

# WEIDMANNNS DANK

Seine Milchkühe rentierten nicht mehr. Sébastien Maillard wollte das Bauern aufgeben. Rothirsche waren seine Rettung. Rund 200 Tiere leben heute wild auf seinem Land im freiburgischen Semsales. Ihr Fleisch verkauft er roh oder als Brat- und Trockenwürste.

— Text Michael Lüscher Fotos Sébastien Anex

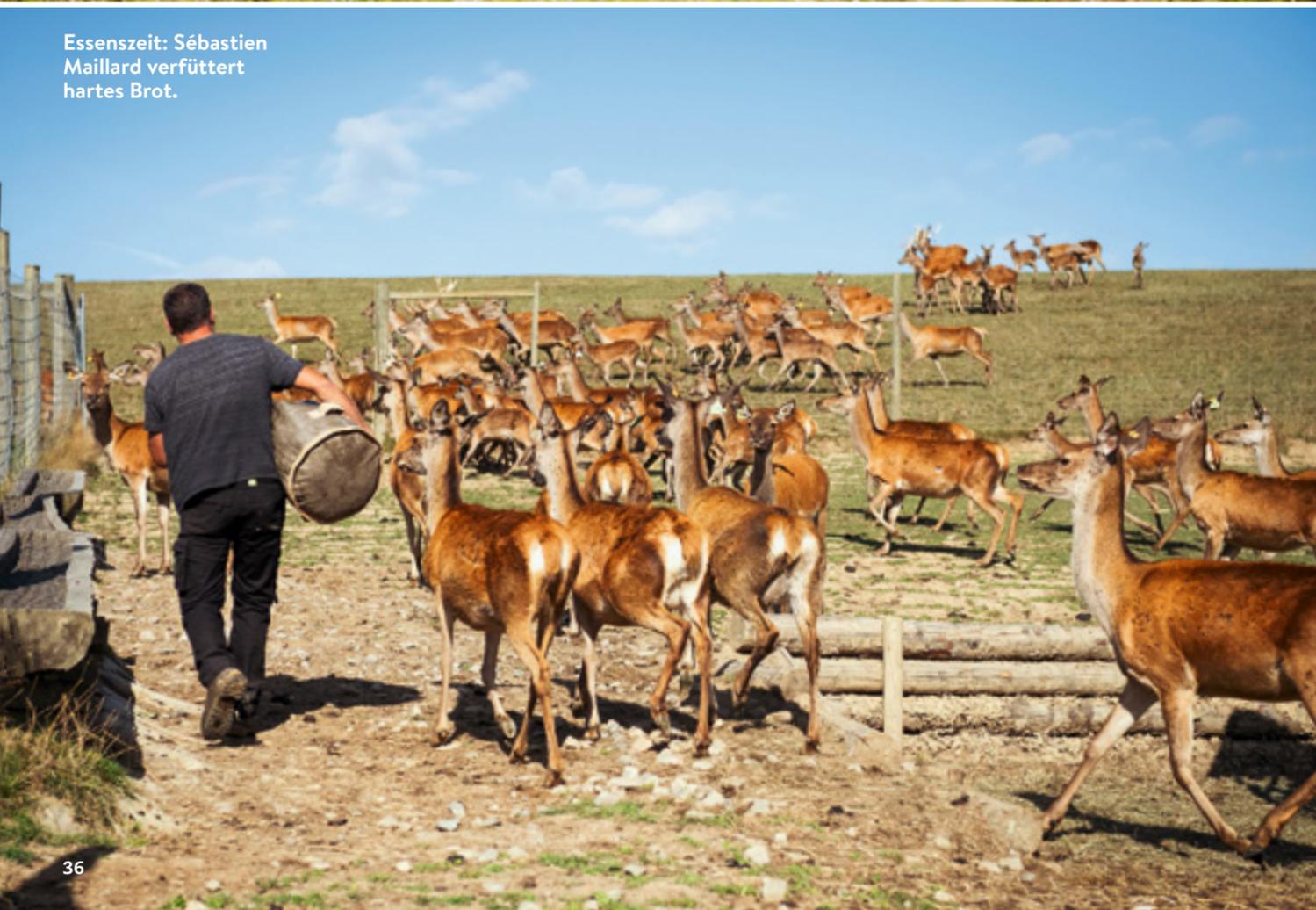


**Freilandhaltung:** Die Tiere sind wild. Nur eine Hirschkuh lässt sich von Sébastien Maillard füttern.

Frauenüberschuss: Auf einen Hirschstier kommen etwa 35 Hirschkühe.



