

Ostschweiz

Leben und Genuss in der



Editorial

Liebe Leserinnen, liebe Leser

Ich bin die Neue. Aber keine Sorge, wir sind nicht dazu übergegangen, das Magazin sprechen zu lassen. Ich, die Verfasserin dieses Texts, bin die neue Redaktorin in der Verlagsredaktion. Mein Vorgänger Thomas Werner befindet sich im wohlverdienten (Un-)Ruhestand. Jedoch hat er seine Spuren in diesem Magazin hinterlassen: Zum einen hat er diese Ausgabe noch geplant, zum anderen finden Sie einen Cartoon von ihm auf Seite 46/47.

Nachhaltiger Konsum, darauf liegt dieses Mal das Augenmerk. Wir stellen Ihnen unter anderem drei Metzger vor, die sich bewusst gegen eine konventionelle und für eine bewusste Fleischproduktion entschieden haben. Doch nicht nur am, sondern auch auf dem Bodensee macht sich ein neuer Trend bemerkbar: Da die Bestände von Egli und Felchen rückläufig sind, rücken die bisher nicht so im Trend liegenden Sorten wie Hecht, Rotauge und Co. in den Fokus. Zudem stellen wir Ihnen vier verschiedene Frauen vor, die in ihrem Metier Grossartiges leisten und für die Genuss und Heimat eine bedeutende Rolle spielen.

In unserer Bildreportage entführen wir Sie in eine Welt aus Feuer und Stahl.

Viel Vergnügen bei der Lektüre wünscht Ihnen die Neue, Julia Hanauer

Inhalt



Von alten Kühen zu neuem Denken

Drei Metzger gehen neue Wege, um die Fleischproduktion nachhaltiger zu gestalten, und setzen dabei auf Qualität statt Quantität.



Sprudelnde Quelle

Mineralwasser ist ihr Geschäft, und das in jeglichen Varianten: Die Goba blickt auf eine bewegte Geschichte zurück. Mit dem Flauder hat sie sich zu einer gefragten Marke entwickelt. Tradition und Zukunft zu vereinen, ist stets das erklärte Ziel.

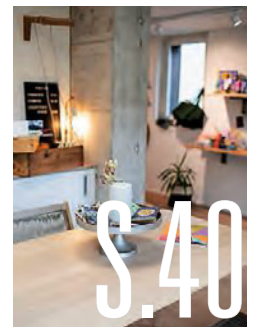
S.20

Sie hat die Nase für guten Kaffee

Riechen, schlürfen, ausspucken: Bettina Hanimann ist zertifizierte Kaffeetesterin. Als Röstmeisterin stellt sie ihr eigenes schwarzes Gold her.

Heimathelden

Mit dem Localholic in Gottlieben hat Gründerin Carla Frauenfelder einen Ort geschaffen, an dem die regionale Wertschöpfung neue Wertschätzung erfährt.




S.28

Liebe zum Leder

Fussball ist ihr Leben: Bereits als Kind stand Eva Bachmann auf dem Platz, seit knapp einem Jahr ist sie Flügelspielerin beim FC St.Gallen. Doch auch neben ihrer Karriere hat sie Spielfelder, auf denen sie sich auslebt.

Impressum

Verlagsbeilage des St. Galler Tagblatts vom 14. Mai 2022 **Herausgeberin:** CH Regionalmedien AG **Verleger:** Peter Wanner **Geschäftsleiter:** Dietrich Berg **Lesermarkt:** Zaira Imhof, Bettina Schibli **Werbemarkt:** Stefan Bai, Marco Maier **Redaktion:** CH Regionalmedien AG, Verlagsredaktion, Julia Hanauer, Thomas Werner, Fürstenlandstrasse 122, 9001 St. Gallen **Layout:** Sina Item, Nicole Manser **Druck:** Vogt-Schild Druck AG **Titelbild:** Jules Moser **Anzeigen:** CH Regionalmedien AG, Fürstenlandstrasse 122, 9001 St. Gallen, Telefon 071 272 77 77, inserate-tagblatt@chmedia.ch **Gemeinsame Beilage** von St. Galler Tagblatt, Stadt St. Gallen, Gossau und Rorschach, Thurgauer Zeitung, Appenzeller Zeitung, Wiler Zeitung, Toggenburger Tagblatt, Toggenburger Tagblatt kompakt, Der Rheintaler, Werdenberger & Obertoggenburger. Eine Publikation der 

