



# VOM DAX<sup>®</sup> ZUM DACHS

**Was treibt einen erfolgreichen Wirtschaftsanwalt in den besten Jahren dazu, sich intensiv mit dem Metzgerhandwerk und mit Schnellimbissen zu beschäftigen?**

**Die Antwort fand HALALI-Autor Wolfgang von Brauchitsch im rheinland-pfälzischen Bad Sobernheim.**

**„BEKANNT AUS FUNK UND FERNSEHEN“**  
Dieser viel zitierte Werbespruch trifft auch auf Klaus Nieding zu. Vielen ist er darüber hinaus aus der Wirtschaftspresse bekannt. Denn Klaus Nieding ist nicht irgendein Anwalt, sondern ein renommierter Fachanwalt für Bank- und Kapitalmarktrecht in Frankfurt am Main. Er ist einer der Gründer der ersten deutschen Rechtsanwaltsaktiengesellschaft und Vizepräsident der Deutschen Schutzvereinigung für Wertpapierbesitz e.V. (DSW).

Zu einem der bekanntesten Anwälte der Republik machen ihn nicht zuletzt seine zahlreichen Auftritte bei den jährlichen Hauptversammlungen der Dax<sup>®</sup>-Unternehmen. Dort ist er nahezu omni-

präsent und setzt sich engagiert und wortgewaltig für die Interessen von Anlegern, vor allem Kleinanlegern, ein, was seinen Niederschlag in unzähligen Presseberichten und Fernsehübertragungen findet.

Ein Fulltime-Job, sollte man meinen, und doch widmet sich Klaus Nieding seit einiger Zeit einer Nebenbeschäftigung. Gemeinsam mit seiner Frau Petra ist er nämlich Inhaber eines „Betriebs zur Wildfleischerzeugung und -gewinnung“. Dort, in der „Wildkammer oHG“ in Bad Sobernheim, ist er nun beinahe ebenso regelmäßig anzutreffen wie in seiner Frankfurter Anwaltskanzlei oder auf den bereits erwähnten Hauptversammlungen.

Spätestens beim Begriff „Wildkammer“ ahnt man, was sich beim Besuch in Bad Sobernheim bestätigt: Das Motiv für diese rechtsanwaltsferne Tätigkeit ist die Jagd. Zur Jägerei kam Klaus Nieding auf dem Umweg eines Hundeführerlehrgangs der Kreisgruppe Bad Kreuznach, den er mit seinem damaligen Jagdhund-Mix absolvierte.

Dort machte er die Bekanntschaft eines Jägers und Revierinhabers, der ihm bald nähere Einblicke in den jagdlichen Alltag verschaffte. Die Jagd zieht den viel beschäftigten Anwalt in ihren Bann. Im Revier und auf dem Hochsitz kann er abschalten, findet Ruhe und Entspannung. Er beschließt, auch Jäger zu werden – Dachs statt Dax® also! Als junger Mann hatte Nieding bereits einmal mit der grünen Zunft geliebäugelt und wollte Forstwissenschaft studieren, wurde dann aber doch lieber Jurist. Eine Entscheidung, die er bis heute nicht bereut hat. Durch die Jagd rückt nun erstmals auch der Forst wieder in seinen Fokus.

## GANZ ODER GAR NICHT!

Der Jagdschein stellte für den Juristen, dessen Zeit stets knapp ist, keine geringe Herausforderung dar. Aber auch diese Hürde nahm Nieding mit viel Enthusiasmus. Die erfolgreiche Jägerprüfung geriet zur Initialzündung für ein ganzes Feuerwerk von Ideen und Entwicklungen, die das jagdliche „Leben 2.0“ – wie Klaus Nieding es gerne nennt – von da an bestimmen. Nach einer unbeschwernten Zeit als Jagdgast ergibt sich eines Tages die Gelegenheit, das Revier des Beständers zu übernehmen. Prompt greifen die Niedings, die sich bereits einige Jahre zuvor im nahe gelegenen Meddersheim ein Haus gekauft haben, zu. 2005 verlegt das Ehepaar auch seinen Wohnsitz vom Taunus an die Nahe. Beide nimmt die Jagd immer stärker gefangen. Nieding ist als Jäger bald ebenso engagiert wie als Anwalt.

Auch außerhalb des Reviers übernimmt er Verantwortung, zunächst als

Hegeringleiter von Bad Sobernheim. 2010 wählt man ihn zum Vorsitzenden der Kreisgruppe Bad Kreuznach. Auf das erste Revier folgen noch zwei weitere, insgesamt umfasst die Revierfläche, die Nieding und seine Frau gepachtet haben, nun stolze 1.500 Hektar. Das bedeutet allerdings außer vielfältigen jagdlichen Erlebnissen auch eine jährliche Strecke von 50 bis 80 Stück Schwarzwild sowie 100 bis 120 Stück Rehwild, die verwertet werden müssen. Etwas zu viel für den Eigenbedarf, und so beschließt das Ehepaar, das Wildbret zu verarbeiten und zu vermarkten.

