

Vorsitzender: Ralf Semmler

Pressesprecher: Rüdiger Gramsch
Fasanenstr. 15 73035 Göppingen
Tel: 07161/ 944521
Mail: ruedigergramsch@web.de
Web: www.mit-kreis-gp.de

Pressemitteilung

17. Juli 2023

Nur vom Jäger erlegtes Wild gefragt

Mittelständler im Betrieb von Karl Göbel – Auch als Veranstalter engagiert

Heiningen/Göppingen. „Mehr Bio geht nicht“, sagt Karl Göbel. Der Wildspezialist weiß, wovon er spricht und informiert die interessierten Mittelständler bei einer Betriebsbesichtigung am Produktionsstandort in Heiningen über die Vorzüge von Wildfleisch. Dabei erfuhren die Besucher auch, dass der gelernte Kaufmann und Metzger seit vielen Jahren im Veranstaltungsgeschäft kräftig mitmischt.

Karl Göbel achtet genau darauf, was seine zwölf Mitarbeiter – darunter drei Metzger – in seinem Betrieb verarbeiten. Das darf nur vom Jäger erlegtes Wild sein. Akribisch zählt Göbel bei einer Betriebsbesichtigung der Mitglieder der Mittelstandsunion (MIT) im Kreis Göppingen auf, woher er die Tiere bekommt, die später – portioniert und an die Gastronomie hier in der Region geliefert – als schmackhafte Gerichte auf dem Teller landen oder als Fertiggerichte in Dosen oder zu feinen Pasteten in Gläsern abgefüllt in einem der fünf im Kreis stehenden Verkaufsautomaten stehen.

Karl Göbel, der seinen 1989 gegründeten Betrieb vor sechs Jahren von Wäschenbeuren nach Heiningen in die frei gewordene Metzgerei Wagner verlegte und vor kurzem die Immobilie auch kaufen konnte, legt damit die bereits fertigen Pläne für einen Neubau auf Eis. „Hier haben wir alles was wir brauchen“, so der Wildspezialist, der auf die EU-Zertifizierung seines Betriebes verweist. Seine Gäste führte Göbel durch die verschiedenen Produktionsräume, ließ sie einen Blick in die Kühlräume werfen und auch das Ladengeschäft besichtigen. Das, so verriet der Wildexperte, habe nur in den Woche vor Weihnachten geöffnet. Ansonsten dürfen sich Kunden am Verkaufsautomaten bedienen, der in ein Schaufenster eingelassen ist und in dem nahezu das komplette Angebot bereitgehalten wird. Und das reicht von den verschiedensten Wildpasteten bis hin zu Rauchfleisch, Sülze, Salami und, und, und.

Göbel ist seit Beginn der Coronapandemie auch im Onlinehandel dabei, verschickt täglich Pakete mit frischem Wildfleisch quer durch Deutschland. Kühlakkus in den Paketen machen es möglich. Der Direktvertrieb über die Automaten bleibt ein

wichtiges Standbein für den Wildmetzger. Lange vor der Coronapandemie, als viele Betriebe Standorte für Verkaufsautomaten suchten, hatte Göbel sein Automatenetz aufgebaut. Neben Heiningen gibt es sie in Bartenbach bei der früheren „Rose“, in Uhingen beim Kälberer, in Böhmenkirch beim Leispelhof und im Eingangsbereich des Landwirtschaftsministeriums in Stuttgart. „Das ist der bestbewachte Automat weit und breit“, so Göbel augenzwinkernd.

Zum Ministerium pflegt Göbel inzwischen gute Kontakte. Der Wildspezialist unterstützt die Kampagne „Natürlich von daheim“, mit der Minister Peter Hauk die Verbraucher von regionalen landwirtschaftlichen Produkten überzeugen will. Göbel forciert die Aktion, nennt sein Almhüttendorf, das er seit einigen Jahren auf dem Cannstatter Wasen betreibt, dieses Jahr erstmals in „Natürlich-von-daheim-Dorf“ um. Damit einher geht die Auflage an die im Dorf brutzelnden Gastronomen, dass sie zu 75 Prozent Produkte aus dem Land verwenden müssen. Damit soll den Besuchern die Vielfalt der regionalen Köstlichkeiten gezeigt werden.

Göbel sieht sich da in einer Veranstalterrolle, in die er schon vor vielen Jahren hineingewachsen ist. Viele Jahre habe er auf Weihnachtsmärkten seine Wildspezialitäten verkauft, vor allem auf dem Mittelalter-Markt in Esslingen oder in Ludwigsburg. Irgendwann habe er überlegt, dass man Wildprodukte nicht nur in den letzten drei Monaten des Jahres anbieten sollte, sondern auch in der übrigen Zeit. Göbel nutzte seine inzwischen geknüpften Kontakte zu Ausstellern und Akteuren auf dem Mittelaltermarkt und begründete vor 19 Jahren erst in Wiesensteig und seit 17 Jahren dann in Göppingen im Stauferwald das Stauferspektakel, das sich inzwischen mit 30 000 bis 50 000 Besuchern zu einer der renommiertesten Veranstaltungen dieser Art in Deutschland gemausert hat. Göbel ist mit seinen Waren auch auf anderen sommerlichen Veranstaltungen präsent, wie dem Lichterfest, dem Manufakturtag, dem Frühlingsfest oder dem Sommerfest, sowie auf der Slowfoodmesse auf den Fildern.

Im Göppinger Stauferwald endete die Betriebsbesichtigung der Firma Göbel. Denn dort, am Waldrand, betreibt Göbel einen einzigartigen Biergarten, in dem es natürlich auch seine Wildspezialitäten gibt. Gerade an heißen Tagen bietet der schattige Platz eine willkommene Abwechslung. Entstanden ist die Biergarten-Idee in den Pandemie-Jahren, als Göbel keine Verwendung für seine Verlaufsgrillen hatte, da alle Veranstaltungen abgesagt waren. Zum Abschluss informierte MIT-Mitglied Hans-Jörg Andonovic-Wagner über die Arbeit des Vereins Schwabenkitz, der schon über 500 Rehkitze vor dem sicheren Mähtod bewahren konnte. Die Initiative für den heute schon über 250 Mitglieder zählenden Verein ging übrigens auf Karl Göbel zurück.

Beim Treffen im Biergarten bedankte sich der Chef der Mittelstandsunion, Ralf Semmler, bei dem Wildspezialisten Göbel für die Betriebsführung und die vielen Einblicke in sein Unternehmen. Zudem berichtet Semmler kurz vom Landesmittelstandstag in Baden-Baden, wo Thomas Rapp (Uhingen) als Landesschatzmeister und er, Semmler, als Beisitzer in ihren Ämtern bestätigt worden seien. Die aktuellen politischen Ereignisse boten den Mittelständlern dann noch reichlich Diskussionsstoff. Es wurde ein langer Abend in Göbels Biergarten.

Zu den Fotos:

- Karl Göbel
- Mittelständler aus dem Kreis Göppingen besichtigten des Betrieb vom Wildspezialisten Karl Göbel in Heiningen, der die Gruppe durch die Produktionsräume führte.
- Wildspezialitäten aus seinem Hause servierte Karl Göbel (stehend) den Mittelständlern im Biergarten am Stauferwald und informierte über die verschiedenen Produkte.

Fotos: MIT/Rüdiger Gramsch

Veröffentlichung von Text und Fotos ist honorarfrei