



Der Wald und die Alpen: Christian Kroiß stapft mit der geschorenen Gams auf dem Rücken durch den Schnee. Sein Hund Franz läuft entspannt nebenher.

1994 ADAM SCHNEIDER

## Auf der Pirsch mit dem Gamsjäger

Christian Kroiß ist Koch und hat eine Wildmetzgerei in München. Das Wild schießt er teilweise selbst in seinem Revier in Tirol. Sogar Vegetarier können in seine Metzgerei, sagt der 39-Jährige. Weil sie wissen, dass es den Tieren bis zum Abschlachten gut geht. Ein Tag auf der Pirsch mit einem, der den Wald liebt.

VON ADAM SCHNEIDER

Tirol – Es ist auf eine Art still, wenn man das in der Stadt nicht kennt. Eine Stille, durchsetzt mit dem leisen Geräuschen des Waldes. Wind, der durch die Baumspitzen streicht, bis und wieder ein Vogelpfiffen. Christian Kroiß setzt das Fernglas an. Seine blondbraunen Locken quellen unter der Schirmmütze hervor, aus dem Rucksack über seiner Schulter ragt der Lauf eines Gewehrs. „Ich genieße die Ruhe“, sagt Kroiß. „Jedem merkt man erst, wie viel Lärm eines sonst macht, wenn man ihn nicht mehr hört.“

Christian Kroiß, 39, ist Koch. Sein Handwerk gelernt hat er in Sterne-Lokalen wie dem Münchner Tantei oder dem Vitruv in Berlin. Und bei seinem Onkel Karl Zedlerbauer, von dem er 2008 den Landgasthof Zeilalm in Raibach im Kreis Pfaffenhofen an der Inn übernahm. Dort steht er sechs Tage die Woche in der Küche. Menschen ist Kroiß durch die TV-Kochsendung „The Taste“ bekannt. Dritter ist er inzwischen geworden. 2017 war das.

### Knapp 200 Gämsen leben im Revier

Mit seiner Schwester Sabine hat er außerdem seit Dezember 2020 das „Wilde Zeiten“ am Münchner Viktualienmarkt. In der Wildmetzgerei verkauft er das Fleisch der Tiere, die er oberhalb des Achensees in Tirol schießt. Denn Kroiß ist auch Jäger. Auf hochwertiges Fleisch legt er Wert, und wo sollte es besser sein als in den Bergen, fernab der Massentierhaltung. Heute jagt er auf Gams. „Die Gamsen kommen im Winter weiter runter. Oben ist die



Warten auf die Gämse: Christian Kroiß hat im Hochtal die Schnisse gegenüber im Blick.

Schneedecke jetzt zurück für die Futtersuche. Hier unten tun sie sich leichter.“ Für Kroiß ist es der linke Schenkel, bevor die Schnisse beginnt. Bis August sind die schneefreien Bergsteige dann sicher.

Die ersten Sonnenstunden legen über die schneebedeckten Berggipfel. Auf der Schneedecke haben sich unzählige Tierspuren eingetragen. „Eine Gams-Nährbahn“, sagt Kroiß. Knapp 200 Gämsen leben in dem 800 Hektar großen Revier. Eine kleine Haidkräuter gibt es auch. „Das ist präkalt, dann muss man nicht ins Auto schlafen, wenn man über Nacht bleibt.“ Für den Transport der Tiere zur Küche hat er ein geländegängiges Quad. So eine Gams kann schon mit 30 Kilo wiegen.

Als er 17 war, teilte ihn sein Onkel Karl das erste Mal mit der Jagd. Er war auf der Stelle fasziniert, machte die Ausbildung zum Jäger. Danach legte er sich in verschiedenen Revieren auf die Lauer. „Auf Wildschweine, mal auf Fuchs. Bis er vor sechs Jahren auf die Auszubereitenden des Jagdreviers am Achensee stieß. „Ich war sofort verliebt“, erzählt er. Die Beziehung verlief erfolgreich. Seitdem ist er mindestens einmal die Woche in seinem Wald.



Gams geübt: Gams erlegt. Die Jagd war erfolgreich.

### Gams-Land Bayern

Gämssen sind im Alpenraum und weiteren europäischen Hoch- und Mittelgebirgen verbreitet. Bayern ist das Bundesland mit dem größten deutschen Vorkommen. Die Tiere sind überwiegend tagaktiv. Natürliche Feinde sind Wolf und Luchs, für die Kitze auch Steinadler und Uhu. Der Bestand in Bayern gilt mit geschätzten 14.000 Tieren als weitgehend stabil und wird kontrolliert bejagt.



Jetzt wird es brennen: Christian Kroiß und sein Hund Franz auf dem geländegängigen Quad.



Aus Wildmetzmarkt wird die Gämse im „Wilde Zeiten“ verkauft. Im 344 Christian's Schwester Sabine.

