

REGION



Astrid und Toni Suter bringen ihren Hirschen ein paar Leckereien vorbei.

Wildes AUS DER DAMHIRSCH-ZUCHT

◆ **Oberiberg** Im Hirschpark Geissberg züchten Astrid und Toni Suter Damhirsche nach Bio-Richtlinien. Das Fleisch ist jetzt in den Herbstmonaten bei Coop in ausgewählten Läden erhältlich. ——— MONIKA BURRI SUTER

DER DAMHIRSCH

Der Damhirsch ist eine mittelgrosse Hirschart. Charakteristisch für ihn ist das Schaufelgeweih der männlichen Tiere und das gefleckte Sommerfell. Damhirsche sind tagaktiv und leben bevorzugt in offenen Landschaften mit kleinen Waldpartien. Frisches Damhirschfleisch gibt es nur im Herbst während wenigen Wochen.

sich ausschliesslich vom frischen Gras. Bei grosser Hitze oder im Winter halten sich die Tiere gerne im Stall auf, welcher sich direkt auf der Weidefläche befindet. Während den Wintermonaten werden die Hirsche zwei Mal pro Tag im Stall gefüttert und für den Auslauf sorgt ein Wintergehege.

Zuerst Vertrauen aufbauen

Die Zucht im Hirschpark entwickelte sich in den letzten Jahren prächtig. «Die Tiere brauchen tägliche Kontrolle, nur so können Krankheiten oder andere Probleme sofort erkannt werden», erklärt Astrid Suter. Damit man sich den Tieren nähern kann, muss man eine Beziehung zu ihnen aufbauen. Hier kommt Toni Suters jahrelange Erfahrung als Jäger zum Tragen. Er weiss, wie man das Vertrauen der Tiere gewinnen kann.

Ethik ist wichtig

Für die Suters ist die ethisch vertretbare Tierhaltung ein Muss. Besonders bei der Schlachtung der Tiere sei viel Fachwissen gefordert. «Die Tiere dürfen auf keinen Fall gejagt werden. Das wäre für uns unvorstellbar», sagt Astrid Suter. Zudem würde sich Stress negativ auf die Fleischqualität auswirken. «Hirschfleisch ist äusserst zart und kurzfasrig. So soll es bleiben», sagt die Züchterin. ● www.damhirschen.ch

In natürlicher Umgebung

Während den Sommermonaten sind die Hirsche auf der Weide und ernähren

EVENTS

Unterägeri Ägerimärcht am Sonntag



Zuckerwatte, Achterbahnen und Marktstände warten am Sonntag, 7. September, auf die grossen und kleinen Besucher des Ägerimärcht in Unterägeri. Auch die Coop-Verkaufsstelle Chiematt ist von 10 bis 17 Uhr geöffnet. Dazu gibt es 10 Prozent Einkaufsrabatt.

Sarnen Ein Tag für die ganze Familie



Fotos: Thomas Zimmermann, ZVG

Am Sonntag, 7. September, findet das 3. Obwaldner Chinderopenair statt. Auf dem Landenberg ob Sarnen gibt es ein abwechslungsreiches Programm für Gross und Klein. Um 11 Uhr gibt die Band Leierchischte den Startschuss, gefolgt von der Hip-Hop Crew «The next Generation». Erstmals stehen mit Tommy und Pepe zwei Clowns auf der Chinderopenair-Bühne. Den Schlusspunkt setzen Christian Schenker und seine Grüüveli Tüüfeli. Neben den Konzerten können die Kinder wieder nach Herzenslust mit Holz und Karton werken, bauen oder malen. Für die Verpflegung gibt es eine Festwirtschaft. Tickets kosten für Kinder 8 Franken und für Erwachsene 15 Franken.

● www.chinderopenair.ch