

Ein irrer Duft von frischen Wildspezialitäten

Die Kundschaft von „Richard's Wild“ in Dannenwalde reicht vom Gourmet bis zum hungrigen Fahrradtouristen

Von Bert Wittke

Dannenwalde. Schon beim Betreten des Hofladens von Richard's Wild in Dannenwalde erfasst den Gast ein angenehmes Hungergefühl. Und der Appetit wächst, je mehr man sich der Verkaufstheke nähert. Hinter einer Glasscheibe liegen Bratwürste, Buletten, Schnitzel, Salami, Rot-, Mett- und Leberwurst. In der Luft liegt ein Duft von frischen Kräutern, mit denen all die lecker aussehenden Wildprodukte gewürzt sind.

„Richard's Wild“ in Dannenwalde ist zu einem Begriff für Freunde guten Wildgeschmacks geworden. 2015 hat Chef Guido Richard das Grundstück in der Fürstenberger Straße 2 erworben. Dort, in unmittelbarer Nachbarschaft zur Bundesstraße 96, haben sowohl der Produktionsbereich als auch der Hofladen Platz gefunden. „Ich habe vorher alles durchgeplant und erst dann mit dem Um- und Ausbau begonnen, als klar war, dass wir die Fleischerei hier unterbringen können“, sagt der Chef. Anschließend sei alles mit sehr viel Aufwand saniert worden. „Eigentlich sind vom Vorgängergebäude nur noch die Grundmauern und Wände geblieben“, sagt der 47-Jährige. Im August 2018 war es schließlich soweit – „Richard's Wild“ nahm den Betrieb auf. Seither wird dort Wild, das sowohl die Landesforst Brandenburg und die Landesforst Mecklenburg als auch Einzelpersonen anliefern, verarbeitet – also zerlegt und küchenfertig gemacht.

Angefangen hat die Wildzerlegung und -verarbeitung 2005 in Fürstenberg. In der Wasserstadt hatte Guido Richard, der aus Granssee stammt, eine ehemalige Fleischerei in der Bahnhofstraße bezogen, nachdem er zuvor alles neu hergerichtet hatte. Nebenbei war der gelernte Koch weiter als Küchenchef in Berlin tätig. Dort hat er nach seiner Lehre in mehreren renommierten Hotels und Gaststätten gekocht – unter anderem im „Maxwell“ und im „Steigenberger“.

Nach Zwischenstationen in München oder auch in Dänemark landete er 2002 schließlich wieder in Berlin und wurde Küchenchef im „Chalet Suisse“ im Grunewald.

2008 wurde der Arbeitsaufwand einfach zu groß und das Pendeln zwischen Berlin und Fürstenberg einfach zu zeitintensiv, so dass sich Guido Richard entschloss, künftig nur noch seine Fleischerei in Fürstenberg zu betreiben. Als die Produktion schrittweise weiter wuchs, musste sich der Chef nach größeren Räumlichkeiten umschauen und wurde schließlich in Dannenwalde



Koch, Fleischermeister und Jäger – das ist doch eine gute Kombination. Da muss man doch einfach mit dem Wild, das verarbeitet werden soll, gut und fachgerecht umgehen können.

Guido Richard
Firmenchef

fündig. „Ein guter Standort“, ist sich der 47-Jährige sicher. Die direkte Lage an der B 96 und am Radfernweg Berlin-Kopenhagen beschere ihm eine breit gefächerte Gästeschar, von denen inzwischen viele Stammkunden geworden seien. Außerdem sorgt die Bundesstraße für eine relativ schnelle und gute Verbindung nach Berlin, wohin Guido Richard den überwiegenden Teil seines Wildfleisches liefert. Unter den Kunden befinden sich zahlreiche Spitzenhotels und Res-

taurants der Hauptstadt. Ein Zeichen dafür, dass die Qualität, die „Richard's Wild“ liefert, selbst bei den Feinschmeckern unter den Wildliebhabern gut ankommt und beliebt ist. Darüber hinaus ist auch ein Wagen für den mobilen Verkauf regelmäßig unterwegs. „Man muss schließlich alle Möglichkeiten nutzen, um auf seine Produkte aufmerksam zu machen“, sagt der Chef.

Heute hat „Richard's Wild“ sieben Mitarbeiter, in der Saison kommen Hilfskräfte dazu. Der Gastraum bietet etwa 20 Personen Platz, die dort zwischen etlichen qualitativ sehr guten Essen wählen können.

Natürlich musste auch Guido Richard sein Coronamieangebot mit Beginn der Coronakrise einstellen. Und er wird die Gaststätte unter den bekannten Einschränkungen jetzt auch nicht wieder öffnen. „Ohne uns! Das lohnt sich doch gar nicht“, sagte seine Mutter Rosemarie Richard. Die rüstige 71-Jährige gilt als Stütze und gute Seele des Unternehmens, hilft beim Verkauf im Hofladen und bei der Büroarbeit. Die Auflagen für die Gastronomie, so meint Rosemarie Richard, seien viel zu aufwendig und umfangreich. Für eine kleinere Lokalität rechne sich dieser Aufwand einfach nicht.

„Die Arbeit macht mir trotz aller Mühen, die damit verbunden sind, immer wieder großen Spaß“, versichert Guido Richard. Er sei quasi mit Jagd groß geworden und habe 1995/1996 den Jagdschein gemacht. „Koch, Fleischermeister und Jäger – das ist doch eine gute Kombination“, sagt er. „Da muss man doch einfach mit dem Wild, das verarbeitet werden soll, gut und fachgerecht umgehen können.“ Und das gute Feedback, das „Richard's Wild“ immer wieder von der Kundschaft in Berlin und im Oberhaveländischen bekomme, unterstreiche dies noch zusätzlich. Dafür würden sich alle Mühen lohnen. Auch die, den Gästen schon beim Betreten des Hofladens das Gefühl zu geben, dass ihnen das Wasser im Munde zusammenläuft.



Firmenchef Guido Richard stammt aus Granssee und liebt nicht nur Wild in allen Variationen – auch als Bratwurst.



„Richard's Wild“ mit Wildzerlegung, Hofladen und Gaststätte liegt direkt an der Bundesstraße 96.



Mutter Rosemarie (71) und Sohn Guido Richard (47) Seite an Seite im Hofladen.



Mitarbeiter Mathias Maikath beim Vakuumieren von Filetstücken des Rehwildes.

FOTOS: BERT WITTKKE