



Die Liebe zur Wurst ist den Wolfs in die Wiege gelegt: Dem jüngsten Familienmitglied Lio schmeckt's prima!

„Uuus gitts seit 50 Joar“

DIE **LANDMETZGEREI WOLF** AUS DEM HUNSRÜCK ZEIGT BEISPIELHAFT, WIE EIN TRADITIONELLER FAMILIENBETRIEB MIT REGIONALER VERBUNDENHEIT, HINGABE ZUM HANDWERK UND VIEL LEIDENSCHAFT ERFOLGREICH SEIN KANN.

Das Fleischerwerkzeug um die Schulter gehängt fuhr Manfred Wolf, gelernter Metzger mit Meisterabschluss, 1964 auf einem Roller zu den umliegenden Bauernhöfen – zum Schlachten der Schweine. Heute, fast ein halbes Jahrhundert später, führen seine Kinder Martina und Thomas eine große Landmetzgerei: verantwortungsvoll, modern und zeitgemäß sowie mit ausgeprägtem Traditionsbewusstsein. Über die Jahre hat sich der Betrieb kontinuierlich weiterentwickelt. 14 Mitarbeiter, davon fünf Auszubildende, schlachten, stellen anschließend rund 500 Sorten Wurst her und organisieren den Verkauf. Verarbeitet werden Schwein, Rind, Lamm und Kalb, artgerecht auf Höfen in der Region gehalten, mit genfreiem Futter ernährt und nur über kurze Wegstrecken zur Schlachtung transportiert. Die Fleisch- und Wurstspezialitäten von Wolf enthalten ausschließlich Naturgewürze ohne Zusatzstoffe. „Unse-

re Kunden sind zu Recht anspruchsvoll, sie möchten ‚gesunde‘ Wurst kaufen und sie wünschen sich regionale Spezialitäten“, berichten Martina Wolf-Rodenbusch und Thomas Wolf über ihre Erfahrungen. Ihr Kontakt zur Kundschaft ist eng, viele kaufen seit Jahrzehnten an den Verkaufswagen der „Wölfe“, und sie wissen: Auch Sonderwünsche werden erfüllt. So kann man bei Wolf nun auch eine Leberpastete ohne Schweinefleisch bekommen, dafür mit Preiselbeeren zubereitet.

Drei Fahrzeuge sind täglich im Umkreis von bis zu 50 Kilometern unterwegs, bewältigen knapp 500 Meter Höhenunterschied vom Betrieb im hochgelegenen Woppenroth zu den Zielorten. Der 1994 gebraucht angeschaffte Anhänger tut immer noch seinen Dienst, zwei neue Borco-Höhns-Modelle sind hinzugekommen. Neben fünf Wochenmärkten und dem Überlandverkauf beliefert

die Landmetzgerei Gastrobetriebe, nimmt an regionalen Bauern- und Landfesten teil, betreibt einen Party- und Cateringservice und veranstaltet eigene Schlachtfeste. Bei der Umsetzung ihrer Ideen und Pläne zur Weiterentwicklung des Betriebes können die Wolf-Geschwister immer noch auf die Unterstützung der Eltern und auch anderer Familienmitglieder bauen. Denn die Metzgerfamilie steht fest zusammen, auch bei den Vorbereitungen für das große Hoffest mit Bauern- und Selbsterzeugermarkt im nächsten Sommer: Das 50. Betriebsjubiläum soll ordentlich gefeiert werden. Serviert wird das Hunsrücker Originalgericht „Gefüllte Klöße“, handgeformt, mit Specksoße und Apfelmus – lecker!

Für Spezialitäten und Sonderwünsche steht man bei den Wolfs gern mal an.