Essenszeit: Sébastien Maillard verfüttert hartes Brot.



Zum Anfassen: Sébastien Maillard, Ehefrau Sandra und Tochter Lara mit der einzigen «zahmen» Hirschkuh der Herde.

Leichtfüssig laufen die rostbraunen Tiere durchs hohe, wegen der langen Trockenheit dürre Gras. Eine Gruppe von Hirschen, mit klarem Ziel: die alten Brotstücke, die Sébastien Maillard auf die Weide geworfen hat, einen Kübel voll. Das harte Brot lockt sie an – Kühe mit ihren Kälbern, Jungtiere und der Platzhirsch mit seinem mächtigen Geweih.

Rund 200 Tiere zählt die Herde im Spätsommer. Sie leben rund um den Hof der Familie Maillard ausserhalb von Semsales, einem Dorf in den Voralpen hart an der Grenze der Kantone Freiburg und Waadt. Hohe Zäune aus Maschendraht säumen den Auslauf der Hirsche. 15 Hektaren stehen ihnen zur Verfügung. Das bedeutet viel Bewegungsfreiheit und reichlich Platz zum Weiden.

Das sind Verhältnisse fast wie in der Natur. Somit ist das Fleisch dieser Hirsche eine naheliegende Alternative zu Wild, das um die halbe Welt zu uns transportiert wird.

Näher als bei der Fütterung mit Brot kommt Sébastien Maillard, 45, seinen

**«Es sind wilde Tiere. Das ändert sich auch nicht, wenn man sie im Gehege hält.»**

Sébastien Maillard

Hirschen nicht. «Es sind wilde Tiere. Das ändert sich auch nicht, wenn man sie im Gehege hält», sagt der Bauer. Das bedeutet auch, dass die 200 Tiere im Vergleich zur Milchwirtschaft wenig zu tun geben.

#### Bauern mit Hirschen

Als junger Mann war Maillard Milchbauer gewesen. 1997 übernahm er den elterlichen Hof, als sein Vater starb. Er erlebte dabei ein Dilemma wie viele Bauern. Um den Betrieb existenzsichernd weiterzuführen, hätte er investieren müssen. Einhalb Millionen Franken wären für Aus- und Umbauten nötig gewesen, rechnete er aus. Geld, das er nicht hatte und das mit

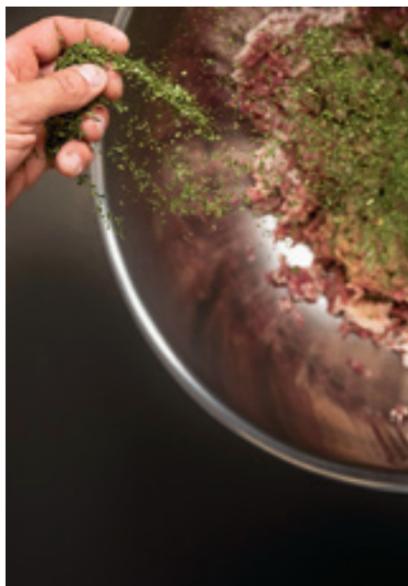
Milchkühen auch nicht wieder einzuspielen gewesen wäre. Also verkaufte er die Tiere und verpachtete das Land.

Maillard arbeitete zunächst in einem nahen Zoo, dann als Pöstler, schliesslich als Magaziner bei einer Baumaschinenherstellerin. Doch der Gedanke ans Bauern liess ihn nicht los. Die Hirschezucht der landwirtschaftlichen Schule von Sorens FR brachte ihn auf die Idee. Mit seiner Frau Sandra informierte er sich genauer über das Halten von Hirschen und beschloss 2011: «Das machen wir auch.»

Mittlerweile gibt es in der Schweiz rund 320 Höfe, die Hirsche halten. Sie liefern einen Zehntel so viel Fleisch wie die Jagd, während rund siebzig Prozent des Bedarfs importiert wird. Die meisten dieser Bauern halten Damhirsche. Deren Erkennungszeichen: Auch die erwachsenen Tiere haben ein gepunktetes Fell. In freier Wildbahn kommen die Damhirsche in der Schweiz nicht vor. Maillard aber entschied sich für die grösseren Rothirsche. «Es sind Tiere, die ohnehin hier leben», sagt er und schwärmt, als ein paar von →



Das kommt in die Wurst: Neben dem Hirschfleisch geben Lauch, Zwiebeln, Weisswein, Halsspeck und Gewürze einen besonderen Gout.



