

Da wird es ganz schön wild!

Über den Tellerrand Im Sommer jede Woche ein Stand vom Ulmer Wochenmarkt. Heute: die Wildmanufaktur Gosbach.

PETRA STARZMANN

Rendezvous mit Wildgenuss verspricht die Wildmanufaktur Gosbach. Tatsächlich können Feinschmecker hier viele Wild-Köstlichkeiten finden, vom Rehfilet bis zur Wildpastete. „Wir verarbeiten das ganze Tier. Uns geht es um die traditionelle, handwerkliche und nachhaltige Verarbeitung von Wild.“

KEIN WILD AUS TREIBJAGDEN

Wir werden beliefert von Jägern vom Umkreis Sigmaringen bis Heidenheim – also kurze Transportwege. Unser Metzger im Team, Michael Greiß, verarbeitet die Tiere“, nennt Markterkäufer Ralf Mayer das Konzept und unterstreicht: „Wir nehmen keine Tiere aus Treibjagden, damit es keine gestressten Tiere sind – zum einen wegen des Tierwohls, zum anderen, damit die Tiere kein Adrenalin haben. So ist das Fleisch schön zart.“ Außer dem Wild aus der Jagd bietet die Wildmanufaktur eigenes Damwild an. Reh, Hirsch und Co werden gerne in der kalten Jahreszeit auf den Speiseplan gesetzt, doch schmecken sie auch ohne dunkle Schmorsoßen und Preiselbeeren lecker. Wild in Rosmarinmarinade bringt den Sommer



Magerer Hirschschinken: eine sommerliche Köstlichkeit, findet Ralf Mayer.
Foto: Petra Starzmann

auf den Tisch. Ratschläge gibt es am Marktstand: „Die Sachen zum Grillen hier sind super“, rät Ralf Mayer den Kunden. Er deutet auf die Grillspezialitäten wie Schaschlikspieße, Bratwürste und Hamburger. Dazu eignen sich einige Fleischstücke zum Grillen nach Sommerrezepten oder zum Kurzbraten: „Hier der Rehrückenlachs ist lecker zum

Insider-Tipp

Wildmanufaktur-Verkäufer Ralf Mayer empfiehlt:

„Rehrückenlachs sind das feinste Fleisch zum Grillen.“



Grillen oder Kurzbraten. Zuerst von beiden Seiten scharf anbraten, dann bei 120 bis 140 Grad im Backrohr circa zehn Minuten fertig garen, bis das Fleisch schön rosa ist“, gibt Ralf Mayer Tipps mit auf den Weg. In südliche Gefilde führt die Wildbolognese der Manufaktur, an lauen Abenden mundet auf der Terrasse eine Tapas-Platte mit Wildwurstspezialitäten: Weinbeißer mit gerösteten Haselnüssen, Salami, Hirschschinken, luftgetrocknet und geräuchert und feine Pastete mit Madeira.

Info

Wildmanufaktur Gosbach, Stand Nr. 30, immer samstags (Urlaub vom 17. August an, ab 7. September wieder auf dem Markt).