Die neuen Metzger kommen

Fleischlos essen ist angesagt, kaum ein Magazin, das nicht vegetarische oder vegane Rezepte bietet. Doch wie fast bei jedem Trend gibt es auch da eine Gegenbewegung – hin zum bewussten und nachhaltigen Fleischkonsum. Es war bislang einfach nicht so chic, darüber zu sprechen. Wir stellen hier drei besonders bewusst agierende Fleischproduzenten vor.

Text: Peter Hummel
Bilder: Peter Hummel,
PD / Jules Moser,
Hans Ulrich Gantenbein

Mit dem anhaltenden Vegi- und Vegan-Trend war der Fleischkonsum jahrelang rückläufig. Gemäss neusten Studien ernähren sich in der Schweiz zwar weniger als fünf Prozent der Konsumentinnen und Konsumenten vegetarisch und weniger als ein Prozent vegan – enorm ist jedoch die Publizität, welche diesen beiden Minderheiten zuteil wird.

Dass die konventionelle Fleischproduktion hinterfragt wird, das finden aber selbst engagierete Metzger gut: «Von dieser Diskussion kann ja auch unsere Branche profitieren, da dies auch ein zunehmendes Bewusstsein für Qualitätsfleisch fördert», erklärt Michael Vogt von der Hinterhofmetzgerei in Staad. Und Philip Fässler von der Appenzeller Fleisch und Feinkost AG in Steinegg ist überzeugt: «Um neben den preisorientierten Grossbetrieben bestehen zu können, müssen wir etwas Einzigartiges bieten, und ein solcher Plus-

punkt ist die Nähe.» Noch stringenter handelt Renato Mariana, der mit seinem Label «Liebeswerkstatt» nur Wildspezialitäten verkauft: «Wild ist das nachhaltigste Fleisch überhaupt.»

Ein Qualitätsliebhaber, der ganz nach oben will

An der Hinterhofmetzgerei ist alles ziemlich stylish. Gut, die nackte metallene Eingangstür wirkt etwas sehr puristisch – aber jedenfalls echt: Dies war wirklich der Eingang zu einer früheren Metzgerei an dieser Stätte (auch wenn in unmittelbarer Hafennähe eigentlich eher eine Fischhandlung zu erwarten wäre). Entsprechend erscheint auch das Innere sehr authentisch: Eisenträger mit grossen Haken quer durch die Räume, alte hellbeige Plättli und zwei Räucheröfen als stimmige Relikte. Eine Wand mit dekorativ drapierten Ohrmarken der geschlachteten Tiere, der imposante Dry-Age-Kühlraum und eine überlange Tavolata-Tafel als Blickfänge der neuen Hinterhof-Ära. Und ganz trendig der Chef selbst: Nichts vom üblich-adrettem Metzgerzwirn – mit urigem Karohemd, Lederschürze plus Vollbart und Baseballcap wirkt Michael Vogt wie der Fleischhauer von altem Schrot – was er mitnichten ist. Er war nämlich über 20 Jahre als Drucker in seinem anliegenden Unternehmen Extremprint tätig. Aber alle Achtung: Der Quereinsteiger betreibt seinen



neuen Job extrem professionell und konsequenter als die allermeisten seiner Kollegen hierzulande. Und von geschicktem Marketing hat er sowie so mehr Ahnung.

Ob Gruber Rind oder alte Kuh – Hauptsache, Spitzenqualität

Für die Fleischqualität, wie Vogt sie sucht, muss alles stimmen. Darum hält er im Hof Ruchweid auf der Seeseite der Gemeinde Grub seine eigenen Tiere, stets ein gutes Dutzend, damit er etwa eins pro Monat schlachten kann. Es sind auserwählte Sorten, nämlich Angus-, Hereford-, Limousin- und Wagyu-Rinder, und sie fressen genau das, was eine Kuh fressen sollte, nämlich Gras, Kräuter und Heu – und kein Getreide: «Das kann man beim Fleischgenuss sehr wohl schmecken», sagt Vogt. Seit die Hofötung in der Schweiz vor bald zwei Jahren erlaubt wurde, setzt er nur noch auf diese Methode, weil die Betäubung in gewohnter Umgebung für das Tier die stressfreiste Art ist und dazu die beste Voraussetzung für höchst-

te Fleischqualität schaffe. Im nahen Schlachthof Wolfhalden wird das Tier abgeviertelt und dann zur Lagerung in die Metzgerei gebracht.

