl, Wasser, Salz, Paprika, Chilipulver.

Murmel abbalgen und gründlich von Feist befreien, in der Kühlung reifen lassen, grob zerteilen und mehrere Stunden köcheln lassen, bis sich das Fleisch leicht von den Knochen lösen lässt. Zwiebeln anschwitzen, gemeinsam mit gedünstetem Wurzelwerk und Gewürzen eine Basis für das Wildbret kreieren. Abschmecken und gemeinsam eine Weile auf kleiner Flamme ziehen lassen. Bei Bedarf mit etwas Vergorenem verfeinern.

