

Bad Dürkheimer Zeitung

Dem Saumagen zu Weltruhm verholfen

Die Zeitschrift „Der Feinschmecker“ hat den Wachenheimer Klaus Hambel als einen der besten Metzger in der gesamten Bundesrepublik ausgezeichnet. Womit hat er sich diese Auszeichnung verdient und was bedeutet sie ihm?

VON JENS LEPTHIEN

WACHENHEIM. Als „Held der echt pfälzischen Fleischeslust und Lebensfreude im beschaulichen Winzerstädtchen“ bezeichnet die Zeitschrift Klaus Hambel. Weiter heißt es dort, dass Hambels Saumagen internationale Berühmtheit erlangt habe. Seine Bierwurst, Bratwurst und Leberknödel seien auch nicht zu verachten. Daher zählt das Magazin Hambel zum Kreis der besten 500 Metzger des Landes. „Diese Auszeichnung haben wir schon mehrfach bekommen, aber ich bin stolz und es freut mich natürlich sehr, auch jetzt wieder dabei zu sein“, sagt Hambel, dem von Kritikern der Titel „Saumagenkönig der Pfalz“ verliehen wurde. Denn mit dieser Pfälzer Spezialität ist er im In- und Ausland berühmt geworden.

Arme-Leute-Essen für die Polit-Prominenz

Gern erinnert sich der Metzgermeister noch an die ausländischen Staatsgäste, die sein Stammkunde – der damalige Bundeskanzler Helmut Kohl – zum Essen in den Deidesheimer Hof einlud. Dieser verarbeitet schon seit vielen Jahren die Hambelschen Produkte, sodass Kohls Gäste dort auch in den Genuss der Wachenheimer Saumagen-Kreationen kamen. Während die britische Premierministerin Margaret Thatcher der Spezialität eher skeptisch gegenüber gestanden haben soll, hätten sich der sowjetische Staatspräsident Michael Gorbatschow, US-Präsident Ronald Reagan und der französische Staatspräsident Francois Mitterrand



Mit Saumagen verbindet Klaus Hambel besondere Erinnerungen.

FOTO: KRETZSCHMAR

über das frühere Arme-Leute-Essen überaus positiv geäußert und seien sichtlich angetan gewesen. Arme-Leute-Essen deshalb, weil alle Reste wie Fleisch, Kartoffeln und Gewürze, die während des Schlachtens übrig geblieben waren, in die Schweinemägen gefüllt und das Ganze dann zubereitet wurde. Auch die alten Römer sollen bereits leere Schweinemägen gefüllt haben, um bestimmte Lebensmittel zu konservieren. Es

wird aber auch behauptet, dass für das Herstellen des Saumagens nur beste Zutaten verwendet wurden und er als Höhepunkt des Schlachtfestes angesehen worden sei.

Letzteres trifft auf jeden Fall auf die heutigen Kreationen von Klaus Hambel zu. Neben dem traditionellen Saumagen, der nach dem Füllen etwa dreieinhalb Stunden in großen Kesseln gegart wird, enthalten sie je nach Jahreszeit noch verschiedene

Zutaten. Auf der Liste stehen Maronen, Morcheln, Pfifferlinge mit Speck, getrocknete Pflaumen und Äpfel, die in Strohrum eingelegt wurden, grüner Spargel, grüner Pfeffer, Chili mit Schafskäse oder Kalbfleisch mit Trüffel. „Meine Philosophie ist, die Qualität auf einem absoluten Top-Level zu halten, das ist das A und O. Die Kundschaft, die bei uns einkauft, muss sagen: ‚Da gehen wir wieder hin.‘ Das zu erreichen, ist un-

ser Ziel“, erläutert der Fachmann. Die Metzgerei Hambel wurde 1985 in der Hintergasse 1 in Wachenheim gegründet und 1995 umgebaut, modernisiert und erweitert. Der damals 24-jährige Metzgermeister, der mit seinen Produkten die Spitzengastronomie im gesamten Bundesgebiet beliefert, hat seine Ausbildung in Speyer absolviert. Vater Walter Hambel war vor der Gründung der Metzgerei etwa 25 Jahre in der Region als sogenannter „Adventsmetzger“ unterwegs, nahm Hausschlachtungen vor, war zudem als Winzer tätig und unterstützte Sohn Klaus in dessen ersten Jahren der Selbstständigkeit in der Metzgerei tatkräftig.

Betrieb bleibt Familiensache

Schwester Katja, die im Sektschloss Wachenheim eine Ausbildung zur Groß- und Außenhandelskauffrau absolviert hat, ist 1993 in den Betrieb eingestiegen und hat fünf Jahre später einen eigenen Delikatessen- und Feinkostbereich gegründet. Mit seiner Frau Silvia, die als gelernte Bankkauffrau ebenfalls mitarbeitet, hat Klaus Hambel vor zehn Jahren in den ehemaligen Räumlichkeiten der Schreinerei Euler vis-à-vis der Metzgerei „Hambels Restaurant“ eröffnet. Dass die Metzgerei auch in der nächsten Generation weitergeführt wird, scheint gesichert, denn Sohn Philipp, der in Mannheim Betriebswirtschaft, Management und Unternehmensführung studiert hat, absolviert zurzeit in Koblenz eine Metzgerlehre. „Philipp hat vor, das Geschäft weiterzuführen“, verrät der 61-Jährige.