**Pressemitteilung**

**Aktion „Platz…Hirsch!“ geht in die dritte Runde und bietet Wildspezialitäten mit frühlingshaften Zutaten**

Dass das Hirschfleisch viel zu lecker ist, um nur im Winter gegessen zu werden, hat die Aktion „Platz …Hirsch!“ erstmals im Jahr 2021 Jahr gezeigt. Ab 20. Mai 2023 werden teilnehmende Gastronomiebetriebe 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 gegrillter Hirsch, Maibockrücken auf Erbsenmus und Kartoffelquiche oder zarter Pulled-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.

Die Aktion „Platz…Hirsch!“ wird dabei von SPESSARTregional sowie 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.

Der Hirsch hat im April und Mai ebenfalls 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.

„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 Gastronomie, 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.“

Neben dem Forstamt Jossgrund beliefern noch weitere regionale Wildbretanbieter die teilnehmenden Gastronomiebetriebe.

Vom 20. Mai bis zum 6. Juni werden diese dann ihren Gästen zeigen, wie frühlingshaft gegrilltes Hirschfleisch schmecken kann. Für alle, die lieber zuhause kochen, kann das Hirschfleisch auch portionsweise bei verschiedenen Wildbretanbietern gekauft werden.

Alle Informationen zum Platz…Hirsch! 2023, teilnehmende Betriebe und einen Einblick in die leckeren Hirschgerichte sind zu finden unter:

[www.spessart-tourismus.de/platzhirsch](http://www.spessart-tourismus.de/platzhirsch)

**Teilnehmende Gastronomiebetriebe und Wildbretanbieter:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Der Laden Kempfenbrunn | Flörsbachtal | [www.laden-kempfenbrunn.de](http://www.laden-kempfenbrunn.de/) |
| Ein|Laden im Spessart | Jossgrund | www.einladenimspessart.de |
| Forstamt Hanau-Wolfgang | Erlensee | www.Forst.Hessen.de |
| Fürstenhaus Isenburg | Birstein | www.isenburg.de |
| Gasthof Hausmann | Schlüchtern | www.saugut.de |
| Jagdhotel Sudetenhof | Jossgrund | www.sudetenhof.de |
| Landgasthof - Zur Krone | Ronneburg | www.hessenkrone.de |
| Wilde Speisekammer | Steinau an der Straße | www.wilde-speisekammer.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, 17.05.2023