



# Die „wilde“ Marktfrau

Autor: Hans Jörg Nagel

Die gelernte Produktdesignerin wollte etwas ganz anderes machen. Und das tat sie: Aus der Konstrukteurin wurde eine Marktfrau. Ihr neues „Produkt“: Wild aus der Region.



Fotos: privat



**Eva Klos mit einer kleinen Auswahl ihrer Wild-Produkte**

Spannung. Schon bald werden die ersten Kunden kommen ...

Wochenmarkt in der hessischen Landeshauptstadt. Auf dem Platz vor dem Rathaus herrscht reges Treiben. Hier gibt es Oliven, dort Gemüse, einen Wagen weiter Käse, daneben Gewürze. Rund 50 Standbetreiber aus der näheren Umgebung bieten hier wöchentlich Leckeres sowie Frisches aus der Region an.

Auch für Frühaufsteherin Eva Klos hat das Warten ein Ende. Die erste Kundin hörte von dem Verkaufsstand der Jägerin nur Gutes. Jetzt will sie es selbst einmal testen. Ein Gläschen Wild-Leberwurst und eine Reh-Keule wechseln den Besitzer. So kann es weitergehen ...

### **18 PRODUKTE**

Eva Klos kleines Unternehmen heißt „Waidwerk – Genuss aus der Natur“. Ihr Angebot: Wildbret aus heimischen Gefilden. Das geht von sogenannter Glasware, wie beispielsweise haltbare Jagd- sowie Mettwurst, über Burger-Patties und Pfefferbeißer, bis hin zu Gulasch, Braten oder auch Suppenfleisch. „Zu 99 Prozent kommen meine Produkte

vom Reh, Dam- sowie Rot- und Schwarzwild“, zählt die 42-Jährige auf.

Auf dem Wiesbadener Wochenmarkt, der übrigens auch Mittwochs stattfindet, bietet sie 18 unterschiedliche Wild-Produkte an. „Meine Glasware beziehe ich übrigens von der Firma Gourmet Wildmanufaktur aus Bremberg im Rhein-Lahn-Kreis. Deren Qualität ist bestens, und die Wege sind kurz. Darauf lege ich großen Wert.“

Neben der vorgenannten Glasware, Dauer- sowie Bratwurst ist sie bekannt für feinstes Wildfleisch. Das wird von ihr in sorgfältiger Handarbeit zu Braten, Gulasch, Steaks oder auch Geschnitteltem veredelt.

Das Wildbret bezieht sie aus Revieren rund um Heidenrod im Rheingau-Taunus-Kreis, dem Wohnort der gebürtigen Mainzerin. „Ich kaufe nur bei Jägern, die ich kenne und deren Jagdphilosophie mir zusagt“, verrät Eva Klos. Sie könne mit Schießern oder Trophäen-Prahlern wenig anfangen und selektiere deshalb sehr genau. So bleiben gerade einmal fünf „grüne Lieferanten“ aus dem Vordertaunus übrig.

„Die liefern allerdings zuverlässig, wenn auch naturgegeben nicht regelmäßig. Ist der Abschussplan erfüllt oder Schonzeit, gibt es eben einige Wochen kein Reh oder Rotwild.“ Und weiter: „Das muss ich dann natürlich meinen Wochenmarkt-Kunden mitteilen, woraus sich oft interessante Gespräche entwickeln. Gerade für Städter sind die jagdlichen Abläufe meist ein Buch mit sieben Siegeln.“

### **HIRSCH STICHT REH**

Ist die Verkaufstheke der gelernten Produktdesignerin gefüllt, bedient sie an einem Markttag schon einmal bis zu 50 Kunden. Klos hat festgestellt: Fleisch geht am besten. Allen voran Rehrücken. Warum das? „Naja, Rezepte hierzu stehen in jedem Kochbuch. Vor allem Touristen fragen danach.“

So richtig verstehen kann das die Marktfrau allerdings nicht. Sie bekennt: „Rehrücken ist langweilig und in meinen Augen völlig überbewertet.“ Ganz anders sei das zum Beispiel mit Rotwildbret.

**S**amstag, 3.15 Uhr. Der Wecker klingelt gnadenlos. Aufstehen, hübsch machen, Sachen richten. Den vorbereiteten Verkaufswagen anhängen. Dann geht's ab in Richtung Südosten.

