



Es geht um die Wurst

Metzgerei Failenschmid: Mit allen Sinnen im Wandel der Zeit



Essen ist Vertrauenssache, das Metzgern eine Angelegenheit des Herzens. Wenn dann noch ein Name zur Marke wird, ist gewiss: Hier liebt ein Handwerker seinen Beruf.

Das Gute ist der Feind des Besseren. Drum kommt bei Ludwig Failenschmid nur Erlesenes in die Wurst. Und Glutamat? Der muntere Gächinger grinst: „Sowas kommt mir nicht in die Tüte.“ Das wäre der Anfang vom Ende seines schönen Berufs. Stattdessen würzt Failenschmid, wie es schon Opa tat: Muskat verfeinert die Brühwurst, Majoran gibt der Schwarzwurst den hezhaft herben Geschmack – übrigens rangiert dieses urige Produkt unter den Bestsellern in Failenschmids Sortiment. Es umfasst 150 Wurstsorten. „Zu 100 Prozent aus eigener Fertigung“, betont der Unternehmenschef den feinen Unterschied. Denn Failenschmids ist halt die Wurst nicht wurscht.

Sphäre-Verlag, Römerstein

Die Geschichte der Metzgerei und des Landgasthofs „Hirsch Gächingen“ reicht bis ins 18. Jahrhundert zurück. 1740 wurden die Betriebe erstmals urkundlich erwähnt. Seitdem war das Anwesen stets im erweiterten Familienbesitz. Im Jahr 1961 kaufte die Metzgersfamilie den „Hirsch“. Mutter, Rose Failenschmid, erarbeitete sich schnell einen guten Ruf für Qualität und gutbürgerliche Küche.

„Ich habe 1985 nach meinen Lehrjahren im In- und Ausland als Metzgermeister den elterlichen Betrieb verstärkt“, erinnert sich der 49-Jährige. Heute bewirbt das 80-köpfige Failenschmid-Team Open-Air-Veranstaltungen mit bis zu 3000 Personen. Die gemütlichen Räume des Gastronomiebetriebs bieten auch größeren Gesellschaften mit bis zu 150 Gästen Platz. Und wer das Biosphärengebiet Schwäbische Alb als Urlauber mehrere Tage genießen will, darf zwischen fünf geschmackvoll eingerichteten Fremdenzimmern wählen.

Die Failenschmidsche Geschmacksoffensive hat mittlerweile die gesamte Mittlere Alb erfasst. Neben dem Stammhaus in Gächingen bringen vier weitere Filialen

in Münsingen, Würtingen, Reutlingen und Bernloch die Äbler und Zugereisten auf den ehrlichen Geschmack.

Ehrlichkeit ist das Erfolgsrezept des Traditionsbetriebs in Gächingen und Ehrlichkeit verträgt keine Kompromisse. Denn: „Wer sein Handwerk liebt, fühlt sich der Qualität mehr verpflichtet als dem schnellen Geld“, skizziert Failenschmid seine Grundsätze. Die landauf, landab verwendeten Industriegewürzmischungen mit synthetisch-intensivem Geschmack sind bei ihm tabu. Diese Sorglospacks inklusive fleischiger Farbe und doppelter Haltbarkeit degradieren den stolzen Handwerker zum Handlanger von Maschinen und Industrie. „Wir verlieren all unser Wissen um Rezepturen und den Sinn für guten Geschmack. Das macht uns Handwerker abhängig und die Kunden auch. Wer weiß denn heute noch, wie eine Rindsuppe schmeckt, gekocht mit echtem Fleisch und wirklichen Knochen?“ Aufreißen und Brühwürfel einrühren – die Geschmacksverstärker züchten ihre eigene Fastfood-Generation.



Weniger ist mehr, aber manchmal ist mehr tatsächlich mehr: Darum hängt in den Gächinger Trockenkammern ein luftgetrockneter Schinken fast ein drei viertel Jahr, während manche Schinken aus dem Supermarkt schon nach zwei Wochen Reifezeit den Schnäppchenkunden mit schlappen sechs Euro pro Kilo locken. Wer Nahrung produziert, besitzt Verantwortung, meint Failenschmid: „Was glauben Sie, woher die vielen Allergiker kommen?“ Nicht nur deshalb stehen seine Bio-Alb-büffel-Produkte hoch im Kurs. Auch die „handverlesenen“ Schweine und Rinder vom Bauern um die Ecke erinnern an Opa Failenschmids Arbeit ums tägliche Fleisch fürs Brot. Das Metzgern aber mit Willi Wolfs Wasserbüffeln aus Meidelstetten macht erst die Pflicht zur Kür. Das vergleichsweise lange Leben der Tiere, das saftige Kräuterweidefutter, der lückenlose Herkunftsnachweis der 200-köpfigen Wasserbüffel-Herde verspricht wahren Genuss – sowohl für den Feinschmecker als auch den im Herzen berufenen Metzgersmann. ■