Auf der Rolle: Die grosse Wurstschncke wird später aufgeteilt.

Die Mischung macht's: Der Bauer gibt Petersilie an die Wurstmasse.

ihnen über die Weide traben: «Magnifique» sähen sie aus, grossartig.

Maillard kaufte seine Hirsche 2013 in Frankreich, aus zwei Zuchten. 54 weibliche und zwei männliche Tiere. Die Herde hat er aufgrund ihrer Herkunft in zwei Gruppen geteilt, die durch einen Zaun getrennt leben. Im folgenden Jahr vermehrten sich die Hirsche erstmals, 2015 erlegte Maillard die ersten Tiere. Er tötet sie mit einem Schuss auf der Weide und verwendet dafür ein Gewehr mit Zielfernrohr, um absolut genau zu treffen.

«Ich tue es nicht gerne, muss es aber machen», sagt er. «Ein Schuss verursacht den Tieren am wenigsten Schmerzen. Getroffen, sacken sie sofort tot zusammen. Es erspart ihnen den Stress eines Transports und verbessert die Qualität ihres Fleisches.» Maillard birgt die Tiere unmittelbar nach dem Schuss mit seinem Geländewagen und bringt sie in ein nahes Schlachthaus, wo sie innert vierzig Minuten entblutet sein müssen.

Nie war Maillard Jäger. Seine Ausbildung und Erlaubnis zum Erlegen der Tiere hat er aus Kursen der Schweizerischen

Vereinigung der Hirschhalter, die er jährlich besuchen muss.

**Von Hand wursten**

Wie erkennt er, welche Tiere er erlegen soll? «Es sind jene, die an beiden Ohren Marken tragen.» Diese pflanzt er ihnen jeweils im Frühjahr ein, wenn er eine Bestandesaufnahme macht und die Hirsche in einem ausgeklügelten Gatter zusammenreibt. Mit zwei Marken markiert Maillard die Jungtiere vom Vorjahr. Mit 15 bis 18 Monaten müssen sie sterben, 70 bis 100 Kilogramm schwer, noch nicht

ganz ausgewachsen. Von Ende August bis Weihnachten erlegt er durchschnittlich fünf Tiere pro Woche. «In dieser Zeit ist die Nachfrage nach Wild klar am grössten», sagt er.

Zerteilt werden die Tiere mehrheitlich in einer nahen Metzgerei, manchmal auch auf dem Hof. Hier wurstet Maillard stets selbst, manchmal hilft ihm seine Tochter Lara, 12. Mit «Ragout zweiter Klasse», nämlich Stücken von der Brust und der Seite, stellt er Brat- und Trockenwürste her. Wobei er Halsspeck vom Schwein zugeibt, weil Würste allein aus dem mageren



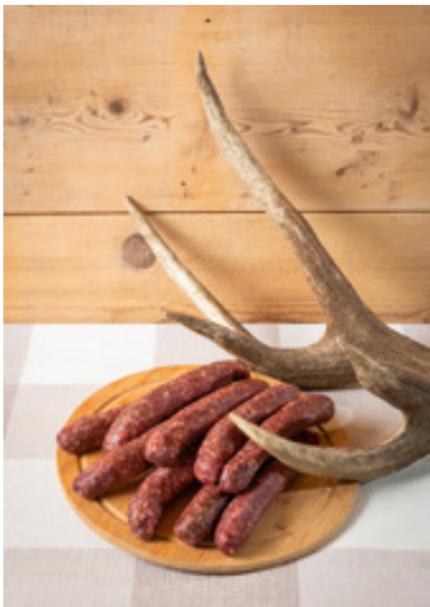
Handarbeit: Sébastien Maillard füllt die Wurstmasse in Rinderdärme ab.

Wildfleisch sonst «einfach zu trocken» wären, wie er sagt.

Maillard arbeitet in einem weiss gekachelten Raum im Parterre seines Bauernhauses. Neonlicht, die grosse Tischplatte aus rotem Kunststoff, Waage, Vakuumierungsapparat und andere Geräte. Der Geruch von rohem Fleisch und Gewürzen hängt in der Luft. Für die Hirschbratwürste hackt Maillard in einem Fleischwolf Speck und Fleisch, gibt Zwiebeln und Lauch dazu. «Das gibt den Würsten mehr Aroma.» Später folgen Weisswein, Petersilie und Gewürze. Mittels einer altertüm-

lichen, handbetriebenen Wurstmaschine füllt er die Masse in Rinderdärme ab. Das Resultat sind rustikale, schön gemaserte Bratwürste in Schneckenform, jede 350 bis 400 Gramm schwer.