In ihrem neu gebauten Haus richten sie kurzerhand eine kleine Metzgerei ein. Das Angebot kommt sehr gut an, aber durch die stetig steigende Nachfrage ist die Grenze des in „Heimarbeit“ Machbaren bald erreicht. „Meine Frau hat zum Schluss manchmal bis spät in die Nacht in unserer kleinen Hausmetzgerei gestanden. Trotzdem kamen wir mit der Produktion nicht mehr nach. Es stellte sich die Frage: ganz oder gar nicht! Entweder wir betreiben künftig einen Betrieb mit Angestellten und festen Ladenzeiten, oder wir stellen den Verkauf ein.“

## PROJEKT WILDKAMMER

Wer Klaus Nieding näher kennt, kann kaum glauben, dass er damals ernsthaft in Betracht gezogen hat, aufzugeben. Denn halbe Sachen gibt es nicht für den erfolgreichen Selfmademan. Wenn er etwas macht, dann richtig. Also entschied er sich dazu, fortzufahren. Das geeignete Objekt für die professionelle Umsetzung des Projekts „Wildkammer“ findet sich in Form einer seit Längerem ungenutzten Gewerbebrache am Johannisplatz in Bad Sobernheim.

Klaus Nieding holt ein dickes Fotoalbum hervor, in dem das gesamte Projekt akribisch dokumentiert ist. Betrachtet man die ersten Bilder, kommt man nicht umhin, die Vorstellungskraft und den Mut des „Jungunternehmers“ zu bewundern. „In dem herunter-

gekommenen Gebäudekomplex gab es im Erdgeschoss einen Getränkemarkt, darüber ein chinesisches Restaurant namens ‚Lotos‘ und im Keller die Diskothek ‚Colorado Express‘“, erzählt Nieding. „Wir haben den gesamten Bau entkernt und eine komplette energetische Sanierung durchgeführt. Es wurden allein mehr als 11 Kilometer neue Leitungen verlegt, und das gesamte Abflusssystem wurde erneuert. Bis zu 30 Handwerker waren hier zeitweilig beschäftigt, insgesamt haben wir 1,5 Millionen Euro investiert.“

Entstanden ist nach nur neun Monaten Bauzeit ein in neuem Glanz erstrahlender Mehrzweckbau. Im Untergeschoss befindet sich der hochmoderne, EU-zertifizierte Wildzerlegebetrieb der Wildkammer, aufgebaut nach dem Prinzip „von schmutzig zu rein“. So durchläuft das gelieferte Wild bei der Verarbeitung eine ausgeklügelte Kette strengster Hygienevorkehrungen. Bei der Anlieferung bekommt jedes Stück Wild eine Nummer, die den gesamten Prozess bis zum fertigen Produkt dokumentiert und sich schließlich auf dem Etikett des Endprodukts neben Angaben zu Art, Herkunft, Mindesthaltbarkeit, Gewicht und Preis der Ware wiederfindet.

## WILD UND PREISGEKRÖNT

Zum Verkauf angeboten werden die Wilderzeugnisse küchenfertig, vakuumverpackt, frisch oder tiefgefroren in dem im Erdgeschoss gelegenen „Wilden Feinkostladen“.

Hier finden sich hausgemachte Produkte mit ebenso klingvollen wie appetitanregenden Namen wie „Wildknacker nach Landjäger Art“, „Wilder Saumagen mit Kastanien“, „Weißwürste vom Wild mit frischen Kräutern“, „Wild-Siedewurst“, „Wildleberpastete mit schwarzen Trüffeln“, „Wildblutwurst“, „Grobe Wildleberwurst mit Kräutern (vom Damwild und Wildschwein)“. Allesamt wurden sie auf der 8. Deutschen Wildwurstqualitätsprüfung 2013 in Bonn ebenso ►





Wertvolles Wildbret: keine Massentierhaltung, keine Medikamentengabe, kein Schlachtstress. Die Wildkammer bringt ausschließlich Produkte auf den Markt, die der Verbraucher mit Genuss und bestem Gewissen verzehren kann.

preisgekrönt wie der geräucherte Rehschinken und die geräucherte „Coppa vom Wildschwein“.

Insgesamt sind über 30 Wildwurstspezialitäten im Angebot. Daneben werden in dem stilvoll ausgestatteten Ladenlokal auch edle Weine ausgesuchter Winzer aus dem näheren Umland sowie Feinkostartikel wie Soßen, Fonds, Chutneys, Gewürze, Nudeln und dergleichen feilgeboten. Nicht zu vergessen sind die verschiedenen Edelobstbrände aus eigener Herstellung. Die Früchte für einige der Sorten stammen natürlich, man ahnt es schon, von den Streuobstwiesen in Niedings Revieren.

