

Rauchzeichen im Bachsertal

Ein würziger Duft dringt aus der Räucherammer. «Er stammt von den Wildschweinen, die hier drin hängen», erklärt Pierre Arn. «Ich finde es schön, im eigenen Haus auf einfache Art Nahrungsmittel haltbar zu machen». Er kauft die erlegten Tiere direkt dem lokalen Jagdverein ab, zerlegt und salzt sie und hängt die Stücke in den Kamin. Nach drei Monaten hat das Fleisch seinen optimalen Geschmack angenommen und wird zum Renner auf der Speisekarte und in den Verkaufsstellen Hausgemachten Spezialitäten aus dem «Chuchirauch».

