

# Wilder Imbiss

Von Ralph Schüller

**MAINZ.** In der Reihe „Macher vom Markt“ stelle ich Ihnen heute das wohl frischeste Mitglied der Familie vor, Eva Schiendzielorz mit Ihrem Unternehmen „Waidwerk“.

## Waren exklusiv von Metzgern hergestellt

Erst seit dem ersten Dienstag im Februar verkauft die gelernte Produktgestalterin als Solo-Selbständige Jungunternehmerin Wildspezialitäten aus der Region. Die Frischware stammt aus dem Umkreis von 40 Kilometern aus Heidenrod und Bad Schwalbach. Ihre Dosen- und Glasware lässt sie sich exklusiv von Metzgern in Schwabenheim und Würzburg herstellen. „Mein Fleisch ist wirklich wild“, betont sie, „keine Gatterhaltung. Die Tiere haben sich bewegt, gefressen was sie wollten. Sie waren nur zur falschen Zeit am falschen Ort. Das letzte, was sie gehört haben, war der Knall. Selbst Menschen, die wegen der Massentierhaltung normalerweise auf Fleisch verzichten, konnte ich



Eva Schiendzielorz, Inhaberin von „Waidwerk“, vor ihrem „wilden“ Stand mit allerlei Wildspezialitäten. Foto. Ralph Schüller



davon überzeugen, dass dieses glückliche Fleisch nicht nur appetitlich aussieht, sondern auch extrem gut schmeckt.“ Ich überzeuge mich selbst von der Qualität der Wildschweinpastete im Glas und erkenne neidlos an, dass diese fantastisch schmeckt. Des Weiteren hat Eva Schiendzielorz Wilde Wiener, Schinken, und Wildschweinbratwurst im Angebot. Darüber hinaus Chili con Carne vom Hirsch, Wildlyoner mit Gartenkräutern, Wildsülze und sogar Fleischkäse. Der neue Hänger ist neben der Kühltheke auch mit einem Gasgrill ausgestattet, der es ihr erlaubt, wenn es denn erlaubt ist, Bratwürstchen, Wildburger und vieles mehr vor Ort zuzubereiten. Gern steht sie hierzu auf Wein- und sonstigen Open Air Veranstaltungen als „Wilder Imbiss“ zur Verfügung. Nähere Infos erhalten Sie, liebe Leser, unter [www.waidwerk-shop.de](http://www.waidwerk-shop.de). Eine ganz neue Dimension von Fast Food sei das, sagt Frau Schiendzielorz mit berechtigtem Stolz. „Medaillons aus dem Rehrücken, bei stetigem Wenden von jeder Seite ein paar Minuten braten, würzen mit Salz und etwas Pfeffer, ein Salat vom Markt dazu – und fertig ist's. Beste Qualität, die man bekommen kann.“ Ihr strahlendes Lächeln lässt mich das nur zu gern glauben. Wenn doch alles so einfach wäre im Leben.