**Pressemitteilung**

**Wild ins Frühjahr**

**Gourmet-Aktionstage „Platz…Hirsch!“ :Wildspezialitäten vom Grill mit frühlingshaften Zutaten**

Dass das Hirschfleisch viel zu lecker ist, um nur im Winter gegessen zu werden, hat die Aktion „Platz …Hirsch!“ erstmals im vergangenen Jahr gezeigt. Diese Aktion ist Teil der im Aufbau befindlichen Gastronomen-Erzeuger-Kooperation und Initiative „Wirtshaus im Spessart“ von SPESSARTregional e.V., der Ökomodellregion Main-Kinzig sowie der Spessart Tourismus und Marketing GmbH. Ab 20. Mai 2022 werden teilnehmende Gastronomen nun wieder mit frühlingshaften Rezepten und innovativen Ideen das regionale Hirschfleisch zu einem Genuss für alle Sinne verwandeln. Da ist bestimmt für jeden etwas dabei, zum Beispiel raffinierte Tapas vom Hirsch, Kinzigtaler Spargel mit Hirschschinken oder zarterPulled-Hirsch**.**

Diese besondere kulinarische Aktion ist ein Ergebnis der Initiative „Wirtshaus im Spessart“. Mit „Wirtshaus im Spessart“ soll eine tragfähige und nachhaltige Kooperation zwischen regionalen Erzeugern und Gastronomen aufgebaut werden, sodass dauerhaft regionale Gerichte auf unseren Speisekarten angeboten und dadurch Lieferprozesse optimiert werden können. „Wir freuen uns sehr, dass für diese Kooperation im Main-Kinzig-Kreis ein Potential von weit über 100 Betrieben zur Verfügung steht. Das zeigt die große Akzeptanz dieser Aktion im Sinne der Nachhaltigkeit. Wir sind auf einem guten Weg hin zu einem wichtigen und gut funktionierenden Netzwerk“, freut sich Erste Kreisbeigeordnete Susanne Simmler. Diese Kooperation unter dem Dach der Gastronomen-Erzeuger-Kooperation „Wirtshaus im Spessart“ solle helfen, Absatzwege für regionale Produkte zu sichern und ganzjährig regionale Gerichte im ganzen Main-Kinzig-Kreis anbieten zu können.

Die Aktion „Platz…Hirsch!“ wird dabei nicht nur vom Regionalmanagement SPESSARTregional e.V. sowie der Spessart Tourismus und Marketing GmbH, sondern auch vom Forstamt Jossgrund unterstützt. Hintergrund ist, dass im Spessart, der zu den waldreichsten Regionen in Deutschland zählt, im Zuge der Bewirtschaftung des Waldes allein im Forstamt Jossgrund 40 Tonnen Wildfleisch pro Jahr anfallen. Aber Wildgerichte werden traditionell überwiegend im Herbst in der Gastronomie angeboten und nur vereinzelt produzieren Metzgereien und die Gastronomie Wildfleischspezialitäten während des ganzen Jahres. Die Potentiale einer regionalen Vermarktung des hochwertigen Wildfleisches sind daher noch lange nicht ausgeschöpft.    
2021 erstmals im Rahmen der Förderung zur Entwicklung des ländlichen Raums (LEADER) durchgeführt, findet die Aktion “Platz...Hirsch!” nun fortgeführt im zweiten Jahr statt. „Wir finden es toll, dass durch LEADER ein Anstoß für diese Initiative gemacht wurde und das Projekt nun so gut angenommen wird. Wir haben im zweiten Jahr weitere teilnehmende Betriebe dazugewinnen können und möchten diesen Trend natürlich gern in der Zukunft weiterführen” freut sich Thomas Dickert, Geschäftsführer von SPESSARTregional.

Der Hirsch hat im April und Mai Saison und wird teilweise über den Sommer eingelagert, um dann erst im Herbst und Winter verzehrt zu werden. Dabei überzeugen insbesondere die frühlingshaften Hirschgerichte durch ihre Leichtigkeit und Frische. Das schmackhafte Wildfleisch kann im Mai mit saisonalem Gemüse, wie Spargel oder frischen Pfifferlingen auf den Teller kommen und erlaubt so neue kulinarische Entdeckungsreisen. Für die Aktion wird ausschließlich der heimische Spessart-Hirsch verarbeitet.

