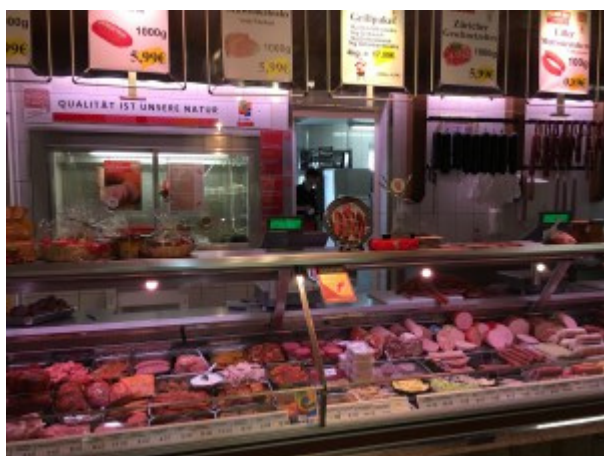




Die Uersfelder haben Schwein – sie haben die Eifel-Metzgerei Karst

Karst-Center – der „Überlebensmittelladen“

Uersfeld liegt im Landkreis Vulkaneifel im oberen Elztal, 20 Kilometer von Mayen entfernt. Es hat 720 Einwohner und ein riesiges Glück, dass es hier noch einen richtigen Laden gibt. Dank der Familie Karst, die hier in der dritten Generation das „Karst-Center“, ein Lebensmittelgeschäft mit Metzgerei im Ort betreibt. Zeitweise so Matthias Karst, war das gar nicht einfach. Aber die Familie wollte es schaffen, weil alle ihren Beruf lieben und den Betrieb auf dem Land erhalten wollten.



Und dank bester Qualität, ganz normaler Preise und ganz viel Arbeitseinsatz aller drei Generationen kann sich das Geschäft auf dem Land behaupten. Ich habe den Tipp von Michael Kühler bekommen, der in seinem Buch „Streifzüge durch die Eifel“ die Metzgerei Karst beschreiben hat. Er gab mir den Tipp, dort einmal rein zuschauen, wenn ich eh schon in Uersfeld bin. Eigentlich ist man nicht „eh schon“ in Uersfeld. Obwohl es gar nicht so weit weg ist von mir, wusste ich bis vor kurzem gar nicht, dass es Uersfeld gibt. Bis

Regionalmarke EIFEL · Pressespiegel · 2016

ich dort einen Termin im „Nostalgikum“ hatte. Ein tolles Museum, das einen in die Zeit der 40er, 50er und 60er Jahre zurückversetzt. Aber das ist eine andere Geschichte, über die ich in der Rubrik „Ausflugstipp“ bald berichten werde.

Das Schwein von nebenan

Schweine und Rinder stammen vom Eifelbauern oder aus dem eigenen Stall der Familie Karst. Matthias Karst verspricht kurze Wege vom Hof bis zur Ladentheke. Die Tiere würden auf Stroh stehen, bzw. auf der Wiese grasen und hätten keinen Schlachtstress. Ganz so wie sich das die Regionalmarke Eifel vorstellt. So ist Karst dann auch Partnerbetrieb der Regionalmarke Eifel die hohe Qualitätsanforderungen an ihre Partnerbetriebe stellt. Nicht nur ich finde, dass die Wurst klasse schmeckt. 2007 stand die Metzgerei Karst, die auch selbst schlachtet, auf der Liste des Feinschmecker-Magazins unter den 100 besten Metzgereien in Deutschland. Bratwurst, Fleischwurst, Salami, Mettwürstchen, Hausmacher Blutwurst und Leberwurst, Bauernschinken, Siedewurst wurden immer wieder mit Gold ausgezeichnet.

Und wo gibt es in einer Metzgerei so was? Ein Schaukschwein, an dem die kleinen Kunden Spaß haben.



Fertiggerichte aus dem Glas – Essen wie bei Müttern

Und auch das eine super Idee: Fertiggerichte aus dem Glas. Königsberger Klopse, Rinderrouladen, Kartoffelsuppe, Asiatische Küche und vieles mehr. Gekocht werden die Gerichte von Matthias Karsts Mutter und seiner Frau. Sehr beliebt vor allem bei alleinstehenden Dorfbewohnern und weit über Uersfeld hinaus. Ich habe mir Wildgulasch und Rinderbraten mitgenommen. Sehr lecker! Vor allem auch die Sauce. Mit dem Rinderbraten habe ich sage und schreibe drei Mahlzeiten bestritten. Das Wildgulasch hatte ich allerdings schon nach zwei Mahlzeiten weggeputzt.



Und so sieht das Wildgulasch auf dem Teller aus:



Hundewurst vom Eifelmetzger

Weil in der Schlachtereier der Familie Karst so wenig wie möglich weggeworfen werden soll, was man noch verwenden kann, wird aus Rindfleisch, Rinderlunge, Rinderleber, Pansen und Schwarte Hundewurst gemacht. 2, 4 Kilo kosten 3.60 Euro.



Selbstverständlich habe ich die Wurst von einer Expertin testen lassen. Meine Hündin Darja hat sich ganz selbstlos zur Verfügung gestellt. Ihr Urteil, das ich ihr vom Gesicht ablesen kann: „Schmeckt hervorragend! Ist nur, wie immer, viel zu wenig!“



In St. Sebastian bei Koblenz (Kesselheimer Str. 67) hat der Sohn von Matthias Karst, Christian, im dortigen „Nahkauf“ letztes Jahr eine Metzgerei-Filiale eröffnet. Das Sortiment ist dasselbe wie in Uersfeld. Also auch hier gibt es die Fleisch- und Wurstwaren aus der Eifel, die leckeren Fertiggerichte im Glas und die Hundewurst. Darüber hinaus noch eine heiße Theke mit täglich wechselnden Gerichten.

Wenn jetzt Lust bekommen hat, sich das Karst-Center selbst einmal anzuschauen, der kann vorab schon mal die aktuellen Angebote checken. Die stehen nämlich – wie sich das für fortschrittliche Eifeler gehört – auf Facebook unter [Eifelmetzgerei Karst auf Facebook](#).