



Naturpark Schwarzwald
Mitte/Nord



Naturpark prämiert „Die Metzgerei“ in Gengenbach als „Wilde Sau“-Partner

Naturpark Schwarzwald Mitte/Nord zeichnet den Einsatz der Metzgerei im Projekt „Wilde Sau“ aus

Gengenbach – Regional, aus eigener Schlachtung, handwerklich: Nach diesem Motto stellt „Die Metzgerei“ aus Gengenbach (Ortenaukreis) ihre Wurst- und Fleischwaren her, darunter auch Wildschwein-Spezialitäten. Dafür hat der Naturpark Schwarzwald Mitte/Nord die Metzgerei am Dienstag (3. März) als dritten Partner des Projekts „Wilde Sau“ ausgezeichnet. Die Metzgerei leitet Judith Wohlfahrt. Ihr gehört auch das Hofgut Silva in Oberkirch-Hesselbach, das der Naturpark für seine nachhaltige und tierwohlorientierte Arbeitsweise sowie die eigene Tierhaltung und den Erhalt der Kulturlandschaft bereits im vergangenen August zusammen mit Baden-Württembergs Landwirtschaftsminister Peter Hauk MdL mit dem Prädikat „Naturpark-Partner“ auszeichnete.

„Die wachsenden Schwarzwildbestände stellen uns vor große Herausforderungen. Umso wichtiger ist es, dass engagierte Metzgereien wie ‚Die Metzgerei‘ Verantwortung übernehmen und Wildschweinfleisch hochwertig und möglichst umfassend verwerten. So verbinden wir Naturschutz, Jagd und regionale Kulinarik sinnvoll miteinander“, begründet die Stellvertretende Geschäftsführerin des Naturparks Schwarzwald Mitte/Nord, Yvonne Flesch, die Auszeichnung.

Mit der Wilden Sau hat der Naturpark in den vergangenen Jahren ein Netzwerk aus Jägern, Metzgereien, gastronomischen Betrieben und Manufakturen aufgebaut. Ziel ist es, Wildschweinfleisch auf dem regionalen Markt als wertvolles Produkt zu etablieren. Mit dem Prädikat „Wilde Sau-Partner“ zeichnet der Naturpark im Projekt besonders engagierte Akteure aus. Teil des Wilde Sau-Partnernetzwerks sind bereits die Metzgerei Seeger in Kuppenheim und die Hirschkopfmetzgerei in Baiersbronn/Freudenstadt, die zum langjährigen Naturpark-Sponsor, dem traditionsreichen Alpirsbacher Klosterbräu, gehört.

Mensch und Natur im Blick

Pressemitteilung



Regionale Herkunft, aus eigener Schlachtung, handwerklich

Die Arbeit vom Team von „Die Metzgerei“ in Gengenbach ist gekennzeichnet von Qualität und Transparenz in Herkunft und Herstellung seiner Produkte. „Unser Fleisch beziehen wir ausschließlich von ausgesuchten landwirtschaftlichen Betrieben aus der Ortenau, darunter auch Fleisch von unserem Hof. Alle Tiere werden bei uns im Haus geschlachtet“, beschreibt die Geschäftsführerin Judith Wohlfahrt die Wertschöpfungskette. Zur Verarbeitung führt sie weiter aus: „Jedes Tier wird sorgfältig ausgewählt, fachkundig zerlegt und von unseren Metzgermeistern zu köstlichen Wurst- und Fleischwaren verarbeitet.“

Die Wildschweine erhält die Metzgerei direkt von Jägern aus der Region. „Die Jäger freuen sich, dass wir ihnen die Wildschweine abnehmen. Man kennt sich und das macht einfach Spaß!“, berichtet der Metzgermeister Alexander Ehret. Besonders schön ist für ihn dann der gestalterische Teil: Kreationen für Wilde Sau-Spezialitäten entwickeln – mit Naturkräutern und -gewürzen.

Die Wilde Sau-Produkte bestehen zu mindestens 70 Prozent aus Wildschweinfleisch. Zusatzstoffen in Form von Geschmacksverstärkern, künstlichen Aromastoffen sowie gentechnisch veränderten Stoffen sind nicht zulässig. Zu den Wilde Sau-Spezialitäten von Die Metzgerei gehören etwa: Schwarzwälder Schinken von der Wilden Sau, Wilde Sau-Pfefferbeißer, Wilde Sau-Salami, Wilde Sau-Rauchlyoner, Wildschwein-Gulasch im Glas oder die Wilde Sau-Bierwurst. Außerdem bietet Die Metzgerei an einem Tag in der Woche einen Wilde Sau-Mittagstisch für ihre Kundinnen und Kunden an.