Für „Platz … Hirsch!“ gibt es jedes Jahr ein neues Motto, in 2022 heißt es „Grill den Hirsch“ und dazu haben sich die teilnehmenden Gastronomen bereits einiges einfallen lassen. Besucher können sich auf Grillwürste vom Hirsch mit Spessart-Frühlingskräutern, Pulled-Hirsch-Burger oder Hirsch-Tapas mit Spargel und Pfifferlingen freuen. „Wir wollen mit dieser Aktion die kulinarische Vielfalt der Region zeigen, denn der Spessart ist nicht nur wegen seiner Natur und Kultur einen Besuch wert, sondern auch wegen seiner innovativen Gastronomen, die aus regionalen und traditionellen Produkten immer wieder Neues auf den Teller zaubern“, so Bernhard Mosbacher, Geschäftsführer der Spessart Tourismus und Marketing GmbH.

Und Christian Münch, Leiter des Forstamts Jossgrund, betont: „Zu einer nachhaltigen Bewirtschaftung des Waldes gehört auch die sinnvolle möglichst regionale Verwertung des Wildfleisches, das in einem Forstamt anfällt. Am besten natürlich, wenn das Hirschfleisch Saison hat. Wir freuen uns darum, dass es durch die Frühlings-Aktion ‚Platz … Hirsch!‘ gelungen ist, dafür so eine schmackhafte Lösung zu finden.“

Vom 20. Mai bis zum 6. Juni werden 8 Gastronomen ihren Gästen zeigen, wie frühlingshaft gegrilltes Hirschfleisch schmecken kann.

Passend zur Kulinarikaktion bietet das Forstamt Jossgrund zudem einen informativen Vortrag zum Thema Wild und Wald im Frühling verbunden mit einer kurzen Wanderung zu Besichtigungsstellen, wo das Thema Klimawandel aufgegriffen wird und die Wechselwirkungen von Rotwild mit trockenheitsrelevanten Baumarten deutlich werden. Dauer ca. 3 bis 4 km, 1,5 Std. Datum: So, 03.07.2022 um 14:00 Uhr. Treffpunkt: Forstamthof - Burgstraße 5, 63637 Jossgrund. Anmeldung möglich unter: 06059- 9006-0 oder ForstamtJossgrund@Forst.Hessen.de

Alle Informationen zum Platz…Hirsch! 2022, teilnehmende Betriebe und einen Einblick in die leckeren Hirschgerichte sind zu finden unter:

www.spessart-tourismus.de/platzhirsch

**Teilnehmende Gastronomen:**

|  |  |
| --- | --- |
| Gasthaus Pension "Zum Jossatal" | [www.zum-jossatal.de](https://word-edit.officeapps.live.com/we/www.zum-jossatal.de) |
| Gasthof Hausmann | [www.saugut.de](http://www.saugut.de/) |
| Hotel Birkenhof | [www.hotel-birkenhof-am-park.de](http://www.hotel-birkenhof-am-park.de/) |
| Jagdhotel Sudetenhof | [www.sudetenhof.de](https://word-edit.officeapps.live.com/we/www.sudetenhof.de) |
| Wilde Speisekammer | [www.wilde-speisekammer.de](https://word-edit.officeapps.live.com/we/www.wilde-speisekammer.de) |
| Zum Mühlrad | [www.zum-muehlrad-gelnhausen.de](https://word-edit.officeapps.live.com/we/www.zum-muehlrad-gelnhausen.de) |
| Landgasthof "Zur Krone" | [www.krone-ronneburg.de/](http://www.krone-ronneburg.de/) |
| EIN|LADEN im Spessart | www.einladenimspessart.de |
|  |  |

Kontakt: Spessart Tourismus und Marketing GmbH, Holzgasse 1, 63571 Gelnhausen,  
Tel.: 06051-887720, E-Mail: info@spessart-tourismus.de, [www.spessart-tourismus.de](http://www.spessart-tourismus.de)

Gelnhausen, den 09.05.2022