

# M

## MEINUNG

### Montagskolumne

## Unser bester Freund, gehätschelt, gebraten oder geschoren?

**Felix Stüssi**  
ist Jazzmusiker  
und lebt  
in Montreal



Am vergangenen Donnerstag beschloss das südkoreanische Parlament, ab 2027 den Verkauf und den Verzehr von Hundefleisch zu verbieten. Uneinsichtige werden saftige Bussen und bis zu drei Jahre Gefängnis in Kauf nehmen müssen. Der asiatische Kleinstaat kehrt somit China, Vietnam, Indonesien und Indien den Rücken und folgt dem Beispiel der westlichen Welt, wo es seit geraumer Zeit verpönt ist, den besten Freund des Menschen in den Kochtopf zu werfen. Die Schweiz ist eine Ausnahme, denn hier ist es bis heute nicht verboten, ein Hunderagout oder auch einen Katzenbraten zu servieren, solange das Fleisch vom eigenen Haustier stammt.

Der Hund war während Jahrtausenden das einzige domestizierte Tier der Ureinwohner Nordamerikas. Er wurde als Arbeitstier zum Warentransport, bei der Jagd, zum Schutz gegen Raubtiere sowie auch zur Bewachung eingesetzt. Bei den Inuit, Inupiat und Yup'ik waren die Schlittenhunde von zentraler ökonomischer und gesellschaftlicher Bedeutung. Während von südlicheren Stämmen wie den Huroren überliefert wird, dass sie Hundefleisch über alles schätzten, waren die Hunde im hohen Norden so wertvoll, dass sie nur in ausweglosen Notsituationen geschlachtet und gegessen wurden.

Die kanadische Regierung nutzte diese Abhängigkeit schamlos aus. Unter dem Vorwand, staatliche Hygienevorschriften umzusetzen, töteten Mounties und andere Beamte zwischen 1950 und 1970 Zehntausende arktischer Hunde. Die indigene Inuit-Hunderasse wurde dabei nahezu ausgerottet. Dabei schoss die Regierung weit über das verkappte Ziel dieser Aktion, die nördlichen Nomaden zur Sesshaftigkeit und Assimilation zu zwingen, hinaus. Das Resultat war ein kultureller Genozid, der trotz aller Entschuldigungen und Wiedergutmachungsversuche bis in die Gegenwart nachhallt.

Die auf Vancouver Island, in der Georgia-Meerenge und im US-Bundesstaat Washington lebenden Salish züchteten eine ganz spezielle Hunderasse, den sogenannten Wollhund. Diese kleinen, an einen japanischen Spitzer erinnernden Hündchen mussten nicht hart arbeiten. Im Gegenteil, sie wurden gehätschelt, verwöhnt und verehrt, nicht verzehrt. Ziel war es nämlich, dass ihr üppiges, schneeweisses Fell möglichst lang und glänzend wird. Einmal im Jahr wurden die Tiere geschoren, und aus der Wolle wurden wertvolle Decken und Kleidungsstücke gewoben. Auch diese uralte Tradition fand allerdings mit der Ankunft der Europäer ein jähes Ende. Der letzte Wollhund starb zu Beginn des 20. Jahrhunderts.

Die meisten Menschen haben ihren besten Tierfreund sicher zum Fressen gerne und können sich nicht vorstellen, dieses Sprichwort wörtlich zu nehmen, selbst wenn sie auf den Hund kommen sollten. Aber den Hund wie eine heilige Kuh zu behandeln, hält niemanden davon ab, bedenkenlos Rindfleisch zu vertilgen. In Indien, wo Kühe tatsächlich heilig und unantastbar sind, ist es wiederum möglich, einen Hunde-Curry zu bestellen. Und wie steht es mit den Meerschweinchen? Sie werden in Peru und Ecuador als Delikatesse serviert...

@ Kontaktieren Sie unseren Kolumnisten  
unter [glarus@suedostschweiz.ch](mailto:glarus@suedostschweiz.ch)

### «Ä Guätä!» – «Schützenhaus», Glarus

## Solide Kost aus dem Glarnerland

von Martin Mühlegg\*

Es duftet nach Fondue, als wir die geräumige Gaststube des imposanten Hauses betreten. Das stört in unserem Vierergrüppchen niemanden, weil wir alle geschmolzenen Käse mögen. Während wir in die Karte blicken, reden wir darüber, ob wir dem Lokal einen noch penetranteren Geruch verpassen sollten. Im Angebot sind nämlich Zigerhörnli mit Apfelmus und Röstzwiebeln (25 Franken). Unsere «Kinder» – sie sind beide in den 20ern – kennen den Ziger nicht, also versuche ich zu erklären, wie er riecht und wie er gemacht wird. Der Gastgeber Markus Kunde bekommt das offenbar mit, als er den Apéro serviert (Sauvignon Blanc vom Rosenberg, Feldbach, 7.70 pro Glas und Hugos à 10.50). Er geht zurück in die Küche und stellt einen Ziger auf unseren Tisch, damit alle daran riechen können.

