



Bei der Fassadenrenovierung packte der neue Betriebsinhaber Sascha Kling selbst mit an.

## Sascha Kling übernimmt Metzgerei

Inzwischen ist auch von außen der Wechsel der Betriebsführung ersichtlich. Sascha Kling hat die Metzgerei Rüfle übernommen. Nach Renovierung der Fassade und Neugestaltung des Eingangsbereichs feiert er ab kommenden Donnerstag, 5. Juli seine Neueröffnung.

■ Von Steffi Stocker

Mit dabei ist dann außerdem das bewährte Team hinter der Theke. Kling erfüllt sich damit seinen Traum vom eigenen Betrieb und freut sich riesig über die Möglichkeit, diesen im Heimatort zu realisieren. Von Kindesbeinen an ist der heute 28-jährige Metzgermeister mit der Materie vertraut, wuchs er doch im heute

letzten landwirtschaftlichen Betrieb Althengstetts auf. »Von klein auf war ich bei den Hauschlachtungen dabei und das Vieh wird meine eigene Nachzucht von Rindern sein«, erzählt der junge Mann. Die Bedeutung kurzer Transportwege ist für ihn ungemein groß. Zumal er die Landwirtschaft im Nebenerwerb auch weiterhin betreibt. Das Futter für die Tiere wächst ausschließlich auf den Flächen in seiner Heimatgemeinde. Geschlachtet wird indes bei der Metzgerei Kienzle in Gechingen. »Dort habe ich bis zuletzt gearbeitet und halte die Verbindung aufrecht«, so Kling. Er verweist außerdem auf seinen Anspruch, so schonend wie möglich mit den Tieren umzugehen.

Aus der Region, sogar aus der Nachbarschaft in Ostelsheim kommen zudem die Schweine, kündigt der Metzger seine Kooperation mit Matthi-



In Naturdarm fertigt Sascha Kling die Rote Wurst seiner Metzgerei.

as König an. Beim Bezug von Geflügel übernimmt er die bestehende Verbindung Rüfles zum Geflügelhof Maier in Remmingsheim. »Neben dem klassischen Angebot werde ich auch Wild aus heimischer Jagd ins Programm aufnehmen«, stellt Kling in Aussicht. Das Zerlegen und Verarbeiten von Wild hat er in seiner zehnjährigen Berufserfahrung verinnerlicht. Nach Tradition bewerkstelligt der frisch gebackene Betriebsinhaber die Wurst- und Rauchfleischherstellung. Dazu zählt neben frischen Wurst- und Fleischwaren auch Hausmacherdosenwurst oder Eigenprodukte wie beispielsweise Kutteln, Wildragout oder Gulasch in Dosen.

»Bewährtes werde ich weiterführen«, unterstreicht der Jungmetzger mit Blick unter anderem auf die warme Theke in der Metzgerei. Mit ausgesuchten Angeboten feiert Kling drei Tage lang Neueröffnung.



Mit abgestimmter Rezeptur stellt der Metzgermeister das Brät her.

Fotos: Stocker