

Skandal um Spitzenkoch Stiegl: Biber als Delikatesse im Fokus!

Max Stiegl sorgt für Kontroversen, indem er auf nachhaltige Tierverwertung hinweist und einen Biber zubereiten möchte.

Werkraumhaus Bregenzerwald, 6863 Egg, Österreich -

Max Stiegl, ein renommierter österreichischer Spitzenkoch und 2021 von Gault&Millau zum „Koch des Jahres“ gekürt, sorgt mit einem kontroversen Instagram-Video für Aufregung. In diesem zeigt er einen toten Biber und betont, dass die Zubereitung des Tieres auf die nachhaltige Verwertung von Lebensmitteln aufmerksam machen soll. Die Reaktionen auf das Video sind gespalten; während einige Nutzer Mitgefühl mit dem Tier zeigen und die Tötung infrage stellen, gibt es auch positive Rückmeldungen von jenen, die Interesse am Biberfleisch bekunden. Stiegl erklärte, dass ihm lebendige Biber lieber seien, aber dass diese in einigen Regionen durch ihre Aktivitäten Schäden anrichten können.

Er hebt hervor, dass die Wiederansiedlung der Biber seit den 1960er Jahren so erfolgreich war, dass ein Management zur Entnahme überlegenswert sei. Dabei plädiert Stiegl dafür, die Tiere respektvoll zu nutzen, anstatt sie einfach zu entsorgen. Am 29. März wird er mit seinem Konzept „Sautanz“ im Werkraumhaus Bregenzerwald präsent sein, wo zwei Bregenzerwälder Schweine zerlegt und verarbeitet werden.

Der Biber als Schlüsselart

Der Biber (*Castor fiber*), der größte Vertreter der Nagetiere in

Europa, spielt eine zentrale Rolle in unserem Ökosystem. Als Baumeister in Auenlandschaften verändert er seine Umgebung durch den Bau von Dämmen und schafft damit neue Lebensräume für viele Arten. Diese Dämme regulieren den Wasserstand und sind entscheidend für die Biodiversität. Sie stauen Wasser auf und schaffen Feuchtgebiete, die Lebensraum für Amphibien, Fische, Insekten und Vögel bieten.

Der Biber hat dichte Fell, kräftige Schneidezähne, die ein Leben lang wachsen und ihm erlauben, Bäume zu fällen, was häufig zu Interessenkonflikten führt, wenn landwirtschaftlich genutzte Flächen betroffen sind. In solchen Fällen setzen Naturschutzverbände und Behörden auf Bibermanagementprogramme, um Schäden zu minimieren und Ausgleichszahlungen für Landwirte bereitzustellen. Diese Managementstrategien sind besonders wichtig, da die Rückkehr der Biber die Artenvielfalt in vielen Regionen signifikant erhöht und zur positiven Veränderung der Landschaft beiträgt.

Ein umstrittenes Thema

Die Diskussion um die Zubereitung von Biberfleisch zeigt eindrucksvoll, wie sehr der Biber polarisiert. Während Stiegl für eine respektvolle Nutzung der Tiere wirbt, gibt es eine emotionale Debatte über den Schutzstatus der Biber und deren Rolle in der Natur. Die Rückkehr der Biber wird als Erfolg in der Renaturierung gefeiert, doch stehen diese positiven Aspekte im Kontrast zu den Schäden, die sie in landwirtschaftlichen Bereichen verursachen können. Ein ausgewogenes Management wird dabei unerlässlich sein, um sowohl den Erhalt dieser Schlüsselart als auch die Interessen der Betroffenen zu wahren.

Für viele bleibt der Biber eine kontroverse Figur: einerseits ein Symbol der natürlichen Wiederherstellung unserer Landschaften, andererseits ein Anstoß für Konflikte in der Landnutzung. Der kontinuierliche Dialog über den Umgang mit diesem Tier ist entscheidend für die Zukunft unserer Ökosysteme und die Beziehungen zwischen Mensch und Natur.

Details	
Ort	Werkraumhaus Bregenzerwald, 6863 Egg, Österreich
Quellen	• www.vol.at • www.derstandard.de • www.naturefund.de

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at