Neben dem Fleisch seiner eigenen Herde bietet dieser neue Metzger noch eine zweite Exklusivität an: alte Kühe. Alte Kühe? Genau: Inspiriert haben ihn die Spanier mit ihren alten Tieren, genauer die Basken mit dem Txogitxu-Fleisch, das unter internationalen Fleischgourmets als kaum zu übertreffende Delikatesse gilt. Nur ist es in der Schweiz gar nicht so einfach, die gewünschte Qualität zu bekommen: Nur etwa zwei von hundert Tieren haben das feinmarmorierete Fleisch, das Vogt sucht.

Traditionelles Know-how – unkonventionelle Mission

Rinder- wie Kuhrücken, die Filetstücke, erfahren in der Hinterhofmetzgerei eine Trockenreifung. Bei diesem Dry Aging hängen die Teile während 35 bis 90 Tagen am Knochen in der Reifekammer bei einer konstanten Temperatur und Luftfeuch-

Alte Kuh wird salonfähig
Kuhfleisch, das ist für den Durchschnittsschweizer bestenfalls (oder schlimmstenfalls) die Erinnerung an zähes «Militäressen». Doch richtig gereift sind die Edelstücke von einer Kuh alles andere als zäh. «Kuhfleisch hat immer einen gewissen Biss, eine andere Textur, als man das in der Schweiz gewohnt ist. Und vor allem viel mehr Geschmack – für mich das wichtigste Qualitätsmerkmal bei Fleisch», erklärt Michael Vogt. Je älter ein Tier, desto intensiver sei das Fleischaroma dank des zunehmenden intramuskulären Fettgehalts. In der Regel seien das mindestens fünfjährige Tiere, die als Milch- oder Zuchtkühe gedient hatten.
Der Hinterhofmetzger ist sich allerdings bewusst, dass der Begriff alte Kuh die meisten Konsumenten immer noch vor den Kopf stösst, weshalb sich diese hierzulande noch kaum auf den Speisekarten findet. «Mutige Gastronomen können sich mit dieser Delikatesse aber profilieren, wenn sie sich Zeit nehmen, den Gast genügend aufzuklären.»



tigkeit. Mit der Zeit verlieren sie an Gewicht, gewinnen aber an Geschmack. Durch das Dry Aging wird das Fleisch nicht nur fester als das herkömmliche, in der Plastikverpackung gereifte, es entwickelt dadurch auch feinere, nussige Aromen.

Die restlichen Stücke durchlaufen 28 Tage ein Aqua-Aging: Am Tag nach der Schlachtung wird das Fleisch ausgelöst und in Reifeboxen gelegt, wo es im eigenen Saft reift. Und das ist dann genau die nächste Spezialität von Michael Vogt: Er zerlegt nämlich Rinder- und Kuhviertel nach amerikanischem Vorbild in Special Cuts, was im Filet- und Wurstland Schweiz die wenigsten Metzger kennen und können. In den USA, wo alles gegrillt wird, sind etwa drei Dutzend solcher Zuschnitte bekannt, Vogt bietet gut zwei Dutzend an, vom Flat-Iron-Steak über das Inside-Skirt-Steak bis zum Merlotsteak (von vorn nach hinten). Aus Partien, deren Fleisch andere Metzgereien zu Gulasch oder Hackfleisch verarbeiten, schneidet Vogt schöne «Edelstücke» heraus. Das erlaubt ihm, rund 50 Prozent des Schlachtkörpers