Regionale Identität und Wertschöpfung

Der Einsatz von Judith Wohlfahrt für Tierwohl, Landschaftspflege sowie den Erhalt regionaler Wertschöpfungsketten und des traditionellen Metzger-Handwerks ist auch für die Stadt Gengenbach ein großer Gewinn. „Gengenbach lebt von seiner starken Verbindung aus Tradition, Handwerk und regionaler Identität. Dass ‚Die Metzgerei‘ nun als Wilde Sau-Partner ausgezeichnet wurde, passt hervorragend zu unserem Anspruch, Qualität aus der Region sichtbar zu machen“, führt Gengenbachs Bürgermeister Sven Müller bei der Auszeichnung aus. „Und unsere Einwohnerinnen und Einwohner haben mit ‚Die Metzgerei‘ eine zentrale

2

Mensch und Natur im Blick

Pressemitteilung



Anlaufstelle mitten in der Innenstadt, bei der sie qualitativ hochwertige, regionale Wurst- und Fleischwaren einkaufen können.“

Die Wilde Sau: natürlich, urig, lecker

Wildschweinfleisch aus dem Schwarzwald ist ein besonderer Genuss – ob gegrillt, gebraten oder geschmort, ob als Schinken, Wurst oder Burger. Fleisch vom Schwarzwild ist vielseitig. Aus Wildschweinfleisch kann man alles zubereiten, was man auch aus Fleisch vom Hausschwein machen kann. Frischer und regionaler geht es nicht! Bevor ein Wildschwein auf dem Teller landet, lebt es artgerecht in der Natur und ernährt sich von Kastanien, Eicheln, Bucheckern und Pilzen. Das wirkt sich positiv auf Qualität und Geschmack aus.

Doch es spricht noch mehr für den Verzehr von Schwarzkittel-Produkten. Die Wildschweinpopulation in Baden-Württemberg ist in den vergangenen Jahrzehnten stetig gewachsen. Insbesondere der Klimawandel und die moderne Landwirtschaft – etwa mit Mais-Monokulturen – begünstigen diese Entwicklung. Der wachsende Bestand muss deshalb reguliert werden. Bedeutet: Es gibt mehr Wildschweinfleisch. Damit es so ganzheitlich wie möglich verwertet werden kann, braucht es ausreichend Verarbeiter und Vermarkter in der Region. Hier setzt der Naturpark mit seinem Projekt „Wilde Sau“ an.

Hier ist die Wilde Sau unterwegs

Vermarktet wird das Fleisch überwiegend regional und nachhaltig. Neben den Naturpark-Wirten gibt es Spezialitäten mit Wildschweinfleisch auch in Metzgereien, Hofläden, in Manufakturen oder beim Wilde Sau-Foodtruck. Letzterer ist auf zahlreichen Naturpark-Märkten dabei. Rund um die Wilde Sau gibt es außerdem verschiedene Veranstaltungen wie etwa Koch- und Grillkurse oder Pirschgänge für Nicht-Jägerinnen und -Jäger sowie Exkursionen für Kinder. Bei einer Führung erfahren die Teilnehmenden alles über Wildschweine und zum Abschluss gibt es Leckerbissen von der Wilden Sau.

Mensch und Natur im Blick

Pressemitteilung



Die Wilde Sau online erleben

Eine Übersicht zu den Veranstaltungen sowie zu den Verkaufs- und Gastronomie-Angeboten rund um die Wilde Sau gibt es online unter wilde-sau.net. Dort finden sich auch vielseitige Rezepte zum Nachkochen für die Alltags-, Einmach- und Festtagsküche. Im Wilde Sau TV auf der Videoplattform YouTube zeigt der Naturpark die Wertschöpfungskette von der Sau im Wald bis auf den Teller – mit Stimmen von Jägern und Metzgern.

Hintergrund: Das Wilde Sau-Projekt

Der Naturpark Schwarzwald Mitte/Nord baut seit 2020 unter dem Titel „Wilde Sau – Schwarzwild aus dem Schwarzwald“ mit der Förderung des Landes Baden-Württemberg ein Netzwerk aus Metzgern, Jägern und Naturpark-Wirten auf. Neben der Aufwertung von Schwarzwild-Produkten in der öffentlichen Wahrnehmung ist es das Ziel, die Wertschöpfung in den regionalen Gastronomie- und Metzgerei-Betrieben zu steigern, das Image von Jagd und Jägern zu fördern und der Bevölkerung Wissen über Schwarzwild im Schwarzwald zu vermitteln. Aufgrund seines Erfolgs läuft das Angebot rund um die Wilde Sau seit 2023 auch in den Naturparks Stromberg-Heuchelberg und Neckartal-Odenwald.

Mensch und Natur im Blick

Pressemitteilung



Fotos:

2026-03-03_Die Metzgerei in Gengenbach als Wilde Sau-Partner ausgezeichnet_1: „Die Metzgerei“ in Gengenbach erhält Prädikat „Wilde Sau-Partner“. Bei der Auszeichnungsfeier dabei waren: Gengenbachs Bürgermeister Sven Müller, die Stellv. Naturpark-Geschäftsführerin Yvonne Flesch, Judith Wohlfahrt und Alexander Ehret von „Die Metzgerei“ und Uwe Baumann (v. l.).

2026-03-03_Die Metzgerei in Gengenbach als Wilde Sau-Partner ausgezeichnet_2: Judith Wohlfahrt und Alexander Ehret freuen sich über die Auszeichnung für ihre Wildschwein-Spezialitäten zum Wilde Sau-Partner.

Bildrechte: Gundi Woll/Naturpark Schwarzwald Mitte/Nord e. V.; frei zur einmaligen Verwendung nur in Verbindung mit einer redaktionellen Berichterstattung über den Naturpark.



Dieses Projekt wurde gefördert durch den Naturpark Schwarzwald Mitte/Nord e.V. mit Mitteln des Landes Baden-Württemberg.



Gefördert durch  Baden-Württemberg
Ministerium für Ernährung,
Ländlichen Raum und Verbraucherschutz

