

# Waldgourmet

## Wenn schon Fleisch, dann Wildfleisch – so lautet des Waldgourmet-Credo

### Teaser zur Ankündigung der Waldgourmet Story:

Das noch junge auf heimisches Wildfleisch spezialisierte Direktvermarktungs-Start-up „Waldgourmet“ setzt mit CleanSmoke auf produkt- und umweltfreundliches Räuchern. Für die – außerhalb der Wildsaison – geplante Betriebs-erweiterung mit Demeter Weide-Rindern müsste Waldgourmet allerdings konventionelles Räuchern einsetzen – die Durchführungsbestimmungen der EU-Öko-Verordnung erlauben bisher den sauberen CleanSmoke Räucherprozess nicht.

**Über und von Waldgourmet:** Massenhafter Fleischkonsum ist für alle schlecht: uns Menschen, die Tiere, den ganzen Planeten. Waldgourmet wurde aus dem Wunsch heraus gegründet, eine zukunftsorientierte Alternative anzubieten. Für Menschen, die lieber nur hin und wieder und dafür ganz bewusst gutes Fleisch essen möchten. Unser Wildfleisch stammt ausschließlich von freilebenden Wildtieren aus unserer Region. Deutschland hat eine der größten Wilddichten Europas und klar definierte Abschusspläne helfen, das Ökosystem Wald im Gleichgewicht zu halten. Ohne Umwege gelangt das Wild, das unsere Partner erlegen, in unsere Manufaktur in der Altmark, Sachsen-Anhalt, und von dort direkt zu unseren Kunden. Frische Premiumqualität aus heimischen Wäldern.



**Marian Bohndick, bei Waldgourmet als Geschäftsführer für das Marketing zuständig, ist als Jäger mit Wildfleisch aufgewachsen und hat im elterlichen Wildhandel das Geschäft von der Pike auf gelernt. Mit seinem noch jungen Start-up Waldgourmet hat er im Direktvertrieb eine mehrfach bewusste Alternative zur industriellen Massentierhaltung etabliert und möchte damit die Menschen wieder mehr für ihre Umwelt sensibilisieren.**



Nachdem er sich mit dem Verarbeitungsschritt „Räuchern“ intensiver beschäftigt hatte, war schnell entschieden: Für das beste Fleisch aus dem Wald bedurfte es eines besonders produkt- und umweltfreundlichen Räucherprozesses – seit Beginn wird bei Waldgourmet deshalb mit CleanSmoke geräuchert. Marian Bochnick in Gespräch: *„Als mir ein Experte erklärte, dass eine herkömmlich geräucherte Wurst ungefähr so viel Schadstoffe in meinen Körper bringt wie eine Zigarette, war meine Entscheidung gefallen – konventionelles Räuchern mit Teer, Asche und PAKs auf unserem Wildfleisch geht für uns gar nicht.“*

Wild braucht, so sieht man das bei Waldgourmet, weder ein Bio- noch ein Öko-Siegel. Aber – Wildfleisch ist ein stark saisonales (Winter-)Produkt – um ein ganzjährig stabiles Geschäft zu erzielen, vermarktet Waldgourmet inzwischen auch Weidetiere.



*„Mit einer besonderen Box starten wir nun in unsere Weidesaison, die wir zukünftig zum Ausgleich der saisonalen Schwankungen bei der Verfügbarkeit der Wildtiere einführen werden. Nach intensiver Überlegung und Suche sind wir fündig geworden und auf Landwirte gestoßen, die ihre Rinder besonders naturnah halten, es handelt sich um einen Demeter-Betrieb, der uns Galloway-Rinder liefert, und um Wasserbüffel aus einem EU-Dekade Projekt hier in der Region. Die Rinder unserer Partner sind also auch als Natur- und Landschaftspfleger tätig und werden nicht nur zur Fleischgewinnung gehalten.“*

Natürlich wollen die Waldgourmets auch mit den Weiderind-Produkten die gleiche hohe Qualität bieten wie bei ihren Wildtieren. Dabei sind sie allerdings auf eine limitierende Regelung in den Durchführungsbestimmungen der EU-Öko-Verordnung gestoßen: Diese erlaubt für zertifizierte Bio-Produkte wie ihre Demeter Galloway-Rinder immer noch nicht das produkt- und umweltfreundliche CleanSmoke Räucherverfahren: Bio-Erzeuger und Bio-Verarbeiter sind paradoxerweise verpflichtet, ihre Fleischprodukte konventionell – mit allen Nachteilen und Schadstoffen – zu räuchern oder aber auf die Auslobung der bio-zertifizierten Herkunft zu verzichten.

Weitere Informationen zu Waldgourmet, den Produkten und Herstellungsverfahren finden Sie unter [www.waldgourmet.de](http://www.waldgourmet.de).

Unter [www.cleansmoke-information.eu](http://www.cleansmoke-information.eu) finden Sie Berichte und Informationen der CleanSmoke Organic Educational Campaign, die sich europaweit mit Verbänden, Erzeugern und Verarbeitern für eine Aufnahme des CleanSmoke Räuchern in die Durchführungsbestimmungen der EU-Öko-Kampagne einsetzt.