

„Drömlings-Wild“ – aus dem Wald frisch in den Laden und auf den Teller

Günther Graf von der Schulenburg möchte **neue regionale Marke** etablieren

VON OLIVER FRICKE

Nordsteimke. Günther Graf von der Schulenburg hatte vor einigen Tagen in die „Wild-frisch“-Gutsküche nach Nordsteimke eingeladen. Hier stellte er Freunden sowie Vertretern aus Gastronomie und Handel sein neues Projekt vor: Unter dem Markennamen „Drömlings-Wild“ will der Graf Wild aus seinem Forstbetrieb mit eigenem Logo auf den Markt bringen.

Wie kommt eigentlich Wildfleisch auf den Teller in einem Restaurant oder auf den heimischen Esstisch? „Normalerweise werden viele Tiefkühlprodukte eingekauft. Das Wild, das hier in auf vielen Tellern landet, kann dann schonmal aus Neuseeland stammen. Da setzen wir dagegen und wollen Wild aus dem heimischen Forstbetrieb anbieten, also stark auf Regionalität setzen“, erklärt Günther Graf von der Schulenburg.

In seinem traditionsreichen Forstbetrieb produziert er vor allem Holz. „Das ist unsere Kern-



Vorstellung der neuen Marke „Drömlings-Wild“: Marian Bohndick, Juliane Ruttkowski, Günther Graf von der Schulenburg und Marius Pieper (v. l.)

FOTO: ROLAND HERMSTEIN

kompetenz. Wir bieten aber auch Jagdmöglichkeiten in unserem Wald an. Aus dem gejagten Wild entstehen dann hochwertige Produkte“, erläutert der Graf. Das Wild stammt unter anderem aus dem Drömling und dem Kaiserwinkel.

Die Absicht ist also, regionales Wild in die Restaurants und Geschäfte in Wolfsburg und Umgebung zu bringen. „Damit etwas erfolgreich auf den Markt kommt, empfiehlt es sich eine Marke zu haben. So entstand die

Idee, zusammen mit der Biosphärenreservatsverwaltung die Marke ‚Drömlings-Wild‘ zu entwickeln“, erzählt der Graf. Im Reservat gebe es bereits die Marke „Rind“, das „Wild“ sei dann also ein weiterer Baustein der Markenfamilie, so der Graf weiter.

Um das Wild zu jagen, hat der Graf den Berufsjäger Marius Pieper angestellt. Nach erfolgreicher Jagd kümmert er sich um die weitere Behandlung der Rehe, Hirsche und Wildschweine. „Das Wild wird schnell verarbei-

tet. Alles findet zentral in unserer Wildkammer im Kaiserwinkel statt. So wird die Kühlkette nicht unterbrochen, wenn das Fleisch weiterverarbeitet wird“, erläutert Pieper.

Anschließend kommt die Firma „Waldgourmet“ aus Gardelegen ins Spiel. „Wir sind eine vollwertige Fleischerei, die sich auf Wild spezialisiert hat“, erläutert Marian Bohndick, Geschäftsführer von „Waldgourmet“. Das Fleisch wird frisch verarbeitet. Neben Rehrücken und Hirsch-

braten bietet die Firma aber zum Beispiel auch Salami, Pfefferbeißer und Leberwurst aus Wild an.

Um einen Vertrieb aufzubauen, hatte der Graf mögliche Partner aus Handel und Gastronomie eingeladen. Unter anderem soll das Wild in Bioläden bei Hannsmann in Groß Twülpstedt angeboten werden. Außerdem sei man in Gesprächen mit dem Bioladen „Mutter Grün“, der Filialen in Vorsfelde, Fallersleben und Gifhorn betreibt. Kontakte zur Autostadt und dem Ritz Carlton bestünden bereits, wie der Graf weiter ausführt.

Bei der Entwicklung der Marke spielte die Zusammenarbeit mit Juliane Ruttkowski, Regionalmanagerin vom Biosphärenreservat Drömling, eine wichtige Rolle. Sie hatte Graf von der Schulenburg angesprochen, um ihn als Partner für das Reservat zu gewinnen. Die neue Marke soll weitere Impulse setzen und die Region über ihre Grenzen hinaus bekannt machen, so Ruttkowski. Ziel sei es auch, die regionalen Wirtschaftskreisläufe anzukurbeln.

hallo GIFFHORN
hallo WOLFSBURG
Wochenende

LESERREISEN FASZINIERENDE KULTURSCHÄTZE.

ab
€1.139*
p.P.



Zwischen Istanbul und Marseille

10 Nächte mit der VASCO DA GAMA inkl. Flug ab/bis Hamburg

Termin:

12.04. - 22.04.2023

Istanbul • Kepez • Kuşadası • Bodrum • Santorin
• Syrakus • Marseille

Eine Reise durch die Geschichte erleben Sie auf dieser Route zu den prächtigsten kulturellen Kostbarkeiten rund um die Ägäis. In Istanbul, der Stadt am Bosphorus, überragen die Minarette der Blauen Moschee und der weltberühmten Hagia Sofia das Häusermeer. In Griechenland und Italien erleben Sie eine spannende Mischung aus paradiesischen Stränden, charmanten Dörfern und historischen Ausgrabungsstätten.

Leistungen:

- ✓ Flug ab/bis Hamburg
- ✓ 10 Nächte Kreuzfahrt in der gebuchten Kabinenkategorie
- ✓ Vollpension an Bord (Frühstück-, Mittag- und Abendessen mit flexiblen Essenszeiten und freier Platzwahl, Kaffee/Kuchen je nach Programm)
- ✓ nicko cruises Kreuzfahrtschiff und deutschsprachige örtliche Reiseleitung
- ✓ Kinderbetreuung und großer Kinderbereich über zwei Decks mit Innen- und Außenbereichen

Preise pro Person*:

12.04. - 22.04.2023

Garantiekabine innen	1.139 EUR
Garantiekabine außen (Bullauge/sichtbehindert)	1.279 EUR
Garantiekabine außen Fenster	1.439 EUR
Garantiekabine außen Balkon	2.039 EUR
Getränkpaket	ab 290 EUR

Einzel- und Mehrbettbelegung
auf Anfrage

*Preis p.P. in der Doppelbelegung in Garantiekabinen. Vorbehaltlich Verfügbarkeit. Es gelten die Reisebedingungen der nicko cruises Schiffsreisen GmbH. Bei Kontaktaufnahme erhalten Sie weitere vorvertragliche Informationen und Details. Druckfehler vorbehalten. Bildquelle: nicko cruises Schiffsreisen GmbH. Veranstalter: nicko cruises Schiffsreisen GmbH, Mittlerer Pfad 2, 70499 Stuttgart. Vermittler: AtourO GmbH/Treffpunkt Schiff, Martin-Luther-Str. 69, 71636 Ludwigsburg.

BUCHUNG UND BERATUNG BEI TREFFPUNKT SCHIFF:

0800 - 2 63 42 66 (gebührenfrei) // Stichwort: 1665 // Mo. - Fr. 09.30 - 18.00 Uhr

Weitere preislich attraktive Treffpunkt Schiff Sonderkontingente finden Sie unter www.treffpunkt-schiff.de/specials

TREFFPUNKT
SCHIFF