Stille. Dann tritt ein schwarzer Gamsbock zwischen den Bäumen hervor. Kroiß legt an, wartet. Nur wenn sein Gefühl handlungsentscheidend ist, drückt er ab. Das Tier muss das richtige Alter haben, das Schmelzfeld muss passen. Beides passt. Ein Schuss knallt. Die Gämse bäumt sich auf. Treibt ein, zwei Schritte. Lässt ein. „Auf keinen Fall mehr ich ein Tier nur verletzen“, sagt der Jäger.

Wenig später hängt der Bock dem Anstehenden an-

dem Hals zwischen zwei Fichten. Kroiß betet das Feuer in seiner Hütte an, stellt es den Topf. Chalk von Gams vom Hirsch auf den gasierender Ofen. Kroiß erzählt, das auch immer wieder Vegetarier in seinen Laden am Viktualienmarkt kommen. „Die essen vielleicht ein, zwei Mal im Jahr Fleisch. Und dann eben keines aus Massentierhaltung. Bei meinem Wild können sie sicher sein, dass das Tier sein ganzes Leben lang draußen war, im Wald, in den Bergen. Bis zum Moment seines Todes. Und den bekennen es kann mit, wenn der Schuss sitzt.“ Das ist Fleisch aus dem Bergwald anders schmeckt, davon ist er überzeugt. „Die meisten im Sommer Wildhasen und Kanarienvögel, im Winter Fledermaus und Marder. Dann haben sie viel Bewegung. Das ist nicht zu vergleichen mit Tieren aus konventioneller Haltung.“

Die Gämse wird nach zwei Tagen Reibet mit einem Metzger feilgekauft. Der Knochen verbleibt in 30

Se, das Fleisch im „Wilde Zeiten“ angeboten. Dieser Bock wird auf dem ein oder anderen Weihnachtsfeier landen. Der Rücken ist das beste Stück. 77 Euro kostet die Kilo. Aus dem hat Kroiß ein paar Handbrotchen und Gebäck gebacken. Nach Möglichkeit wird jedes Teil des Tieres genutzt.

### 25 Tiere muss Kroiß jedes Jahr schießen

25 Gämsen erlegt Kroiß jedes Jahr. Das ist die Abschussquote, die er erhalten muss, sonst drohen Strafen. Im ersten Coronajahr hat Kroiß das wegen der harten Restriktionen im Grenzübertritt nicht geschafft. Trotz eines Protestes musste er eine vierstellige Strafe zahlen. Die Abschüsse sollen das Gämsewild im Wald erhalten. Die Tiere knabbern gern die jungen Triebe der Bäume an. „Was bei ihnen im Weihnachtsfest auf den Tisch kommt, weiß Kroiß noch nicht. Seine Mutter kocht. „Als die Oma noch lebte, gab es fast immer Karpen. Die letzten Jahre war es meist Forelle.“ Auch wenn ihm Gams schmeckt, Gamsfleisch wird er bei Familie Kroiß wieder nicht geben. „An Weihnachten darf es gerne etwas Einfaches sein, Hauptsache, wir sitzen gemütlich zusammen.“

Auf dem Weg nach unten setzt leichter Schneefall ein, der Himmel ist grau. Egal, ob bei Sonne oder Schneefall – es ist ungemein schön. „Frei draußen zu sein“, sagt Kroiß. „Ich denke, es wäre wichtig, dass mehr Kinder so etwas erleben, gerade die aus den Städten. Wenn ich hier bin, brauche ich keinen Fernseher, kein Internet.“ Der Wald, ist er überzeugt, schafft Bewusstsein für empfindliche Lebensräume.

Dass der Lebensraum hier noch weitgehend intakt ist, haben vor Kurzem seine an Bayern installierten Kameras gezeigt. Ein Braunbär tauchte auf den Bildern auf. Untersuchungen der Spuren und des Kots ergaben, dass es wohl drei davon in der Region zwischen dem Tegernsee und dem Isar gibt. Christian Kroiß brauchen sie nicht zu fürchten. Braunbären sind in Österreich eine Seltenheit und streng geschützt.

### „Gamskeule Wilde Zeiten“ – Rezept-Tipp von Christian Kroiß

**Zutaten:** 1 kg ausgeblutete Gamskeule, Wildgewürz, 200 Gramm gewürfelte Wurzelgemüse, 100 Gramm gewürfelte Zwiebeln, 1 EL Tomatenmark, 1/4 Liter trockenen Rotwein, 1/2 Liter Wildfond, 2 Bällchen Lorbeer, kalt gerührte Preiselbeeren.

**Zubereitung:** Gamskeule mit Wildgewürz und Salz einreiben, Backofen auf 140 Grad vorheizen. Keule im Rost im Butterschmalz oder Öl runden umbraten, herausnehmen. Zwiebeln und Wurzelgemüse im Rost, anbraten, Tomatenmark einrösten, mit Wein und Wildfond ablöschen, anbraten. Keule dazugeben, bei 120-140 Grad etwa 2 Stunden im Backofen sanft schmoren. Soße passieren, Fleisch schneiden, Preiselbeeren dazugeben.

**Favorisierte Beilagen:** Serviettenknödel, Spätzle, Wintergemüse.



Sticht nicht nur für uns, sondern schmeckt auch gut. Die Gamskeule à la Christian Kroiß. | 100/100