

Das Beste ist gerade gut genug

Wenn der Star das Produkt ist, wie schon „Jahrhundertkoch“ **Eckart Witzigmann**, der erste Drei-Sterne-Koch in Deutschland (1979), postulierte, dann ist **Bernd Glasstetter** gewissermaßen der Trainer des Star-Ensembles. Es laufen auf: Lammhaxen, Hirschrücken, mächtige, marmorierte Ochsenkoteletts, mehrere Wochen am Knochen gereift, Entrecotes von respekteinflößender Größe und mit fast gelblichem Fettrand, Coppa (Schweinebacken) in Lemberger gebeizt, Schinken von der Lende, mit leichter Camembert-Kruste...

die kleine Metzgerei in Völkersbach, einem Ortsteil der Gemeinde Malsch hoch überm Moosalbtal. ist der Albtraum jedes Vegetariers – und ein Mekka für Liebhaber bester regionaler Fleisch- und Wurstwaren, und das zu sensationellen Preisen. Über ein Dutzend bester Restaurants allein in Baden-Württemberg beziehen ihre Ware von dem seit **80 Jahren alteingesessenen Familienbetrieb**, der nahezu Kultstatus genießt. Wer mit Bernd Glasstetter ins Gespräch kommt, merkt schnell: Hier ist ein bodenständiger Metzgermeister am Werk, der sich auf seine Kernkompetenz konzentriert. Kein preiswerter Mittagstisch, sondern Mittagspause, kein dry

aged US-Beef für einen Haufen Geld – sondern Simmenthaler Rind und Fleckvieh von den Weiden des **Rimmelsbacher Hofes** ein paar Kilometer weiter auf einer idyllischen Lichtung, von Wald umgeben. Dem Landwirt hat er schon vor Jahren gesagt: „Liefer' Du mir gutes Fleisch – wegen des Geschmacks Ochsen und keine Jungbullen – und ich zahl Dir die Tiere schon im Voraus.“

Die englischsprachige Homepage von „**Brenners Parkhotel**“ in Baden-Baden macht den Gästen den Mund wässrig mit Produkten aus dem kleinen Völkersbach.

Als **Bill Clinton**, der amerikanische Ex-Präsident, zur Verleihung des Medienpreises im legendären Grand-Hotel an der Oos weilte, schickte er einen Fahrer in die „small butchery“, um sich mit hausgeräuchertem Schinken einzudecken. Auch **Roman Herzog** wollte zu seiner Zeit als Bundespräsident von Glasstetter beliefert werden. Wer den Laden betritt, sollte Geduld mitbringen – gut möglich, dass sich nicht nur Touristen kräftig eindecken. Sondern dass man sich seitens des Personals mit Hingabe Tante Erna oder Frieda widmet, die ein paar Rädchen Lyoner oder 50 Gramm Zungenwurst wollen. Dafür darf man kostenlos am Dorf-Tratsch teilhaben. ol