



## EINE REISE IN DEN VOGELSBERG – oder eine Ode an das regionale Handwerk!

An einem Montag im Juli machten wir 5 Großstädter/ Metropolitaner uns auf den Weg in die Provinz: Philippe Spasojevic von der Weincompany Frankfurt (Villa Höchst), David Jagusch (Gerbermühle Frankfurt), Mario Schmehl (Küchenchef vom VAIVAI Frankfurt & Blaues Wasser Frankfurt) sowie meiner Wenigkeit, dem WINEPUNK.

Über die A5 durch die Wetterau, am Lahn-Dill-Kreis vorbei ging es in den landschaftlich schönen Vogelsberg in das Städtchen Romrod. Hier trafen Köche, Gastronome, Betriebsleiter, Weinhändler und Berater auf Handwerker, Produzenten, Traditionsbetriebe. Überzeugungstätter auf beiden Seiten – man spricht eine Sprache!

Nach einer herzlichen Begrüßung widmeten wir uns dem Tatbestand: Wurst, Fleisch und das Fleischerhandwerk. Metzgerei Becker in Romrod – Familienbetrieb, Traditionsbetrieb, für uns ein Vorzeige-Betrieb! Wilhelm Becker. Ein Name, oder besser gesagt DER Name der Familie. Metzgermeister in der 4. Generation seit 1907! Hier werden wertvolle Dinge produziert und erhalten. Wertvoll im wahrsten Sinne des Wortes! Man verarbeitet ausschließlich regionales Vieh/Tiere. Nachhaltigkeit ist ein Ehrenkodex.

Nach einer Führung durch die heiligen Hallen wurde vor unseren Augen direkt DIE Wurst der Würste produziert. Die Vogelsberger KADDOFFELWORSCHD (Kartoffelwurst). Anschließend kamen wir in das Vergnügen verschiedenste Hausmacher Würste zu verkosten: Würzige Blutwurst, einen grandiosen Schwartemagen, Cervelatwurst nach ganz altem Rezept, eine grobe Leberwurst die zum niederknien war, feinsten rauchigen Lachsschinken und schließlich die einzigartige geräucherte Kartoffelwurst. Ein weiterer Favorit, den ich für mich neu entdeckt habe: die Wildknacker. Regionales Wild, geräuchert, nicht zu salzig, feinwürzig und auf den Punkt getrocknet. Eben Wurst die glücklich macht!

Und genau das war die Idee meiner Reise... Menschen glücklich machen durch Qualität! In Gesprächen und gemeinsamen Essen mit Kollegen schwelgt man ja oft in Genüssen verschiedenster Spezialitäten aus unterschiedlichsten internationalen Regionen. Alles schön und gut. Aber wo bleibt die Nachhaltigkeit, die Regionalität. Wir sollten uns mehr auf UNSERE Stärken besinnen und diese unserem internationalen Publikum präsentieren. Stellt euch vor ihr sitzt in einem Frankfurter Restaurant und bekommt gegrillte Kartoffelwurst angeboten – mehr Slow Food geht nicht!

Als schöne Überraschung kam noch Bäckermeister Markus Lind zur Wurstverkostung mit seinen HEIßEN Produkten hinzu. Kreationen aus Alternativen und lokalen Getreidesorten – auch hier besinnt man sich auf altes Handwerk und nimmt Abstand von der Industrialisierung des Bäckers.

Vom Grill gab es dann von Wilhelm, jun. jun. die frisch gewurstete Kartoffelwurst, Hochrippe und Rumpsteak von der Vogelsberger Färs, Ribeye also Entrecôte mit feinstem süßem Fettagge, Flanksteak und Filet bis hin zum Vogelsberger Lamm. Für mich, der wenig Fleisch konsumiert, war das ein echtes Erlebnis!! Das ist mehr als Essen – das ist Erhalt von Tradition, Förderung der Nachhaltigkeit und der Regionalität!

Dazu gab es selbst gekelterten Äpfelwoi/Äpfelwein von Streuobstwiesen der Region. Ein feines Stöffche sag ich euch!

Und wo wir grade beim Trinken sind... abschließend ging's ins Schloss gegenüber zum Nico. Dieser hat uns mit seiner enthusiastischen Art sein Konzept von Studium und Arbeitshotel gepaart mit Eventlocation und dem Atelier der Braukünste schmackhaft gemacht und zeitgleich einige seiner extrem guten Biere kredenzt. Mit einem „Schüttbier“ im Innenhof des Schlosses ließen wir es mit allen Beteiligten und mit wahnsinnig vielen Eindrücken ausklingen. Inspiriert von den verschiedenen Qualitäten an Wurst, Fleisch, Brot und Bier haben wir uns mit einer Träne im Knopfloch und unendlich viel Dankbarkeit schließlich verabschiedet und die Heimreise ins Städtische angetreten.

Danke an Wilhelm, Danke an Wilhelm, Danke Markus und Dank auch an Nico!!

Ihr seid eine Bereicherung! Für uns, für Frankfurt, die Region und die Welt!



Ihr/Euer  
**Marco Giovanni Zanetti ( WINEPUNK )**

von links: Marco Giovanni Zanetti mit Wilhelm Becker jun. jun.