Ebenfalls im Erdgeschoss und mit der Wildkammer durch einen eigenen Zugang verbunden, hat sich mit der „Getränkammer“ der Kirner Privatbrauerei ein moderner Getränkemarkt eingerichtet. Wer trotz guten Essens und Trinkens in Form bleiben möchte, findet im Stockwerk darüber mit der SooFit-Fitnesslounge, einem hochwertigen Fitnessstudio, die richtige Anlaufstelle.

### WARUM IN DIE FERNE SCHWEIFEN ...

Aus der einst heruntergekommenen Immobilie ist heute ein Aushängeschild für hochwertige Produkte der Regionalmarke „SooNahe“ geworden. Unter diesem Label des Regionalbündnisses Soonwald-Nahe e.V. und des Hunsrück-Marketing e.V. haben sich zahlreiche Landwirte und verarbeitende Betriebe wie z.B. Bäckereien, Metzgereien und Keltereien zusammengeschlossen, die „Gutes von Nahe und Hunsrück“ produzieren. Sie wollen dazu anregen, verstärkt heimische Produkte zu konsumieren, um die Region zu stärken.

Klaus Nieding war einer der Ersten, die diese Idee begeistert aufgegriffen haben. Heute ist er ehrenamtlicher Markenvorstand und kümmert sich um alle juristischen Belange. Auf die Frage, ob das Konzept sich bewährt habe und das Angebot der Wildkammer von den Kunden gut angenommen werde, antwortet er mit einem klaren Ja: „Die Kunden erkennen, dass sie mit Wildfleisch

ein ökologisch hochwertiges Produkt bekommen, das nicht nur gesund ist und ausgezeichnet schmeckt, sondern das auch unter ethischen Gesichtspunkten konkurrenzlos ist. Wild wächst in seinem natürlichen Lebensraum auf. Es wird im Gegensatz zu Mastvieh nicht mit Medikamenten behandelt und keinem Transport- oder Schlachtstress ausgesetzt.“

Zu den Kunden der Wildkammer gehören mittlerweile auch etliche Gastronomiebetriebe, wie das „BollAnts – Spa im Park“ von Sternekoch Jens Fischer, Restaurants in Frankfurt, Düsseldorf, Mainz und Berlin sowie viele Gasthäuser im Kreis Bad Kreuznach. Darüber hinaus konsumieren natürlich inzwischen zahlreiche Stammkunden und Touristen aus ganz Deutschland „Feines aus Wald und Wingert“ aus dem „Wilden Feinkostladen“.

Unterstützt durch eine Verkaufshilfe bietet Geschäftsführerin Petra Nieding, selbst Jägerin und Falknerin, hier ein stetig wachsendes Sortiment an Fleisch- und Wurstwaren an, das Metzgermeister Markus Wetsch eine Etage

tiefer zusammen mit einem Fleischer-  
gesellen und zwei Produktionshelfern  
aus dem frisch erlegten Wild zaubert.  
Nicht zuletzt mithilfe eines hochmodernen  
Maschinenparks werden hier mitt-  
lerweile 3.000 bis 4.000 Stück Schalen-  
wild pro Jahr, das entspricht etwa 100  
bis 120 Tonnen Wildbret, zu hochwer-  
tigen Lebensmitteln verarbeitet und  
veredelt. Diese ansehnliche Menge lie-  
fern rund 40 Reviere aus den benach-  
barten Hegeringen Bad Sobernheim,  
Kirn und Meisenheim.

Jeder Zulieferer ist dabei „Kundige  
Person“ im Sinne des Fleischhygiene-  
rechts. Zusätzlich wird jedes Stück Wild  
vor der Verarbeitung im Betrieb noch  
einmal eingehend vom Amtsveterinär  
untersucht.

## EIN GEWINN FÜR ALLE

Wer sich für eine Zusammenarbeit mit  
der Wildkammer entscheidet, bekommt  
ein „Rundum-sorglos-Paket“. Es bein-  
haltet sowohl eine Abnahmegarantie  
als auch einen fairen Preis, der über  
dem des Wildhandels liegt. Das bedeu-  
tet für den Revierinhaber: keine Ver-  
marktungsprobleme, keine Investition-  
en in Kühlräume, keine Tierarztkosten  
für Trichinenschau und eine gesicherte  
Kalkulation der Wildbretinnahmen.