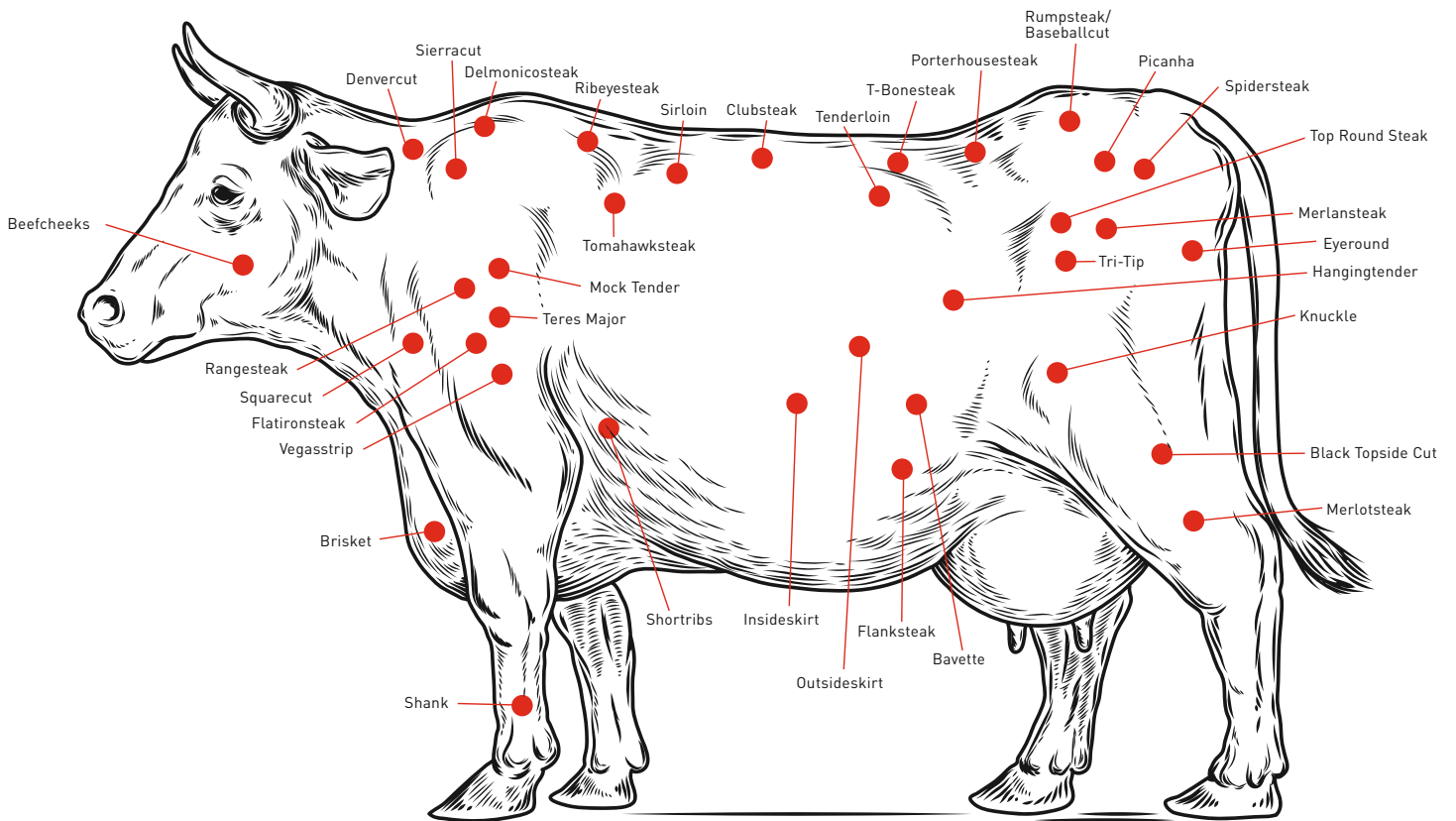
als sogenannte Kurzbratstücke zu verwenden. Das ist für den nachhaltig denkenden Metzger die Umsetzung des gegenwärtig angesagten Slogans «From Nose to Tail», denn ein Schlachtvieh von 400 Kilogramm gebe nur etwa ein Prozent klassisches Filet her. Was bei ihm noch übrig bleibt, verarbeitet er zu exklusiven reinen Rindswürsten, Mostbröckli, Hamburgern oder Trüffel-Büffel-Fleischkäse.

