

Bären Mägenwil AG

Ein Jagdstübli voller Trophäen

Bernhard Bühlmann ist ein passionierter Koch und ein nicht minder passionierter Jäger. Die beiden Passionen verbindet er meisterhaft: In seinem «Bären» in Mägenwil gibt es das ganze Jahr hindurch Aargauer Wild.

Text: Elsbeth Hobmeier
Fotos: Rolf Kipfer



Die Rehleberli behalte ich als Jäger natürlich selber», bestätigt Bernhard Bühlmann. Aber weil einige seiner Jagdkollegen ihm die ihrigen überlassen, «weil die Frau keine Läberli mehr sehen kann», wie Bühlmann schmunzelnd verrät, gibt es im Angebot des «Bären» in Mägenwil öfters mal die rare Rehleber (siehe Rezept). Aber nicht nur das: Auf der wöchentlich wechselnden aktuellen Karte findet sich zu jeder Jahreszeit Wild, seien es die beliebten Rehschnitzel, der edle Rehrücken, ein Wildhackbraten mit Speckrahmsauce oder der hausgemachte Rehpfeffer. Das Wild stammt immer – und dafür legt Bernhard Bühlmann die Hand ins Feuer – aus der Region. Er selber jagt seit 21 Jahren und ist Pächter im Revier Chestenberg zwischen Brunegg

und Schinznach sowie im Revier Oberhof im oberen Fricktal. Im Chestenberg amtiert Bühlmann zudem als Jagdleiter. Dank der JAGD & NATUR-Revierwelt-App ist jeder Pächter stets informiert über die Jagderfolge der Kollegen, jedes erlegte Tier wird sofort fotografiert und automatisch auf der Revierkarte vermerkt. «Eine super Sache», sagt Bernhard Bühlmann.

Wenn spätabends die Arbeit getan und der Herd geputzt ist, zieht es den Koch und Jäger oft noch ins Freie. Dann geht er auf die Wildsau-Pirsch. Das «Jagdstübli» im Untergeschoss des «Bären» bietet längst nicht mehr genügend Platz für seine Trophäen. Dicht an dicht hängen hier die Geweihe der erlegten Rehböcke und Hirsche, die Felle der

Füchse und Wildschweine und deren imposante Waffen. Dieses Stübli im gemütlichen Blockhausstil ist beliebt für kleinere Gesellschaften oder abgeschirmte Besprechungen. Aber auch oben im Speiserestaurant und im unterteilbaren Saal hängt das eine oder andere Geweih – einträchtig mit lustigen Hühnerkarikaturen. Denn neben Wild sind die Kneuss-Güggeli aus Mägenwil der zweite kulinarische Trumpf des «Bären». «Die sind dank ihrer hohen Qualität einfach ein Klassiker», sagt Bernhard Bühlmann, der das 500-grämmige Mistchratzerli je nach Wunsch mit Rosmarin-, Chili-, Limonen- oder Chnoblutter serviert. Wer es höllisch scharf mag, bestellt das Bombay-Güggeli, wer Knoblauch und Dörrtomaten liebt, hält sich an die spanische Version. Und wer



sich nur ungern entscheidet, bestellt das Güggeli-Karussell mit Pouletbrust, Spiessli, Schenkelsteak, Flügeli, Saucen und Beilagen. Doch auch die klassische Küche sowie die kreative Kochkunst kommen bei Bernhard Bühlmann täglich zum Zug. Er wird vom Gault-Millau mit 14 Punkten empfohlen und führte vor dem «Bären» die «Pinte» in Dättwil als Gourmetlokal.



Restaurant Bären
Bernhard und Barbara Bühlmann
Hauptstrasse 24
5506 Mägenwil
Tel. 062 896 11 65
www.baeren-maegenwil.ch

Ruhetag Montag und Dienstag

Rehleberli mit Trauben und Speck

Rezept für 4 Personen

**Fleisch:**

8 Tranchen Rehleberli à 50 g
30 g Traubenbeeren
8 Tranchen Frühstücksspeck
30 g Butter
10 g Olivenöl
gehackte Schalotten
gehackte Kräuter
Salz, Pfeffer

Rehlebertranchen mit Salz und Pfeffer würzen. In heisser Butter und Olivenöl kurz anbraten, aus der Pfanne nehmen. Bratfett abgiessen. Schalotten, Kräuter und Trauben in frischer heisser Butter dünsten. Die Specktranchen im Ofen oder in der Pfanne knusprig braten.

2 Jonagold-Äpfel
20 g Butter

Die Äpfel in 3 mm dicke Ringe schneiden, das Kerngehäuse ausstechen. Auf ein mit Butter bestrichenes Blech flach auslegen, 5 Minuten im 180 Grad heissen Ofen backen.

500 g Spätzli
30 g Butter
Salz

Die Butter in einer Teflonpfanne schmelzen, die Spätzli darin schwenken und würzen.

Sauce

3 dl brauner Wildfond
1d Rotwein
50 g Portwein
40 g Butter
Salz, Pfeffer

Fond, Rot- und Portwein zum Kochen bringen und um die Hälfte einreduzieren. Mit der Butter aufschlagen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Anrichten: Die Apfelfringe in einer Reihe auf den Teller legen. Die Rehlebertranchen daraufgeben und mit der Schalotten-Kräuter-Trauben-Mischung bedecken. Die knusprigen Specktranchen darauflegen, die Spätzli auf einer Seite anrichten und mit der Sauce umgiessen.