

Mehr Bio geht nicht

Als Erster im Landkreis Calw wurde „Dorfmetzger Werner Gauß“ im Bad Wildbader Stadtteil Sprollenhaus-Christophshof vom Landesjagdverband Baden-Württemberg mit einer besonderen Urkunde ausgezeichnet. Es ist die Selbstverpflichtung des Metzgermeisters, ausschließlich heimisches Wild zu vermarkten, das ihm von Jägern aus der Region geliefert wird. Dies bedeutet, dass dieses in freier Natur mit natürlicher Äsung (Gräser, Kräuter, Knospen, Triebe) aufgewachsene Reh-, Rot- und Schwarzwild weder Medikamente und Hormone bekommen hat, noch lange Transporte erleiden musste. Die Bejagung des Wildes ist notwendig und ökologisch sinnvoll. „Mehr Bio geht nicht!“ betonte Kreisjägermeister Michael Lindner aus Calw-Altburg, der zusammen mit dem Beauftragten für den Hegering II (westl. Teil des Landkreises) Bernd Hammann (Oberreichenbach-Würzbach) und Gerhard Klinka (Calw), beide ebenfalls von der Kreisjägersvereinigung, die Übergabe der Urkunde vornahm.

Die Aktion „hier geschossen, hier vermarktet“ der Landesjägersvereinigung gibt es seit drei Jahren, und man möchte damit das Besondere am heimischen Wildbret hervorheben. „Für die Kunden ist dies etwas wirklich Köstliches,“ meinte Lindner bei der Übergabe. Gauß selbst betont, dass er auch aus Liebe zur Natur und seiner Heimat nur Wild aus der Region verarbeite und damit den Kunden eine hervorragende Qualität anbieten könne.

Metzgermeister Werner Gauß hat im vergangenen Jahr im Ginsterweg neue Produktionsräume gebaut und verarbeitet und produziert hier Fleisch- und Wurstwaren, wobei das Wildfleisch von Reh, Hirsch und Wildschwein eine besondere Rolle spielt. Gauß legt großen Wert darauf, kein importiertes Wildfleisch zu verarbeiten, was natürlich bisweilen kurzfristig zu Engpässen führen kann, also nicht zwei Tage vor großen Festen bestellen!

Seine Kunden melden meist ihren Bedarf telefonisch bei Ehefrau Andrea Gauß an, denn im Allgemeinen produziert er zu Beginn der Woche und ist von Mittwoch bis Freitag mit seinem neuen Kühlmobil zur Auslieferung bis in den Karlsruher Raum unterwegs.

Natürlich war zur Übergabe der Urkunde ein Querschnitt durch sein Wild-Lieferprogramm zu bewundern: Da findet man selbst geräucherten Hirsch- und Wildschwein-Schinken, Hirsch-Salami, Hirschbeißer, sowie Wildschwein- und Hirschbratwurst in Dosen. Dass dabei auch von den Beteiligten bei der Übergabe der Urkunde gleich eine „Qualitätsprüfung“ mit Zunge und Gaumen vorgenommen werden konnte, war selbstverständlich.



Kreisjägermeister Michael Lindner überreicht die Urkunde Nr. 1 für die Verpflichtung ausschließlich heimisches Wild zu vermarkten an Metzgermeister Werner Gauß und seine Frau Andrea im Beisein des Hegeringbeauftragten Bernd Hammann (von links).

Götz Bechtle