Neben seiner handwerklichen Vision ist der Hinterhofmetzger auch noch von einer Mission beseelt: «Ich will beweisen, dass die Schweiz mit ihren Steaks international mindestens mithalten, wenn nicht an die Spitze gelangen kann.»

Ein erstaunlicher Anspruch und auch ein verblüffendes Know-how – denn das Zuschneiden von Papier oder das Zuschneiden von Fleisch sind doch ziemlich verschiedene Fakultäten. Der Quereinsteiger macht auch keinen Hehl daraus,

«Dank meiner Leidenschaft für schmackhaftes Fleisch wurde aus einem Hobby eine Berufung.»

Michael Vogt



dass er kein ausgebildeter Metzger ist. Immerhin hat er sich sein Handwerk angeeignet: «Die wiederkehrenden Haltungs- und Schlachtkandale haben mir irgendwann die Lust auf Fleisch ziemlich verdorben», sagt der Staader, weshalb er sich entschied, sich der Fleischverarbeitung zu widmen, vorerst als Hobby. «Mein Wissen habe ich mir zuerst aus Büchern geholt und dann mit meiner Ausbildung zum Fleischsommelier.» Für die praktische Erfahrung habe er zwei Jahre lang einmal pro Woche in der Metzgerei eines Freundes gearbeitet, um das Zuschneiden zu erlernen. Natürlich erntete er als Selfmademan in der Fleischbranche immer wieder mal schräge Blicke, berichtet Vogt weiter. Der Ruf des Staader Premiumfleisches ist mittlerweile aber in der Gastronomie bis nach Basel und Bern gelangt. In der Ostschweiz beliefert die Hinterhofmetzgerei etwa den «Löwengarten» in Rorschach, das «Misnik» in St. Gallen oder Sven Wassmers «Memories» in Bad Ragaz. «Diese Aufträge waren für mich der Ritterschlag», erzählt Vogt. Aber auch bei der Privatkundschaft hat er sich einen Namen gemacht. Jeweils am Samstagvormittag ist die Hinterhofmetzgerei geöffnet und steht Kundschaft aus der ganzen Deutschschweiz und weit über die Grenzen hinaus Schlange. Sie ist gerne bereit, für Special Cuts Preise zu zahlen wie anderswo für Filet (94 Franken pro Kilo). Dry-Aged-Filetstücke gehen sogar für 120 Franken über die Theke. Dafür werden noch Tipps für den perfekten Genuss zu Hause franko mitgeliefert.

Wer sich aber fachmännisch in die höhere Liga des akkuraten Fleischgenusses einweihen lassen

will, der bucht am besten mit bis zu einem guten Dutzend Freunden eine Tavolata. In mehreren Fleischgängen leitet der Fleischsommelier seine Gäste an, das Fleisch ausgiebig zu kauen und nicht einfach zu verschlingen. «Erst dann entwickeln sich die Aromen, und erst dann realisieren die meisten: Das ist ja ein ganz neuer, unverfälschter Fleischgeschmack!»

Ein Appenzeller Generalist, der ganzheitlich handelt

Der Metzger kauft beim Bauern ein Tier, schlachtet es und verkauft das Fleisch an seine Kunden im Dorf. Was vor einigen Jahrzehnten noch Normalität war, ist heute die grosse Ausnahme. Metzgermeister Philip Fässler aus Appenzell wollte aber dieses nachhaltige Prinzip wieder zur Geschäftsphilosophie erheben, als er 2006 unter dem Namen Appenzeller Fleisch und Feinkost AG den elterlichen Betrieb in Steinegg und dazu noch seinen ehemaligen Lehrbetrieb, die Metzgerei Frohsinn in Speicher mit eigener Schlachtung, übernahm. Doch die Fleischgewinnung mitten im Dorf erwies sich als nicht mehr praktikabel. 2008 ergab sich die Gelegenheit, den Schlachtbetrieb im innerrhodischen Unterschlatt zu übernehmen. Dort war eine Genossenschaft damit gescheitert, regional zu schlachten. «Kein Wunder», meint Fässler, «das Gesetz erlaubt einem Kleinschlachtbetrieb

«Ich bin stolz auf das alte Metzgerhandwerk, das zur Kultur und zum guten Leben des Menschen einfach dazugehört.»

