

St. Wendeler Zeitung

MITTWOCH, 6. DEZEMBER 2006

Mit Freisen, Marpingen, Namborn, Nohfelden, Nonnweiler, Oberthal, Tholey und St. Wendel

Neu: Heimisches Wild im Kaufhaus

Wendelinushof verarbeitet von den Jägern geschossenes Wild – Nachfrage größer als das Angebot

Und wieder kehrt ein Stück Regionalität ins Einkaufsverhalten zurück. Wild gibt's jetzt im Kaufhaus, aber eben nur dann, wenn auch welches erlegt wurde. Dafür wird im Gegenzug eine hohe Qualität garantiert. Das ist in dieser Form im Saarland einmalig.

Von SZ-Redakteur
Axel Grysczyk

St. Wendel. „Das Wild weiß nicht, dass es gleich stirbt“, erklärt Kreis-Veterinär Sebastian Buchmann einen großen Qualitäts-Vorteil des Wild-Fleisches. Plötzlich falle ein Schuss und das Tier ist tot. Vom Jäger erlegt. Keine Aufregung, keine Adrenalinschübe, die beim üblichen Schlachtvorgang dafür sorgen können, dass das Fleisch zäh wird.

Diesen Vorteil hat sich Globus gesichert. „Seit zwei Jahren haben wir einen regionalen Partner gesucht“, sagt Horst Lang, im Globus für Qualitätssicherung zuständig. Der Kunde setze auf Transparenz, Vertrauen, Herkunft und Qualität. Und das könne man mit diesem Wild-Projekt bieten. Natürlich erst dadurch, dass der Warenhaus-Riese mit dem Wendelinushof kooperiert.

Seit drei Wochen bringen die Jäger an zwei Annahme-Tagen in der Woche ihr erlegtes Wild zum Wendelinushof. Es muss aus der Region sein: Nördliches Saarland oder angrenzende Pfalz. Schon bei der Abgabe

gibt es die erste Qualitätskontrolle. Lang: „Es dürfen keine Tiere sein, die überfahren wurden. Auch keine Tiere, die zunächst angeschossen wurden und denen man nachsuchen musste. Grundsätzlich gilt, dass die Tiere nicht hinter dem Zwerchfell getroffen werden dürfen.“ Vor dem Projektstart haben die Verantwortlichen Kontakt mit den Jägern gesucht und ihnen erklärt, welche Kriterien einzuhalten sind.

Anschließend wird das Wild im Wendelinushof-Schlachthof im separaten Wildbereich zerlegt und portioniert. Klar, dass es vorher eine Fleischschau gegeben hat. Dann landet's im Globus in St. Wendel oder in anderen saarländischen Märkten. Eine spezielle Auszeichnung macht auf das regionale Produkt aufmerksam, dort ist als Kontaktadresse der Wendelinushof angegeben.

Bernhard Müller, Geschäftsführer des Wendelinushof-Betreibers WZB, berichtet über Anrufe von Kunden. „Die haben sich erkundigt, wie der Ablauf ist oder wo das Wild herkommt. Transparenz ist für den Kunden heutzutage unge-

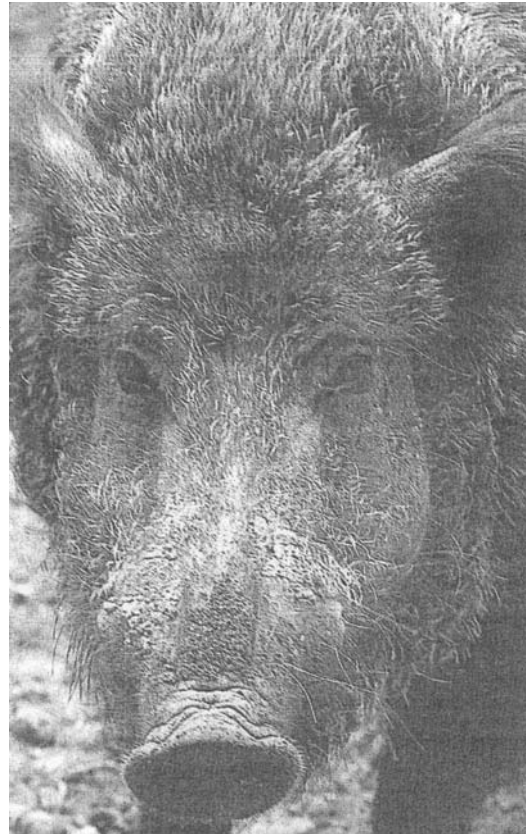
mein wichtig“, erklärt er.

80 Tiere – Hirsche, Rehe oder Wildschweine – sind bis heute verarbeitet worden. Die Nachfrage ist größer als das Angebot. Projekt-Mitarbeiter Jürgen Fuck-Feix vom Globus: „Die Jäger sind witterungsbedingt mit erlegten Tieren nicht nachgekommen. Dann können wir unser regionales Wildfleisch nicht anbieten. Unsere Erfahrung ist, dass wenn wir das den Kunden erklären, sie Verständnis haben. Schließlich wollen sie frische Ware mit hoher Qualität.“ Auch wenn das Wild Schonzeiten unterliegt, kann es zu Engpässen kommen. „Das nehmen wir in Kauf“, sagt Horst Lang. Man habe dafür den Mehrwert eines heimischen Produktes und eine Top-Qualität. Lang: „Wildfleisch ist gut haltbar, mageres Fleisch, gut verdaulich und eine Alternative im Speiseplan.“ Hat sich das St. Wendeler Projekt etabliert, will Globus es auch in anderen Regionen einführen.

Die Beteiligten sind sich einig: Globus und Wendelinushof profitieren beide. Lang fügt hinzu: „Im Lebensmittelbereich gibt es auch gute Sachen.“

HINTERGRUND

Wer heimisches Wild kaufen will, muss akzeptieren, dass es nicht permanent verfügbar ist. Hirsche gibt's derzeit am häufigsten, selten dagegen sind Rehe. Die Portionen gibt's in handelsüblichen Größen, sie reichen für den Single-Haushalt bis zur Großfamilie. Der Einstiegspreis liegt bei zwölf bis 13 Euro für ein Kilogramm. Auf Wunsch sind Sondergrößen bestellbar, zum Beispiel ein Rehrücken oder Ähnliches. *agk*



Ein Wildschwein grunzt in die Kamera. In Kürze könnte es nicht mehr im heimischen Wald, sondern im Kühlregal liegen. Foto: dpa