Bis nach Wiesbaden sind es rund 40 Kilometer. Auf der Landstraße als Gespann etwa 50 Minuten Fahrzeit. Ankunft gegen 5.30 Uhr. Jetzt wird noch fix die Theke eingeräumt sowie die Ware schön arrangiert. Dann erwartungsvolle

„Super geschmacksintensiv und durch seine langfaserige Struktur locker sowie prima zu verarbeiten. Mein absoluter Favorit auf dem Teller sind Hirschsteaks und -gulasch“, verrät die Kennerin.

Aber die Weidfrau liebt auch die Spezialitäten in ihrem Angebot, wie Bacon-Cheese-Griller, rote Hirsch-Bratwurst oder den Wild-Schinken aus der Lüneburger Heide. „Der hat eine Struktur wie Bündner Fleisch und ist perfekt gewürzt. Ein Gaumenschmaus“, schwärmt sie.

Auch Kloses Geschäft unterliegt saisonalen Schwankungen. Das erste Jahresquartal laufe meist eher schwach. Das zweite sei recht profitabel, da sie auch auf vielen Volksfesten ihre Wildprodukte anbietet. Die größte Nachfrage herrsche allerdings zum Jahresende hin. Viele Kunden sähen Wild immer noch als „Weihnachtessen“. Die manigfachen Möglichkeiten, Wildschwein oder Reh auch in der leichten Sommerküche oder beim Grillen zu verwenden, müsse von Jägern daher stärker kommuniziert werden.

## JAGDSCHEIN GEWONNEN

Apropos Jäger. Eva Klos ist natürlich auch ein Grünrock, wengleich sie gesteht, kaum noch im Revier zu sein. 2016 hat sie den Jagdschein gemacht. Aber nach dem beruflichen Wechsel lässt es ihre Zeit sehr selten zu, auf Pirsch oder Ansitz zu gehen. „Ich stehe vor Markttagen oft die ganze Nacht in meiner Wildküche, um das Fleisch vorzubereiten“, begründet die Hessin ihr „passives Weidwerk“. Sie steige erst im zweiten Teil ein – der Vermarktung. Ihr Credo: „Ich arbeite mit dem ‚glücklichsten‘ Fleisch, das man essen kann!“

Kurios auch die Geschichte, wie sie zum Jagdschein kam. Seinerzeit besuchte Klos die Messe „Jagd und Hund“ in Dortmund, nahm dort an einem Gewinnspiel teil und gewann. Ihr Preis: Ein Kurs in der Jagdschule Emsland.

Ihr Vater ist Jagdaufseher vor Ort. Bei ihm erlegte sie zur Blattzeit 2017 auch ihren ersten Bock. Sie berichtet: „Wir saßen am frühen Abend an. Es dauerte nicht lange, da kam erst eine Geiß und dann ein Bock auf die Lichtung. Ein junger Spießler. Ich bekam ihn frei und erlegte das Stück auf 70 Meter. Ein unvergessliches Erlebnis.“ Aber: Der „Erlegerfunke“ sei leider nicht übergesprungen!

Dafür das Interesse an der Weiterverarbeitung des Wildbrets. Sie fasst das noch einmal zusammen: „Ich bin zu 100 Prozent von der Jagd überzeugt. Aber meine Funktion beginnt an anderer Stelle.“

Und da blieb sie dran: 2014 besuchte sie mit ihrem Verkaufs-Hänger den ersten Wochenmarkt. Es folgten harte Jahre mit wenig Umsatz. Das hat sich zum Glück geändert. Sie hat auf dem Wochenmarkt in Wiesbaden mittlerweile Fuß gefasst. Und damit das so bleibt, endet das Interview an dieser Stelle. Es ist spät geworden. Morgen ist Markttag, und da klingelt Eva Klos Wecker wieder pünktlich um 3.30 Uhr. Na dann: Gute Nacht und gute Geschäfte!

**Infos zu „Waidwerk“ unter E-Mail: [mail@waidwerk-shop.de](mailto:mail@waidwerk-shop.de).**



**Diesen Jährlings-Spießler erlegte die „Waidfrau“ zur Blattzeit 2017**



Mittlerweile ist der Verkaufswagen der Jägerin eine feste Größe beim Wiesbadener Wochenmarkt

Fotos: privat