Darüber hinaus schafft die garantierte  
Abnahme den Anreiz, mehr Wild  
zu erlegen, was bei den immensen  
Schwarzwildschäden wiederum im In-  
teresse der Landwirtschaft liegt. Der  
Vorteil für die Wildkammer ist die Si-  
cherstellung der „Rohstoff“-Versorgung.  
Dem Tierarzt schließlich bietet die  
Wildkammer eine zentrale Anlaufstel-  
le. Er erhält damit einen Überblick über  
den Zustand des Wildes in allen Revie-  
ren.

Nutznießer sind letztendlich vor allem  
die Verbraucher, die auf diese Weise  
ökologisch hochwertige Lebensmittel  
erhalten. Gewinner ist aber sicher auch  
die Jagd. Denn das von Klaus Nieding  
erdachte und konsequent umgesetzte  
Konzept ist eine enorme Werbung für

die Jagdausübung. Bei Aktionen „rund  
um die Wildkammer“ organisiert Nie-  
ding Wildverkostungen, er lädt zu Re-  
viergängen ein, er führt vielfältige He-  
gemaßnahmen durch, er ist bei lokalen  
Veranstaltungen mit einer Bläsergrup-  
pe oder mit Hundeführern präsent, er  
pflegt die Kontakte zu Politik und Wirt-  
schaft – kurz, er nimmt am öffentlichen  
Leben teil, und das als Jäger aus Leiden-  
schaft und Überzeugung. Denn Klaus  
Nieding ist ein begnadeter Öffentlich-  
keitsarbeiter, der stets die bewährte  
Devise „Tu Gutes und rede darüber“ be-  
herzigt.

## FORST FOOD®-WIRTSCHAFT

Und gerade wenn man sich fragt, wie  
der Mann das eigentlich alles schafft,  
rückt dieser mit seinen neuesten Plä-  
nen raus: „FORST FOOD®“ – so heißt das  
neueste Baby, mit dem der Wildkam-  
merchef neue Liebhaber für den „wil-  
den Genuss“ gewinnen will. Nach dem  
großen Erfolg seiner Wildbratwurst ist  
es eigentlich naheliegend, die beliebten  
Wildgerichte auch im Schnellimbiss-  
bereich anzubieten und so den Kun-  
denkreis noch zu erweitern.

Kurzerhand wurde eine neue Marke  
etabliert. Unter dem Label „FORST  
FOOD® – powered by Wildkammer“  
gibt es nun seit Juli 2014 „Wilde Imbiss-  
spezialitäten“ wie den „Wildburger“,  
die „Wilde Currywurst“ und die schon  
erwähnte „Wildkammer-Gourmet-Wild-  
bratwurst“. Verkauft und frisch zube-  
reitet werden diese Delikatessen an  
wechselnden Standorten in den kür-  
bisfarbigen mobilen Imbisswagen der  
Wildkammer, die die Aufschrift „FORST  
FOOD®“ tragen. Man könnte meinen,  
der Kreis schließt sich hier für Klaus  
Nieding: von der Forstwirtschaft über  
die Anwaltskanzlei, Jagd und Wildkam-  
mer zur FORST FOOD®-Wirtschaft.

Aber Klaus Nieding kennt keine Ruhe-  
pausen. Er wird wohl weiter ordentlich  
Gas geben. Was immer er auch in Zu-  
kunft noch bewegen wird, wir werden  
es mit Sicherheit erfahren! ■

# Für die Drückjagd!

## Profi-Vakuumiergerät V.100® Premium



2-fach  
Schweißnaht

Beim  
V.100 Premium  
leiten Sie den Schweiß-  
vorgang durch Tastendruck ein.  
Professionelles Vakuumieren  
innerhalb von  
Sekunden.

Inklusive 70 Euro Gratis-Set  
an Vakuumbeutel oder Rollen

Preis in €, inkl. MwSt.  
Frei-Haus

299,-

## Profi-Vakuumiergerät V.300® Premium



2-fach  
Schweißnaht

Das meist-  
verkaufte Lava im  
Jagdbereich. Profigerät mit  
Vollautomatik, Manometeranzeige,  
kugelgelagerter Kolbenpumpe und  
340 mm Schweißbreite. Starke  
Pumpenleistung für sekunden-  
schnelles  
Vakuumieren.

Inklusive 70 Euro Gratis-Set  
an Vakuumbeutel oder Rollen

Preis in €, inkl. MwSt.  
Frei-Haus

419,-

## Profi-Vakuumiergerät V.400® Premium



3-fach  
Schweißnaht

Das Profigerät im **Edelstahl-  
gehäuse**. Perfekt für größere Keulen  
mit 460 mm Schweißbreite  
und kugelgelagerter  
Lava Turbo-  
Pumpe.

Inklusive 70 Euro Gratis-Set  
an Vakuumbeutel oder Rollen

Preis in €, inkl. MwSt.  
Frei-Haus

799,-

## DAS VAKUMIERGERÄT



88348 Bad Saulgau  
Telefon 07581 / 48959-0  
www.la-va.com