… unserem Wildlieferanten Guido Richard

Alexander Dressel und Wildlieferant Guido Richard kennen sich seit 20 Jahren. Früher haben sie zusammen in der Spitzengastronomie gekocht. Heute liefert Guido Richard die besten Böcke Brandenburgs ins Bayrische Haus – und natürlich auch seine erlesenen Wurstspezialitäten aus Wild.

An einem sonnigen Septembertag besucht Alexander Dressel seinen Freund Guido Richard auf dessen Hof in Dannenwalde. Dort wo die Uckermark, die Oberhavel und Mecklenburg-Vorpommern fast miteinander verschmelzen. Und wo es so viel Wald und Wild und Jäger gibt, wie an kaum einem anderen Fleckchen in Brandenburg.

AD Guido und ich kennen uns schon ewig. Bereits früher, als er noch als Koch tätig war, hat er mir immer mal wieder ein Reh von seinen Jagdausflügen mitgebracht. Dann gründete er seinen Wildzerlegebetrieb. Seitdem ordere ich nur noch bei ihm.

GR **zu AD:** Du zählst zu den ersten Kunden, die ich damals hatte. Mittlerweile beliefern wir viele Spitzenrestaurants und Hotels in Berlin und Brandenburg wie das Horváth, Hyatt, Alpenstück, Savoy, Reinstoff, Schloss und Gut Liebenberg. Qualitativ hochwertige Lebensmittel und bewusstes Genießen sind gefragter denn je.

AD **zu GR:** Du weißt ja auch um den Anspruch, den wir haben. Und das ist wichtig. Das man Lieferanten hat, die wissen, was man braucht und verlässlich Ware von bester Qualität liefern. Ich merke auch, dass unsere Gäste das immer mehr wertschätzen, weil sie so frisches Wild und exzellente Wildwurst nicht überall bekommen.

GR Wildfleisch ist Natur pur. Rund um Dannenwalde haben wir sehr waldreiche Gebiete mit vielen Wildschweinen und Rehen, Damwild und Rotwild. Die leben frei und unbelastet. Das Wild nascht und äst hier und da ein bisschen, ein paar Knospen beim Reh, und das kann der Mensch Gott sei Dank nicht beeinflussen. Nur beim sogenannten Gatterwild, also eingezäuntes Wild, – das ist eigentlich ein Widerspruch in sich – greift der Mensch ein. Dieses Wildfleisch gibt es dann oft in Biomärkten zu kaufen und das kann auch als bio deklariert werden. Das dürfen wir nicht. Auch wenn wir eigentlich »bio, bio, bio!« draufschreiben müssten.

AD Das ist ja ein allgemeines Problem, dass mit dem Biosiegel so viel Schindluder betrieben und der Verbraucher in die Irre geführt wird, und gar nicht mehr weiß, was ist wirklich bio. Ein Wild, das frei geschossen wird, naturbelassener geht's doch nicht …

GR Genau. Unser Angebot richtet sich nach dem, was die Natur gerade zu bieten hat. Dieser Sommer war ungewöhnlich heiß. Der Boden ausgetrocknet. Es gab wenig Wildblumen, Wildkräuter, Pfifferlinge und Blaubeeren. So ist es, wenn man nicht kultiviert, sondern nur das nimmt, was die Natur gibt. Frisches Wild etwa gibt es fast das ganze Jahr über – Schwarzwild zum Beispiel. Andere Wildarten haben Schonzeiten, in denen sie nicht bejagt werden dürfen. Das ist häufig im Frühling der Fall. Im Mai beginnt dann unter anderem wieder die Bockjagd.

AD Wenn ich im Frühjahr Maibock auf die Karte schreibe, dann freuen sich unsere Gäste sehr, dass es jetzt wieder losgeht. Das ist wie mit dem ersten Spargel.

GR Allgemeinhin ist Wildfleisch in der kalten Jahreszeit besonders begehrt. Im September beginnt für uns die große Jagdsaison, dann stocke ich meine Mitarbeiter auf, 14 Fleischer arbeiten dann hier. Einige Hotels und Restaurants ordern nur im Winter Wild. Aber natürlich gibt es auch Restaurants, die kontinuierlich Wild auf der Karte haben, so wie Alexander.

AD Wir bieten das ganze Jahr Wildprodukte in unserem Gourmetrestaurant, unserem Bistro oder für Veranstaltungen an. Dabei sind die Wildarten immer angepasst an die saisonale Verfügbarkeit.

Die Sonne scheint. Es ist Mittagszeit. Alexander Dressel und Guido Richard sitzen im Hofladen, der gleich an den Wildzerlegebetrieb angrenzt. Heute stehen Rehschnitzel, Wildschweinsülze und die sehr beliebte Wildweißwurst auf der Mittagskarte. Guido Richard: »Unsere Wildweißwurst läuft hier im Hofladen sehr gut. Willst du mal probieren, Alexander?« Er serviert zwei Wildweißwürste, zünftig mit Brezel und Senf, dekoriert mit einer farbenfrohen essbaren Blüte von den umliegenden Wiesen. Guido Richard hat es geschafft, eine wirklich weiße Wildweißwurst herzustellen: »Eigentlich ist Wild ja dunkel. Wenn ich aber in die Wurst dunkles Fleisch gebe, erhält man auch eine dunkle Wurst und keine Weißwurst. Deshalb nehmen wir das helle Fleisch Damwildkälbern, die sich fast ausschließlich von Muttermilch ernähren.« Alexander Dressel probiert: »Die Wurst schmeckt sehr gut, erstaunlich mild. Sehr gelungen!«

Köstlichkeiten aus Brandenburger Wäldern

Richard`s Wild

- Guido Richard ist Jäger und gelernter Koch (Tantris München, Borchard Berlin, Diekmann Chalet Suisse).
- Seit 2005 betreibt er Richard's Wild und beliefert die Spitzenküche in Berlin und Brandenburg mit Rotwild, Damwild, Schwarzwild, Rehwild, Wildkräutern und Blüten, Schinken und Wurst.
- Nur freilebendes Wild aus der näheren Umgebung wird hier verarbeitet. Das Fleisch schießt Guido Richard selbst im eigenen Revier, zudem liefern ihm Forstämter und ansässige Jäger weiteres Hochwild.
- Im August 2018 öffnete der urige Hofladen, in dem Fleisch, Wurst und Eingekochtes verkauft wird. Eine kleine Mittagskarte mit Wildgerichten lockt täglich hungrige Radfahrer, Pendler und Einheimische nach Dannenwalde.

KONTAKT:

Fürstenberger Straße 2 | Dannenwalde | 16775 Gransee
Tel. +49 (0) 33085 50 99 33 | info@richards-wild.de
Hofladen: +49 (0) 33085 50 87 1