Uns gefällt die freundliche und unaufgeregte Art des Gastgebers. Auch die Karte finden wir gut. Es gibt viele lokale Zutaten und einige vegetarische Gerichte. Im Angebot sind auch diverse Walensee- und Zürichsee-Weine, mehrere davon gibt es im Offenausschank. Wie es sich gehört, gibt es mehrere Sorten Adler-Bier aus Schwanden, mein Sohn mag die Panix Perle (5 Fr.). Der Gruss aus der Küche ist eine gelungen abgeschmeckte Geflügelcremesuppe. Dazu gibt es knusprige hausgemachte Zwiebelbrötchen mit Glarner Bergbutter.

Zur Vorspeise nehmen wir Pflücksalat an einer würzigen spanischen Sauce (8.50 Fr.). Danach bekomme ich eine Hätzinger Zuchtforelle mit Dill-Kartoffelpüree und Limettensauce (41 Fr.). Die frische und sehr zarte Forelle ist auf einer Seite mit einer knusprigen Panade versehen und schmeckt mir. Mein Sohn bekommt ein Entrecôte mit Kräuterbutter und Pommes frites (44 Fr.). Er ist sehr zufrieden damit, vor allem die Pommes seien erstklassig, sagt er. Auch die Tochter meiner Partnerin mag ihren Hauptgang – das Zürcher Kalbsgeschnetzelte ist zart, die Rösti ist krossgebraten (39 Fr.). Dazu trinken wir einen geschmeidigen Zürichsee-Rosé der Freienbacher Kellerei Kumin (5.50 Fr.). Meine Partnerin hat weniger Glück: Ihr Vegi-Burger aus Gemüse und Kichererbsen (24.40 Fr.) ist «pfluudrig» und nass.



Stattliche Portionen: Eine zarte Forelle aus Hätzingen, einseitig paniert, auf Limettensauce mit Dill-Kartoffelstock.

Bilder Martin Mühlegg

Eigentlich sind wir mit den stattlichen Portionen satt geworden. Trotzdem gönnen wir uns zum Dessert eine Spezialität, die zum kulinarischen Erbe des Glarnerlands gehört, aber im Gegensatz zum Ziger nicht penetrant riecht, sondern verführerisch duftet. Es ist eine Kugel hausgemachtes Magenträs-Glace. Ihren Namen hat die Gewürzmischung, weil sie den Magen beruhigen soll: «Träst» sagte man früher langsamen und zaudernden Menschen.

\* Martin Mühlegg ist Journalist und Lebensmittelingenieur. Für die Kolumne «Ä Guätä» besucht er Restaurants der Region.



Stattliches Gebäude: Das «Schützenhaus» in Glarus.

### Gastrotipp

**Restaurant:** «Schützenhaus», Glarus  
**Ambiente:** Renovationen haben das 1860 erbaute stattliche Haus verunstaltet – zuletzt mit modernem Firlefanzen (u.a. Täfer und Lampen).  
**Service:** Der Gastgeber Markus Kunde macht es sehr gut und professionell, wir fühlen uns wohl.  
**Preis-Leistungsverhältnis:** Angemessen. Wir bezahlen etwas mehr als 60 Franken pro Person.  
**Adresse und Öffnungszeiten:** Schützenhausstrasse 55, 8750 Glarus, Tel. 055 640 10 52, [www.schuetzenhaus-glarus.ch](http://www.schuetzenhaus-glarus.ch). Mi und Do 11.30 – 14 Uhr, 18 – 23 Uhr; Fr und Sa 11.30 – 14 Uhr, 18 – 24 Uhr; So 11.30 – 15 Uhr.

### Wildes Glarnerland: Auf Futtersuche



Als Wildhüter kommt Marco Banzer so nah an die Wildtiere im Glarnerland wie nur wenige. Mit seiner Kamera hält er diese Begegnungen seit Jahren fest. In dieser Woche zeigt er einige seiner Bilder. Heute: Im winterlichen Sool (Rüfel) sucht dieses Reh nach der spärlich zur Verfügung stehenden Nahrung. Besonders im Winter müssen Rehe deshalb Energie sparen und sind auf Ruhe angewiesen.

Bild Marco Banzer