

# DIREKT VOM JÄGER

„Mehr Bio geht nicht“, sagt Karl Göbel und zählt die Vorzüge heimischen Wildfleisches auf: „Wildbret ist fettarm und reich an Nähr- und Mineralstoffen. Da die wildlebenden Tiere nur natürliches Futter aufnehmen, ist ihr Fleisch frei von Medikamenten und künstlich zugeführten Hormonen.

Von Andrea Maier

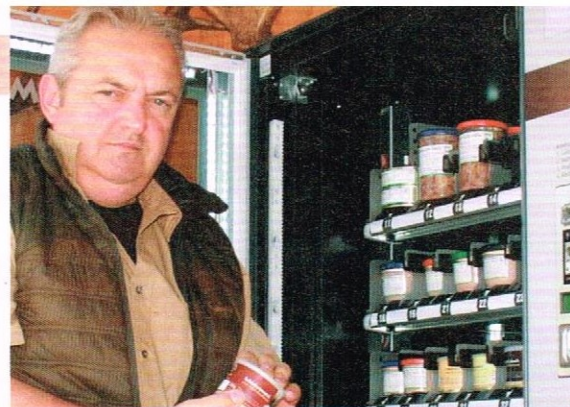
Ende der 1980er Jahre verknüpfte der gelernte Metzger Karl Göbel seinen Beruf mit seinem Hobby, der Jagd, und füllte damit eine damals noch enge Nische im Lebensmittelmarkt. „Was ich gejagt habe, war nicht nur bei mir zu Hause willkommen“, auch Nachbarn und Freunde waren begeisterte Abnehmer von frisch erlegtem Reh und Wildschwein. Der Sohn aus einer Gastwirtsfamilie traute sich und startete die professionelle Vermarktung von Wildbret aus heimischen Wäldern. „Damals galt ich als Exot“, erinnert er sich lachend.

Die rasch wachsende Zahl seiner Kunden bestärkten seinen Unternehmergeist, Küchenchefs namhafter Restaurants und immer mehr Privatleute wünschten das frische Fleisch aus den Wäldern der Region. Jedes Stück Wild

wurde - und wird - von einem Amtstierarzt untersucht. Nach der Freigabe wird das geschossene Tier fachmännisch zerlegt und in Göbels Wurstküche in Wäschenbeuren (Kreis Göppingen) weiter verarbeitet und „veredelt“. Das bedeutet, dass Fachkräfte das Fleisch in Portionen teilen, Wurst, Pasteten, Sülzen, aber auch Soßen und sogar Gulasch, Ragout und Chili con Carne produzieren. Geräuchert, vakuumverpackt oder in Dosen werden die Produkte auf Märkten und Veranstaltungen verkauft, im Frische-Automaten bereit gelegt und in Präsentkörbe und Postpakete verpackt. Der Betrieb „Göbel Gourmet Wildspezialitäten“ ist zertifiziert.

„Selbstverständlich“ sei der jeweils lückenlose Herkunftsnachweis, der genau nachvollziehen lässt, wer wann wo welches Tier erlegt hat, sowie die exakt dokumentierte Qualitätssicherung der Verarbeitung, denn „Wildfleisch ist Vertrauenssache.“ Darüber hinaus garantiert Karl Göbel, dass er ausschließlich wild lebende Tiere aus regionalen Revieren verarbeitet und keinesfalls Gatterwild, also in Gefangenschaft lebende Rehe oder Hirsche, anbietet.

Jagdgebiete sind, neben dem Kreis Göppingen, die Schwäbische Alb, insbesondere das Biosphä-



Karl Göbel muss den Automaten in Bartenbach mit den Wildspezialitäten oft nachfüllen.

Foto: Andrea Maier

rengebiet rund um Münsingen, aber auch der Alb-Donau- und der Ostalbkreis. Rot- und Damwild gibt es hier hier nicht, dieses Fleisch bekommt Göbel von Vertragspartnern in der Pfalz. Zwar locken klassische Wildgerichte vor allem im Herbst und Winter in Restaurants und an den heimischen Esstisch, doch Göbel hat das ganze Jahr über Saison. Wildschwein- oder Hirschschinken harmonieren vorzüglich mit frischem Spargel, im Sommer gibt es marinierte Nacken-, Rücken- und Filetsteaks oder eine knusprige Wildschwein-Rote auf den Grill, mehrere Sorten Wild-Salami, Reh-Knacker, Sülzen und Pasteten munden eh das ganze Jahr über.

## Information

Karl Göbel

Gourmet Wildspezialitäten

- Lorcher Str. 122  
73035 Göppingen  
Telefon 07161/9519655  
[www.direkt-vom-jaeger.de](http://www.direkt-vom-jaeger.de)

7

Verschenken Sie sorgfältig ausgewählte Produkte aus dem Stauerland. Überraschen Sie mit dem Stauferkischtle Freunde, Mitarbeiter oder Geschäftspartner!

[www.stauferkischtle.de](http://www.stauferkischtle.de)

