

Herbstzeit - Zeit für Wild...

26101



**Im Lager an der Werkstrasse 3
8620 Wetzikon
Kostenlose Weindegustation
10. Oktober 2026 von 1130 - 1700**



Jagdzeit

Wenn wir allgemein von der Jagd reden, meinen wir eigentlich die Jagd auf Wild - Rotwild, Federwild, Haarwild und Schalenwild.

Man kann sich sicherlich fragen wieso ausgerechnet im Herbst gejagt wird, die Tiere sind ja das ganze Jahr über unterwegs.

Das "Geheimnis" liegt in den Wildschonzeiten. Je nach Tierart darf nur in bestimmten Zeiten und Zonen gejagt werden. Beispielsweise damit Tierbabies nicht ohne Eltern aufwachsen, oder Jungtiere geschont werden. So bleibt dann der Herbst als Jagdsaison übrig - während der Wintermonate und im Frühling, wenn der Nachwuchs zur Welt kommt, herrscht Jagdverbot.

Die Jagdhoheit in der Schweiz obliegt dem Staat, der Lizenzen und Verpachtungen für Jagdreviere vergibt und zugänglich macht. Die Ausführungsbestimmungen liegen dann, wie vieles andere, bei den Kantonen und Gemeinden.

Die Jagd gehört zu den ursprünglichsten Tätigkeiten der Menschheitsgeschichte und ist vermutlich älter als der moderne Mensch (Homo sapiens). Bereits die Urzeit-Völker waren Jäger und Sammler. Alles wurde von den erlegten Tieren verwendet: Fleisch als Nahrung, Felle als Bekleidung und für Zelte, Knochen als Werkzeuge und Waffen, Sehnen für Bögen und zum Nähen.



Wildgerichte

Rehrücken, Hirschfilet, Wildschweinbraten (Obelix lässt grüssen!), Reh- und Hirschpfeffer, Wildgeschnetzeltes...

Die Vielfalt ist überwältigend, die meisten Rezepte sind eher aufwändig und ausführlich beschrieben, darum finden Sie das ausgewählte Monatsrezept nicht hier im Newsletter, sondern erst anlässlich der nächsten Degustation bei uns im "drüü".

Und was soll man zum Wild kredenzen? Zu Schmorgerichten und Pfeffer sind etwas kräftigere Weine ideal; ein JULIUS von Ormanni, RIPASSO von Corte Aleardi oder ein BARBERA, sei es von Bossotti oder Revello passen hervorragend. Und zu einem herbstlichen Zvierplättli mit Wildschweinsalami oder Hirschsalsiz wäre ein WILDBACHER von Collalto nicht zur vom Namen her ideall

Zu den feineren Gerichten darf es auch ein etwas eleganterer Tropfen sein. Ein Nebbiolo-Gewächs ist hier immer eine gute Wahl, ein BAROLO von Pira oder Revello, für eine festliche Tafel darf es auch einmal ein MARENCA oder CERRETTA sein - nicht zu vergessen unser ausgezeichnete BRUNELLO DI MONTALCINO von Collosorbo.

Wer die Wahl hat, hat die Qual - darum können alle Weine bei uns anlässlich des nächsten "Open House" mit Freunden und Bekannten am grossen Tisch degustiert, analysiert und besprochen werden.

Wir freuen uns auf Ihren nächsten Besuch!

Samstag, 10. Oktober 2026 - von 11.30 bis 17.00

Samstag, 14. November 2026 - von 11.30 bis 17.00

Salute e saluti
Esther Kunz - Robert Hoke - Roger Kunz

[i nostri vini - unsere Weine](#)