

Wildes aus dem Wald

Hochsaison für den Wildbret-Spezialitätenhändler Karl Göbel

Würste, Schinken, Sülzen, Pasteten, Saucen, Fertiggerichte – die Vielfalt an Wildspezialitäten aus dem Hause Göbel ist beeindruckend. Vor mehr als 25 Jahren hat Karl Göbel sein Hobby zum Beruf gemacht. Der gelernte Metzger und Hobbyjäger veredelt und vermarktet Wildbret aus heimischen Wäldern. Und das mit großem Erfolg.

Die Regale im Kühlhaus des zertifizierten Wildverarbeitungs- und Zerlegebetriebs in Wäschenbeuren sind gut gefüllt. Die Weihnachtsmarkt-Saison steht kurz bevor und gerade zum Fest sind die Wildspezialitäten aus dem Hause Göbel sehr gefragt. Derweil harren abgezogene Rehe und Wildschweine im Schlachtraum auf ihre weitere Verarbeitung. „Am Wochenende waren mehrere Jagden in der Region und die Tiere werden hier frisch abgezogen und zerlegt“, berichtet Karl Göbel. Zuvor allerdings war er mit seinem Kühlanhänger unterwegs, um das Wildbret bei den Landesforstämtern im Umkreis von rund 80 Kilometern abzuholen. Zu den Jagdgebieten zählen neben dem Landkreis Göppingen die Schwäbische Alb im Bereich des Biosphärengebiets Münsingen, der Alb-Donau-Kreis und der Ostalbkreis. Rot- und Damhirsch hingegen kommen aus der Pfalz. Das meiste Wildbret stammt also unmittelbar aus heimischen Wäldern und hat keine



Die köstlichen Wildspezialitäten gibt es derzeit auf den Weihnachtsmärkten in der Region.

langen Transportwege hinter sich: eines der Qualitätsmerkmale, auf die Karl Göbel stolz ist. Wenn es um Wild aus der Region geht, können Verbraucher guten Gewissens zugreifen. „Die Tiere haben Auslauf, sie leben und ernähren sich artgerecht, bekommen keine Medikamente oder Wachstumshormone. Mehr Bio geht eigentlich nicht“, schildert Karl Göbel die weiteren Vorzüge des Wildfleisches.

Zu köstlichen Produkten veredelt wird es in Wäschenbeuren. Metzger Thomas Ganßloser zerlegt gerade ein Wildschwein, für das ganz besondere Hygienestandards gelten. Wie das Hausschwein auch wird es auf Trichinenbefall untersucht und erst danach vom Amtstierarzt freigegeben. Dann kann unter

anderem Karl Göbels legendäres Griebenschmalz oder ein Schinken von der Wildsau produziert werden. Ganz klassisch stehen Wildgerichte eher im Herbst und Winter auf der Speisekarte von Gastronomen und Privatkunden. Doch Wildbret hat das ganze Jahr über Saison – ausgenommen in der Schonzeit für Reh- und Rotwild. Wildschweine dagegen werden ganzjährig bejagt, um Flurschäden zu vermeiden. „Im Trend liegt Wildschweinfleisch besonders zur Grillzeit als Wildschweinrote oder Nackensteaks“, weiß Karl Göbel.

Seit Kurzem kooperiert der findige Unternehmer zudem mit Schäfern, Metzgern und Jägern aus dem Biosphärengebiet beim ehemaligen Truppenübungsplatz in Münsingen.



Seit 1987 versorgt Karl Göbel seine Kunden mit Leckerem vom Wild.

Hier wurde eine eigene Marke kreiert: das Münsinger Hardschwein – Schwarzwild, das nach Vorgaben des Biosphärengebiets bejagt und verarbeitet wird. Stammkunden dürfen sich derweil freuen. Die Jagdsaison im Oktober und November ist vorbei, die Lager sind gut gefüllt. Karl Göbel ist nun mit seinen Mitarbeitern auf den Weihnachtsmärkten der Region zu finden. Von Ludwigsburg bis Ulm bestückt er Stände mit seinen köstlichen Produkten. Darüber hinaus können sich Wildliebhaber ganzjährig im Markt „In der alten Zimmerei“ in Esslingen oder über den Internet-Shop mit Nachschub versorgen.

Weitere Informationen und Rezepte gibt es im Internet unter www.direkt-vom-jaeger.de.



Metzger Thomas Ganßloser (Foto links) arbeitet im Wildverarbeitungs- und Zerlegebetrieb in Wäschenbeuren. Im Markt „In der alten Zimmerei“ in Esslingen verkauft Albina Sunjic Wildspezialitäten das ganze Jahr über.