Die Würste liegen im kleinen Hofladen zum Verkauf bereit, ebenso vakuumiertes Frischfleisch. Vieles davon veräussert Maillard wie viele Bauern in Form von Mischpaketen direkt an Leute aus der Umgebung. Ein Teil geht auch an die Gastronomie. Und jeweils am Samstag sind Maillard und seine Frau, die werktags auf der Gemeindeverwaltung von Semsales



**SCHWEIZER BERGHILFE**

**DIE SCHWEIZER BERGHILFE FEIERT 2018 EIN JUBILÄUM:** Seit 75 Jahren setzt sich die Stiftung für Menschen im Berggebiet ein. Sie fördert Projekte, die Arbeitsplätze und Wertschöpfung schaffen. Insgesamt hat die nur mit Spenden finanzierte Organisation über 25 000 Projekten 700 Millionen Franken zufließen lassen. Die Berghilfe hat Hirschfarmer Sébastien Maillard mit einem Beitrag unterstützt, Besucherraum, Hofladen und Hofmetzgerei einzurichten.



arbeitet, auf dem Markt im nahen Bulle anzutreffen. «Der Markt ist mir wichtig. Ich gehe gerne unter die Leute», sagt er.

Am Stand gibt es einiges mehr vom Hof zu kaufen – wie auch im Hofladen. Trockenwürste, selbst gemachte Wildterrinen, Konfitüren, Anisbiskuits, eingekochte Birnen, manchmal auch Fleisch der eigenen Kaninchen. Zudem Eier der zwölf Wachteln, die Maillard neben den Kaninchen im ehemaligen Kuhstall hält. Und von den eigenen Bienen Honig – gelben vom Frühling und dunklen aus dem Sommer. 51 Stöcke stehen rund um den Hof. →

**Woher der Wind weht: Hirsche sind auf dem Hof allgegenwärtig.**



**In Maillards Hofladen: Die Stammkunden Gilbert und Danielle Miancien dürfen sich selber bedienen.**

Die wichtigsten Produkte sind aber jene aus Hirschfleisch. Das Geschäft läuft. Vor einem Jahr konnte Sébastien Maillard seine Stelle als Magaziner aufgeben. Seither konzentriert er sich ganz auf den Hof. Er mäht Gras, das er als Winternahrung für die Hirsche siliert und als weisse Ballen neben dem Haus lagert. Hirsche ziehen Silogras dem Heu vor.

**Gras und Brot**

Daneben macht Maillard Führungen durch seinen Hof, zeigt Besuchergruppen die Hirsche und erläutert deren Verhalten. Erzählt, dass Hirschkühe bis 20-jährig werden und Hirschstiere in einer Brunftzeit bis 80 Kühe begatten können – seine

beiden ausgewachsenen Stiere haben es mit je 35 Kühen zu tun. Er erklärt, dass die Hirsche das ganze Jahr draussen leben, unter den Bäumen am Waldrand Schutz vor Sonne, Regen und Schnee finden, nur Gras und Brot fressen, äusserst selten krank sind und noch nie Antibiotika erhalten haben. Und dass sich nur eines der Tiere berühren lässt, die Kuh Nummer 131. Die Tiere haben keine Namen, nicht zuletzt, weil diese ihm den Abschied erschweren würden, wie er zugibt.

Am Schluss der Führungen gibt es jeweils einen Apéro mit Degustation im holzgetäfelten Aufenthaltsraum in der einstigen Scheune. Eingebaut hat ihn Maillard mit Unterstützung der Berghilfe,

die auch für die Einrichtung des Hofladens und des Raums, in dem er das Fleisch verarbeitet, einen Beitrag leistete.

Bleibt diese Frage: Unterscheidet sich der Geschmack von Hirschen aus dem Gehege von wilden Hirschen? Ja. Das Hirschfleisch vom Hof Maillard ist milder als jenes von wilden Hirschen, die vielfältiger gefressen haben. ■

**HIRSCHFLEISCH KAUFEN**

Die Hirschprodukte der Familie Maillard können direkt auf dem Hof bei Semsales FR oder am Stand auf dem samstäglichen Markt in Bulle gekauft werden.

[www.suissecerfs.ch](http://www.suissecerfs.ch)