

Was steckt hinter dem «wilden Genuss»?

In Zeiten, in welchen gefühlt alles nach Fleischersatzprodukten schreit – darf man da guten Gewissens noch Wildfleisch konsumieren? Renato Mariana und Eliane Widin von der «Liebeswerkstatt» vertreten eine ganz klare Meinung.

Interview: Manuela Bruhin, Bild: zVg.

Als Lebensmitteltechnologe haben Sie vieles gesehen, und auch die (Un-)Wahrheiten rund um Lebensmittel kennengelernt. Weshalb verhält es sich mit der «Liebeswerkstatt» anders?

Wir wollen in dieser kleinen, aber echten und herzlichen Welt das vorleben, was uns Freude bereitet. Wir arbeiten mit den ältesten und wertvollsten Rohstoffen, welche uns die Natur schenkt. Diesen wollen wir Sorge tragen, sie wertschätzen und klar von allem anderen unterscheiden, was auf dem Markt angeboten wird.

Mehr Infos
Lesen Sie hier das
vollständige Interview.



Von Fisch über Reh bis hin zu Geschenken bieten Sie eine grosse Auswahl. Was ist besonders beliebt?

Wir konzentrieren uns in der Anfangsphase vor allem aufs Wild, da ich selbst zur Jagd gehe. Aus diesem Bereich sind beispielsweise das «Hirschbrüggeli», eine Art Mostbrückli vom Hirsch im praktischen Format zum Selberschneiden, der Fleischkäse vom Wildschwein zum Selberbacken oder die luftgetrockneten Hirschsalsiz klare Leader. Besondere Freude bereiten uns aber auch Spezialitäten, wie beispielsweise Hirschmomos in Zusammenarbeit mit tibetischen Freunden.

In der Coronazeit haben viele die regionalen Anbieter berücksichtigt. Hat Ihnen die Krise zu Aufschwung verholfen? Oder ist die Nachfrage ohnehin da?

Viele der Konsumenten schalten beim Einkauf ihr «oberes Stübli» nicht ein, obwohl sie es besitzen. Oder ist es verständlich, dass es Kunden gibt, die für einen Energiedrink, der künstlich hergestellt wird, sechs- bis zehnmal mehr bezahlen als für einen Liter Milch, der nach Bio-richtlinien produziert wird? Die Pandemie hat vielen Zeit gegeben, das eine oder andere zu überdenken. Die Folge war, dass kleine Ladenformate mehr Erfolg hatten als andere. Das war auch eine Riesenchance für alle Hofläden und Direktvermarkter, was uns sehr freut. Diesen Effekt haben auch wir gespürt. Die Leute fanden Zeit, um zu Hause zu kochen.

In einer Zeit, in welcher vieles nach veganen oder vegetarischen Lebensmitteln schreit: Weshalb kann man sich mit gutem Gewissen für Wildfleisch entscheiden?

Denken Sie mal darüber nach, was alles getan werden muss, bis ein veganes Lebensmittel hergestellt ist. Welche Ressourcen und Transportwege dafür verwendet werden. Und dann stellen Sie sich dieselbe Frage zum Wildfleisch aus Ihrer Umgebung. Ich glaube, die Frage ist damit bereits beantwortet. Dazu kommt, dass Wild, hundert Prozent naturbelassen, sehr nährwertreich und fettarm ist.

