

Wurstritter setzt auf Genuss mit gutem Gewissen

Marbacher Wurstmanufaktur macht bei „Sachsen-Glück“-Aktion mit – Fleischer: Lieferkette nachvollziehbar

MARBACH – Woher das Fleisch für seine Wurstspezialitäten kommt, sei für ihn schon immer von großer Bedeutung gewesen, sagt Ingolf Fischer. Er beziehe das Fleisch ausschließlich von Erzeugern aus der Region, betont der Chef der Wurstmanufaktur „Grüner Wald“ in Marbach. Nun könnten er und seine Kunden aber auch lückenlos nachvollziehen, dass es sich um „Qualitätsfleisch aus der Heimat“ handle, sagt der 50-jährige Metzger aus dem

Leubsdorfer Ortsteil. Denn Fischer macht mit bei „Sachsen-Glück“, eine Aktion eines in Dresden und Chemnitz ansässigen Handelsbetriebes.

Das Unternehmen habe eine Marke entwickelt, die regional erzeugte Lebensmittel aus Sachsen von der Herkunft beginnend für Verbraucher transparent macht. Anhand des Gütesiegels kann laut Fischer detailliert rückvollzogen werden, von welchem der ohne Ausnah-



Ingolf Fischer
Fleischermeister

FOTO: CLAUDIA DOHLE/ARCHIV

me gelisteten Bauernhöfe das Fleisch stammt. So könne man mit gutem Gewissen genießen, sagt der Fleischermeister, der Anfang des Jahres bei der Wurstweltmeister-

schaft in Frankreich eine Goldmedaille gewonnen hat und zum Ritter der Blutwurst geschlagen wurde.

Nachdem Ingolf Fischer durch einen Fernsehauftritt bereits bundesweit für Schlagzeilen gesorgt hat, ist Mitte September erneut ein Kamerateam – diesmal für das ZDF – in dem ehemaligen Gasthof an der Straße zwischen Waldkirchen und Augustusburg zu Gast, um einen Beitrag über den Ritter der Blutwurst zu drehen. (hd)