Philip Fässler

Rekord und Primeur

Philip und Rosmarie Fässler führen die Appenzeller Fleisch und Feinkost AG als Familienbetrieb in vierter Generation. Sie beschäftigen aktuell drei Dutzend Mitarbeitende, davon fünf Lehrlinge. Ein familiäres Arbeitsklima – etwa der gemeinsame Mittagstisch – ist die wichtigste Teammotivation. Das Stammgeschäft befindet sich in Steinegg, in Speicher wurde 2018 zusammen mit der Böhl Bäckerei eine neue Filiale erstellt.

Mit sechs Fleischfachgeschäften dürfte Appenzell wohl landesweit die grösste Ladendichte in Relation zur Bevölkerung aufweisen.

Fässlers Betrieb ist allerdings der einzige in Innerrhoden, der eine eigene und lokale Fleischgewinnung betreibt. In Ausserrhoden gibt es noch eine Handvoll Metzgereien, die selbst schlachten.

Neuerdings ist Fässler eine Kooperation mit einem andern eingesessenen Appenzeller Betrieb eingegangen: Er verkauft als Erster Maltztreiberburger mit einem Restprodukt der Brauerei Locher – sein erstes lokal hergestelltes veganes Erzeugnis.

lediglich das Schlachten von 1500 Einheiten, was bedeutet, dass ein solches Lokal nur an einem Tag pro Woche ausgelastet ist und somit niemals profitabel betrieben werden kann.» Gleichwohl war er überzeugt, dass dies der richtige Weg sei. Längerfristig allerdings nicht in Unterschlatt, weil sich in dem nicht mehr zeitgemässen Bau die nötigen Investitionen nicht mehr lohnten, sondern mit einem Neubau im Industriequartier Mettlen am Nordrand von Appenzell. Philip Fässler konnte den sieben Millionen Franken teuren Neubau nur dank Unterstützungsbeiträgen von Bund und Kanton zur Strukturverbesserung der Landwirtschaft stemmen.

Pionierarbeit mit handwerklicher Produktion hat sich gelohnt

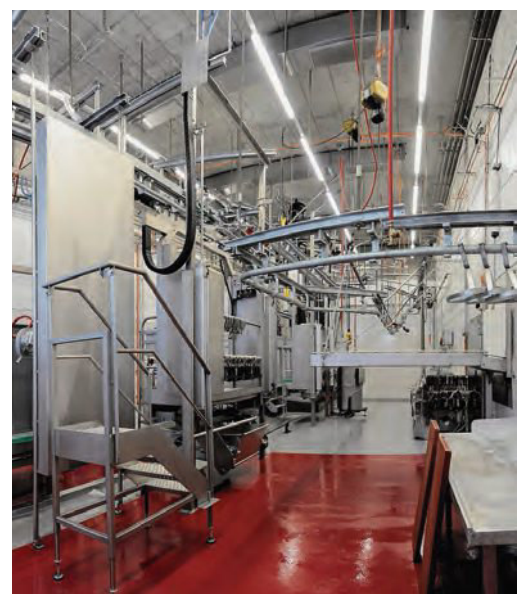
Der vergangenen November eingeweihte Betrieb sei vorbildlich in Sachen Tierschutz und Hygiene, erklärt Fässler. «Wir verwenden die neueste Betäubungstechnik, und bei der Verarbeitung werden beste Standards eingehalten.» Die Schlachtkörper werden nicht wie in den grossen Schlachthöfen mittels Schockfroster innert Minuten auf die geforderten sieben Grad im Kern runtergekühlt, sondern in einer konventionellen Abstanthalle mit zwei Grad bis zu drei Tage hängen gelassen. «Das sind die optimalen Bedingungen für die Fleischreifung und einen besseren Geschmack», ist Fässler überzeugt.

