

# Pressemitteilung der Regionalinitiative Ebbes von Hei!

5. bis 20. November:

## „Ebbes von Hei - Wildwochen“ – gesundes Fleisch aus heimischen Wäldern

Der Genuss von Wildspezialitäten hat in der Saar-Hunsrück - Region eine lange Tradition. Die Ebbes von Hei – Wildwochen möchten das aufgreifen und einen Beitrag dazu leisten, das regionale Wildfleisch populärer zu machen. Frisches Wildbret von den heimischen Jägern bietet allerhöchste Qualität. Verbreitet sind vor allem Reh, Wildschwein und Hirsch.

Wildfleisch ist nicht nur bei Gourmets sehr beliebt. Das Fleisch ist delikat und schmeckt aromatisch. Es wird auch zu Wildschinken, Wildsalami oder Wildjagdwurst verarbeitet. Als eine gesunde Alternative zu Fleisch aus Massentierhaltung ist es außerdem vitamin- und nährstoffreich, sowie frei von Cholesterin, fettarm und reich an Omega-3-Fettsäuren. Zudem hat Wildfleisch eine gute CO2-Bilanz.

Die 18 an den Wildwochen beteiligten Restaurants verarbeiten ausschließlich Wild aus heimischen Wäldern zu leckeren und kreativen Speisen. Sie beziehen das Wild von den Jägern und Wildmetzgereien. Es gehört zur Philosophie der Wildwoche, dass nicht nur Edelteile wie Rehrücken angeboten werden, sondern das ganze Tier zu hochwertigen Gerichten verarbeitet wird.

Knusprig gebratene Keulen oder deftig zubereiteter Braten finden ebenso Liebhaber wie zartes Ragout, Leber oder Niere. Serviert wird sowohl traditionell deftiges als auch gegrilltes und Geschmortes auf moderne Art.

Mit dabei sind diesmal 7 Wildbetriebe und Hofläden, welche Wild von heimischen Jägern verarbeiten und verkaufen.

Das Rahmenprogramm startet traditionell mit dem großen Herbst- und Wildmarkt am 29. und 30. Oktober auf dem Marktplatz in Wadern.

Am Sonntag, dem 6. November findet in Thalfang eine kulinarische Wildwanderung mit anschließendem Wildmenü statt. Infos und Anmeldung [www.erbeskopf.de](http://www.erbeskopf.de)

Die teilnehmenden Restaurants:

1. Hotel-Restaurant Maimühle in Perl, Tel. 06867-911618, [www.maimuehle.de](http://www.maimuehle.de)
2. Römische Taverne in der Villa Borg, Tel. 06864-911618, [www.taverne-borg.de](http://www.taverne-borg.de)
3. Restaurant „Maison au Lac“ am Stausee Losheim, Tel. 06872-993434, [www.maison-au-lac.de](http://www.maison-au-lac.de)
4. Hotel-Restaurant St. Erasmus in Trassem, Tel. 06581-9220, [www.st-erasmus.de](http://www.st-erasmus.de)
5. Weinhotel Klostermühle in Ockfen, Tel. 06581-92930, [www.klostermuehle-saar.de](http://www.klostermuehle-saar.de)
6. Restaurant Meyershof in Otzenhausen, Tel. 06873-669813, [www.restaurant-meyershof.de](http://www.restaurant-meyershof.de)
7. Restaurant Zum Dompropst in Wadern, Tel.06871-8762, [www.dompropst-wadern.de](http://www.dompropst-wadern.de)

8. Hotel-Restaurant Roemer in Merzig, Tel. 06861-93390, [www.roemer-merzig.de](http://www.roemer-merzig.de)
9. Hotel-Restaurant „Zum Schlossberg“ in Büschfeld, Tel. 06874-18180, [www.hotelschlossberg-kuhn.de](http://www.hotelschlossberg-kuhn.de)
10. Hofgut Dösterhof Hofcafé in Wadern-Altland, Tel. 06871-63639020, [www.doesterhof.de](http://www.doesterhof.de)
11. Restaurant im Parkhotel Weiskirchen, Tel. 06876-9190, [www.parkhotel-weiskirchen.de](http://www.parkhotel-weiskirchen.de)
12. Gasthaus-Metzgerei Maßem in Schillingen, Tel. 06589-1682, [www.gasthaus-massem.de](http://www.gasthaus-massem.de)
13. Hotel-Restaurant 2tHeimat in Morbach, Tel. 06533-93950, [www.2theimat.de](http://www.2theimat.de)
14. Landhaus Gräfendhron, Tel. 06504-3549911, [www.landhaus-graefendhron.de](http://www.landhaus-graefendhron.de)
15. Waldrestaurant Spießbratenhalle in Schillingen, Tel. 06589-616, [www.spiessbratenhalle.com](http://www.spiessbratenhalle.com)
16. Hotel-Restaurant „Zur Post“ in Kell am See, Tel- 06589-91710, [www.postkueche.de](http://www.postkueche.de)
17. Landgasthof Rauland, Thalfang, Tel.06504-318, [www.landgasthof-rauland.com](http://www.landgasthof-rauland.com)
18. Waldgasthaus am Schwarzenbruch in Allenbach, Tel. 06782-888, [www.waldgasthaus-schwarzenbruch.de](http://www.waldgasthaus-schwarzenbruch.de)

Bei folgenden Mitgliedsbetrieben der Regionalinitiative gibt es Wildfleisch, Wildwurst und Wildschinken aus der Region:

1. Wildmetzgerei Böhm, Weiskirchen, Tel. 0176-3854406, [Boehmmetzgerei@aol.com](mailto:Boehmmetzgerei@aol.com)
2. Wildkammer Merzig, Thorsten Nilles, Tel. 0162-3057606, [wildkammermerzig@web.de](http://wildkammermerzig@web.de)
3. Nunkircher Wildgehege, Tel. 06874-172156, [nunkircher.wildgehege@gmail.com](mailto:nunkircher.wildgehege@gmail.com)
4. Metzgerei Schmitt, Mandern, Tel. 06589-336, [fleischerei-schmitt@web.de](mailto:fleischerei-schmitt@web.de)
5. Hofgut Dösterhof, Wadern-Altland Teil. 06871-6369020, [info@doesterhof.de](mailto:info@doesterhof.de)
6. Forsthof Nunkirchen, Tel. 06874-183626, [info@forsthof-nunkirchen.de](mailto:info@forsthof-nunkirchen.de)
7. Peter Kuhn, Büschfeld, Tel. 06874-18180, [hotelschlossberg@aol.com](mailto:hotelschlossberg@aol.com)

Alle Angebote der Gastronomen und Informationen zu den Veranstaltungen finden sich in [www.saar-hunsrueck-steig.de/Kulinarik](http://www.saar-hunsrueck-steig.de/Kulinarik) und [www.ebbes-von-hei.de](http://www.ebbes-von-hei.de), sowie auf der Facebook-Seite von Ebbes von Hei.