

„Wild“ erfinderisch an der Ahr

Fleischerei Damian kreiert Fleischspezialitäten für den Genuss mit gutem Gewissen

Das Außergewöhnliche gehört bei Fleischermeister Georg Damian zur Tagesordnung, denn er überrascht seine Kunden regelmäßig mit neuen Kreationen. Doch eines bleibt dabei gleich: Seine Grundzutaten kommen immer aus der nahen Umgebung.

Georg Damian ist in vierter Generation Geschäftsführer der 1926 in Mayschoß an der Ahr gegründeten Fleischerei. Tradition, die sich auch in den Rezepten des Familienbetriebes widerspiegelt: „Wir würzen nur mit Naturzutaten und das nach selbst zusammen gestellten Rezepturen“, ist Georg Damian stolz. Seit 2008 führt er den Betrieb in dem schönen Weinort, der Anziehungspunkt für zahlreiche Touristen ist.

Bekannt ist die Fleischerei Damian vor allem für ihre Wildspezialitäten. Im gepacketen Jagdrevier geht der Handwerksmeister selbst auf die Pirsch und erlegt, was später fachgerecht verarbeitet und schmackhaft hergerichtet in der Verkaufstheke angeboten wird. „Ich denke mir immer wieder neue Sachen aus. Das weiß unsere Kundschaft auch, sodass viele bei ihrem Einkauf gezielt nach meinen neuesten Einfällen fragen“, schmunzelt Georg Damian, der gerade mit neuen Rezepten für exotische Senfsorten zur Verfeinerung des Fleischgenusses experimentiert.

Die plant er, wenn denn Sorten wie Mango-Banane oder Ananas-Curry sein abschließendes Wohlwollen finden, in seinen Online-Handel einzubauen.

Seit einigen Jahren vertreibt er über diesen Weg auch seine in Dosen abgefüllten Wildspezialitäten. Was brachte ihn auf die Idee? „Aus der spanischen Partnerstadt von Mayschoß, Sant Jordi (Castellón), kam die Anfrage, ob ich nicht einige Wildspezialitäten runterschicken könnte. Da das super funktionierte und eine große Nachfrage bestand, habe ich das ganze gleich auf Deutschland ausgeweitet“, erklärt der erfinderische Handwerksmeister.

■ Regionalinitiative Eifel

Seit über zwei Jahren gehört die Fleischerei Damian schon der Regionalmarke Eifel an und garantiert damit für kurze Transportwege und eine artgerechte Aufzucht der Tiere ausschließlich in Betrieben aus der nahen Eifelregion.

„Das war für uns schon immer die Grundlage unserer Arbeit. Schließlich sollen die Kunden mit Lust in ein Stück Fleisch reinbeißen, ohne sich Gedanken über Antibiotika oder Massentierhaltung machen zu müssen“, erklärt der Fleischermeister mit Nachdruck.

Vor allem in der Sommersaison sorgen seine Grillbuffets mit Wildspezialitäten in der Ahr-Region für Verzückung. Kein Wunder, dass der Mayschoßer Meisterbetrieb drei Jahre in Folge den Fleischwurst-Pokal des Fleischerverbands Nordrhein-Westfalen gewann. Bei dem deutschlandweit ausgeschriebenen Wettbewerb bewertet eine Jury aus Experten des Fleischerhandwerks die eingesendeten Proben nach verschiedenen Qualitätskriterien. „Das ist jedes Mal eine besondere Herausforderung, denn dort müssen Fachkollegen überzeugt werden. Die schauen natürlich ganz genau hin“, freut sich der agile Handwerksmeister über seine Auszeichnung.



Fleischermeister Georg Damian erfindet gern neue Fleischkreationen. Eine besondere Spezialität nicht nur zu Weihnachten sind seine Wildgerichte. Alle werden frisch in der Fleischerei in Mayschoß zubereitet und auch als Cateringservice ausgeliefert.

Steckbrief: Metzgerei G. Damian, Mayschoß

Gegr. 1926 | 5 Mitarb. (1 Meister) | Wildspezialitäten, Fleisch aus regionaler Aufzucht, Catering | Tel.: 02643/1844 | www.metzgerei-damian.de