





WILD AUF WILD?

JA? DANN AUF NACH DANNENWALDE. HIER HAT GUIDO RICHARD ENDE SEPTEMBER SEINE WILDMANUFAKTUR ERÖFFNET: FLEISCHEREI, BISTRO, HOFLADEN. JÖRG TEUSCHER BESUCHTE DEN KULINARISCHEN ORT IM BRANDENBURGISCHEN LANDKREIS OBERHADEL.





Guido Richard, seine Mutter Rosemarie und seine Tante Christine Baum, v.li.: „Waidmannsheil, auf unsere neue Wildmanufaktur!“



„Gott sei Dank, geschafft.“ Guido Richard atmet durch. „Also dann, Waidmannsheil!“ Nun kann die neue Wildmanufaktur am Ortsrand von Dannenwalde im Landkreis Oberhavel an den Start gehen. Vor vier Jahren übernahm Guido Richard das Anwesen einer ehemaligen LPG, ein Jahr Bauzeit war geplant, zwei wurden es.

Dafür ist jetzt alles vom Feinsten: ein Schlachthaus von beeindruckenden Dimensionen, in dem zwar nicht geschlachtet, sondern zerlegt und verarbeitet wird – ein Wildbistro, in dem das serviert wird, was der Name sagt – und ein Hofladen, in dem es natürlich Wild, aber auch andere Spezialitäten der Region gibt.

Der hat es dem 46-jährigen Richard besonders angetan, weil er mit seiner Firma Richard's Wild bisher nur Restaurants und Hotels mit Wildbret belieferte – über 100 in Berlin und Brandenburg – der Otto Normalverbraucher aber außen vor blieb. „Das war tatsächlich ein Manko meiner Unternehmung“, so der gelernte Koch, „zumal Wild in den privaten Küchen durchaus noch Reserven hat.“



Wildmetzger Mario Baumann: „Das neue Schlachthaus ist einfach mal vom Feinsten.“



Reifung: Während des „Abhängens“ wird im Tierkörper Glykogen abgebaut und in Milchsäure umgewandelt – das Fleisch wird zart.



Großer Bahnhof zum Herbstanfang in Dannenwalde mit...

Deshalb nutzen er und seine acht Mitarbeiter auch jede Gelegenheit, um für das gesunde Lebensmittel zu werben. „Der Name sagt es doch schon“, erklärt Mario Baumann, seit sechs Jahren als Wildmetzger in Richards Firma tätig, „Wild ist das vom Menschen am wenigsten geformte tierische Lebensmittel, mehr bio geht gar nicht. Weiter Auslauf, natürliches Futter, wenn Fleisch, dann dieses.“ Er zeigt uns einen Hirsch, der vor anderthalb Wochen geschossen wurde. „Das Fleisch ist fettarm, kurzfasrig und, entsprechend geschnitten, auch besonders zart.“

RICHARD'S WILD

Fürstenberger Straße 2
16775 Gransee OT Dannenwalde
Tel. 033085 – 50 99 33
www.richards-wild.de



... Wildschwein am Spieß...



... zünftiger Blasmusik der Granseer Feuerwehkapelle...



... und vielen guten Gesprächen, hier Guido Richard mit Oberförster Ulrik Schöttler von den Kirchlichen Forstbetrieben Templin.