Die Anlage ist auf eine Tageskapazität von 30 Tieren (Rinder, Schweine, Schafe, Ziegen) ausgelegt. Sie ist aber erst an zwei Tagen pro Woche

belegt, etwa zur Hälfte für den Bedarf des eigenen Betriebs und zur Hälfte in Lohnarbeit für höfische Direktvermarkter. Sein Vorzeigeprojekt mit handwerklicher Produktion, aber industriellem Standard habe in der Branche landesweit grosses Echo ausgelöst: Er konnte seinen neuartigen Musterbetrieb schon mehrfach KMU-Fleischverarbeitern zeigen, die nun einen ähnlichen Kleinschlachthof realisieren wollen.

«Me häbid Soog – zur Heimat, zum Tierwohl, zu uns»

Mit diesem Fleischgewinnungsbetrieb kommt die Appenzeller Fleisch und Feinkost AG dem Ziel, nachhaltigster Fleischverarbeiter der Region zu werden, einen Schritt näher. Dank modernster Schlachthanlage ist etwa eine restlose und abfallfreie Verwertung der Rohstoffe möglich. Um möglichst viel vom Tierkörper zu verwerten, hat die Firma verschiedene Absatzkanäle erschlossen. Rund ein Drittel des Fleisches liefert er an die Gastronomie. Froh ist er um Institutionen, die auch günstigere Stücke kaufen. Nebenprodukte wie Knochen werden zu Fonds verarbeitet, Innereien heutzutage aber schwierig abzusetzen. Dafür hat er Appenzeller Barf, eine Art Hundefutter, entwickelt. Während andere spezialisieren, setzt Fässler mit dieser Schlachthof-Investition auf ein Gesamtkonzept aus einer Hand. So könne er Qualität, Nachhaltigkeit und Rückverfolgbarkeit über den ganzen Wertschöpfungsprozess garantieren. Die regionale Wertschöpfung, die Liebe zur Heimat und Tradition, der respektvolle





Werkstatt für eine spezielle Liebe

Unter dem Namen Liebeswerkstatt kann man sich vieles, auch ganz das Falsche vorstellen. Er steht zum einen für die Liebe zum Wild, die Renato Mariana als passionierten Jäger, Koch und Genussmensch seit Jahrzehnten prägt. Als gelernter Lebensmitteltechnologe arbeitet er seit 30 Jahren in der Nahrungsmittelbranche, kennt so ziemlich alle (Un-)Wahrheiten rund ums Essen. Und zum anderen lässt der Name die gegenseitige Liebe zwischen Eliane Widin und Renato Mariana durchblicken, der sie mit der Passion für Wild angesteckt hat. Nachdem sie jahrelang für einen Lebensmittelbetrieb das Marketing betrieben hatte, ist sie nun in der Liebeswerkstatt für Werbung und Verkauf zuständig.

Umgang mit Natur, Mensch und Tier sowie hohe Standards bei der täglichen Arbeit sind Werte, die sich Rosmarie und Philip Fässler und deren Team verinnerlicht haben – «me häbid Soog», lautet der Leitsatz. Sie arbeiten eng mit lokalen Bauern (und Jägern) zusammen und wissen deshalb um die natur- und haltungsgerechte Aufzucht der Tiere. «Es ist uns eine Herzensangelegenheit, dass sie einen möglichst stressfreien kurzen Transportweg zum Schlachthof haben», betonen sie. Eine Einstellung, die viele Kunden teilen: «Immer mehr Konsumenten legen Wert auf Regionalität und wollen wissen, wo ihr Fleisch herkommt und wie die Tiere gehalten werden. Bei uns hat er die Garantie, dass sämtliches Fleisch – Rind, Kalb, Schwein, Lamm, Gitzi, Wild und Kaninchen – aus dem Appenzellerland stammt. Mit den Labels «Appenzeller Fleisch», «Alpschwein aus dem Alpstein», «Alpstein Kaninchen» und «Appenzeller Beef» haben wir uns der Nachhaltigkeit und der Regionalität verschrieben. Zudem sind all unsere Produkte Culinarium-zertifiziert.» Als Belohnung für die regionale Förderung wurde der Appenzeller Fleisch und Feinkost AG 2015 die Auszeichnung «Culinarium-König» verliehen.

Zwei Wildverliebte, die dem Maibock auf den Sprung helfen

Eliane Widin und Renato Mariana haben keinen Laden, aber eine Werkstatt. Und vor allem eine grosse Passion für Wild, das für sie fraglos das hochwertigste Fleisch ist – aber oft unter seinem Wert gehandelt wird.

