

## Pressemitteilung der Regionalinitiative Ebbes von Hei!

4. bis 19. 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 dies 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 delikatschmeckt 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 20 an den Wildwochen beteiligten Restaurants verarbeiten ausschließlich Wild aus heimischen Wäldern zu leckeren und kreativen Speisen. Sie beziehen das Wild von den regionalen 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 8 Wildbetriebe und Hofläden, welche Wild selbst jagen oder das von heimischen Jägern verarbeiten und verkaufen.

Das Rahmenprogramm startet traditionell mit dem großen Herbst- und Wildmarkt am 28. und 29. Oktober auf dem Marktplatz in Wadern.

Die teilnehmenden Restaurants:

1. Hotel-Restaurant Maimühle in Perl, Tel. 06867-9113170, [www.maimuehle.de](http://www.maimuehle.de)
2. Restaurant Ellerhof in Merzig, Tel. 06861-2461, [www.ellerhof.de](http://www.ellerhof.de)
3. Hotel-Restaurant Roemer in Merzig, Tel. 06861-93390, [www.roemer-merzig.de](http://www.roemer-merzig.de)
4. Restaurant „Maison au Lac“ am Stausee Losheim, Tel. 06872-993434, [www.maison-au-lac.de](http://www.maison-au-lac.de)
5. Restaurant Zum Dompropst in Wadern, Tel. 06871-8762, [www.dompropst-wadern.de](http://www.dompropst-wadern.de)
6. Hotel-Restaurant Zum Schloßberg in Büschfeld, Tel. 06874-18180, [www.hotelschlossberg-kuhn.de](http://www.hotelschlossberg-kuhn.de)
7. Brasserie im Parkhotel Weiskirchen, Tel. 06876-919536, [www.parkhotel-weiskirchen.de](http://www.parkhotel-weiskirchen.de)

8. Hofgut Dösterhof in Wadern-Altland, Tel. 06871-63639020, [www.doesterhof.de](http://www.doesterhof.de)
9. Restaurant Meyershof in Otzenhausen, Tel. 06873-669813, [www.restaurant-meyershof.de](http://www.restaurant-meyershof.de)
10. Das Gasthaus im Panzhaus in Greimerath, Tel. 06587-991284, [www.panzhaus.de](http://www.panzhaus.de)
11. Hotel-Restaurant Erasmus in Trassem, Tel. 06581-9220, [www.st-erasmus.de](http://www.st-erasmus.de)
12. Weinhotel Klostermühle in Ockfen, Tel. 06581-92930, [www.klostermuehle-saar.de](http://www.klostermuehle-saar.de)
13. Gasthaus-Metzgerei Maßem in Schillingen, Tel. 06589-1682, [www.gasthaus-massem.de](http://www.gasthaus-massem.de)
14. Waldrestaurant Spießbratenhalle in Schillingen, Tel. 06589-616, [www.spiessbratenhalle.com](http://www.spiessbratenhalle.com)
15. Hotel-Restaurant „Zur Post“ in Kell am See, Tel. 06589-91710, [www.postkueche.de](http://www.postkueche.de)
16. Landgasthof Rauland in Thalfang, Tel.06504-318, [www.landgasthof-rauland.com](http://www.landgasthof-rauland.com)
17. Landhaus Gräfendhron in Gräfendhron, Tel. 06504-954990, [www.landhaus-graefendhron.de](http://www.landhaus-graefendhron.de)
18. Hotel-Restaurant 2tHeimat in Morbach, Tel. 06533-93950, [www.2theimat.de](http://www.2theimat.de)
19. Hotel-Restaurant „Zum Stern“ in Baumholder, Tel. 06783-5872, [www.zum-stern-baumholder.de](http://www.zum-stern-baumholder.de)

Bei den folgenden Mitgliedsbetrieben der Regionalinitiative kann man Wildfleisch, Wildwurst und Wildschinken aus der Region kaufen:

1. Wildspezialitäten Böhm in Weiskirchen, Tel. 0176-38545406, [wildspezialitaetenboehm@e-mail.de](mailto:wildspezialitaetenboehm@e-mail.de)
2. Wildkammer Merzig, Thorsten Nilles, Tel. 0162-3057606, [wildkammermerzig@web.de](mailto:wildkammermerzig@web.de)
3. Nunkircher Wildgehege, Tel. 06874-172156, [www.nunkircherwildgehege.de](http://www.nunkircherwildgehege.de)
4. Wildgehege Ludwig Müller in Wahlen, Tel. 0171-2131626, [ludwig.wahlen@googlemail.com](mailto:ludwig.wahlen@googlemail.com)
5. Metzgerei Schmitt in Mandern, Tel. 06589-336, [fleischerei-schmitt@web.de](mailto:fleischerei-schmitt@web.de)
6. Hofgut Dösterhof in Wadern-Altland Teil. 06871-63639020, [kontakt@doesterhof.de](mailto:kontakt@doesterhof.de)
7. Peter Kuhn in Büschfeld, Tel. 06874-18180, [hotelschlossberg@aol.com](mailto:hotelschlossberg@aol.com)

8. Highland Cattle Hochwald in Bescheid, Tel. 0174-9121206  
[www.HighlandCattleHochwald.de](http://www.HighlandCattleHochwald.de)

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), [www.naturpark.org](http://www.naturpark.org), sowie auf der Facebook-Seite von Ebbes von Hei.