Deshalb gründeten sie vor zwei Jahren das Label «Liebeswerkstatt», um das Wildbret (wie es

in der Jägersprache heisst) populärer zu machen, denn aktuell macht es nur ein mageres Prozent des Schweizer Fleischkonsums aus.

Es könnte nämlich zu jeder Jahreszeit eine sinn- und wertvolle Alternative zu Fleisch aus Zucht sein und zu einer abwechslungsreichen und gesunden Küche beitragen: Das Fleisch ist sehr fettarm, reich an Mineralstoffen, feinfaserig und sehr schmackhaft. In Bezug auf die Fleischqualität, die Nährwertbilanz und den ökologischen Fussabdruck schwingt Wildbret hoch obenaus. Doch während der Verzehr von Wildtrockenfleisch das ganze Jahr über noch halbwegs geläufig ist, sind die Konsumenten darauf konditioniert, dass die Saison für Wildgerichte nur im Herbst stattfindet – grad so fix wie Weihnachten und Ostern. Dabei wäre etwa ein Rehschnitzel mit Salat ein leichtes Sommergericht – das nun eben vor allem den Jägern vorbehalten ist. Ganz wenige Gastronomen wagen einen Maibock auf die Karte zu setzen. Denn in der Tat beginnt die Jagd in den Kantonen mit Revierjagd (vorab in der Ost-/Nordwestschweiz) bereits am 1. Mai und dauert teilweise bis in den Dezember. Nur in den Kantonen mit Patentjagd ist die Jagdperiode auf die Herbstmonate beschränkt. Die Liebeswerkstatt bietet ausschliesslich Fleisch von frei lebenden Tieren an. «Wo Wild drauf steht, ist Wild drin», versichert Eliane Widin. «Wildbret aus Zucht kommt für uns nicht infrage, weil es nicht

«Wir können so überzeugt hinter Wild stehen, weil es punkto Nachhaltigkeit, Ökobilanz und Tierwohl kein besseres Fleisch gibt.»

Eliane Widin und Renato Mariana

den ursprünglichen Lebensformen der Wildtiere entspricht und oft von weit her kommt. Nur in der freien Wildbahn, im Wald, auf Feldern und Wiesen kann sich das Wild seine eigene Nahrung zusammenstellen. Dazu gibt es noch eine 100-prozentige Bio-Garantie.»

Im Angebot: Eigenbret und Fremdspezialitäten

Einige Stücke des Rehbedarfs der Liebeswerkstatt und auch des übrigen Wildbrets erlegt Renato Mariana selbst. Der Rest wird vorab in der Ostschweiz und im angrenzenden Ausland zugekauft. Je nach Verwendungszweck und Jagderfolg seiner befreundeten Jagdkollegen werden ganze Tiere oder bereits aufbereitete Teilstücke eingekauft. Verwertet werden nicht nur die Prunkstücke, denn auch der Wildschweinfleischkäse oder der Hirschburger zählen zu den Delikatessen der Wildmanufaktur. Das ganze Angebot ist im Onlineshop verfügbar – von den Bestsellern «Hirschbrügel» und dem «Wilden Engel» von der

Wildsau über Hirschmomos bis zu Wildlachs aus Alaska, den Freunde dort mit der Rute angeln.

Ein weiterer Höhepunkt sind die Würste aus verschiedensten Spezialitätenmetzgereien in der ganzen Schweiz. «Entdecke ich einen leidenschaftlichen Handwerker, treffen sich unsere Philosophien meistens sehr schnell», erklärt Renato Mariana. Eine Herzensangelegenheit seien auch die Freundschaft und der Austausch mit Spitzenkoch Andreas Caminada vom Schloss Schauenstein, mit dem ihn eine tiefe Leidenschaft für unverfälschte Produkte verbindet, sowie die Fundaziun Uccelin, eine Stiftung für die Nachwuchsförderung in der Spitzengastronomie.

liebeswerkstatt.ch

Aussergewöhnliche Wildspezialitäten (Würste und Trockenfleisch) bietet auch **Wilde 13** in **Walenstadt**
wildedreizehn.com

