**Pressemitteilung**

**Kulinarische Wochen „Platz… Hirsch!“ bieten vom**

**17.05. – 09.06.2024 wieder neue Wildkreationen mit frühlingshaften Zutaten.**

Dass das Hirschfleisch viel zu lecker ist, um nur im Winter gegessen zu werden, hat die Aktion „Platz… Hirsch!“ bereits in den vergangenen Jahren mit Hirsch-Tapas, Maibock auf jungem Erbsenmus oder Hirsch-Pastrami im Picknickkorb gezeigt.

Ab 17. Mai 2024 verwandeln die teilnehmenden Gastronomiebetriebe und Wildverkaufsstellen mit frühlingshaften Rezepten, Produkten und innovativen Ideen regionales Hirschfleisch wieder in einen Genuss für alle Sinne.

Hirsch im Frühling? Hirsch hat bereits im April und Mai Saison und wird zum Teil über den Sommer eingelagert, um dann im Herbst und Winter verzehrt zu werden. Traditionell werden Wildgerichte vor allem in der kalten Jahreszeit in der Gastronomie angeboten, nur vereinzelt produzieren Metzgereien und Gastronomie ganzjährig Wildspezialitäten. Die Potenziale einer regionalen Vermarktung von hochwertigem Wildfleisch sind daher bei weitem noch nicht ausgeschöpft.

Dabei überzeugen insbesondere die frühlingshaften Hirschgerichte durch ihre Leichtigkeit und Frische. Das schmackhafte Wildfleisch kann im Mai mit saisonalem Gemüse, wie Spargel oder den ersten frischen Pfifferlingen auf den Teller kommen und erlaubt so neue kulinarische Entdeckungsreisen. Für die Aktion wird ausschließlich der heimische Spessart-Hirsch verarbeitet.

Besonders die frühlingshaften Hirschgerichte überzeugen durch ihre Leichtigkeit und Frische. Das schmackhafte Wildfleisch lässt sich im Mai mit saisonalem Gemüse wie Spargel oder den ersten frischen Pfifferlingen kombinieren und ermöglicht so neue kulinarische Entdeckungsreisen. Für die Aktion wird ausschließlich heimisches Rotwild aus dem Spessart verarbeitet.

„Den Hirsch neu denken: Mit den kulinarischen Wochen wollen wir die Kreativität und die modernen Interpretationen unserer engagierten Partnerinnen und Partner in der Gastronomie und sowie den Jagd- und Forstämter unterstützen. Gemeinsam entwickeln wir regionale und traditionelle Produkte weiter und laden alle dazu ein, den Hirsch auch im Frühling seinen verdienten Platz auf den Tellern einzuräumen“, so Bernhard Mosbacher, Geschäftsführer der Spessart Tourismus und Marketing GmbH.

Darüber hinaus betont er: „Unsere Region zählt zu den wildreichsten Deutschlands. Zu einer nachhaltigen Bewirtschaftung des Waldes gehört auch die sinnvolle - möglichst regionale - Verwertung des Wildfleisches, das in unseren Forstämtern anfällt. Am besten natürlich, wenn das Hirschfleisch Saison hat. Wir freuen uns daher, dass es durch die Frühlings-Aktion ‚Platz… Hirsch!‘ gelungen ist, dafür eine so schmackhafte Lösung zu finden.“

Vom 17. Mai bis zum 09. Juni empfangen die Gastronomiebetriebe ihre Gäste mit Gerichten wir Hirschsteak in Frühlingskräutermantel oder dem Wild Thing Wildburger. Für alle, die lieber zuhause kochen, kann das Hirschfleisch auch portionsweise bei verschiedenen Wildbret-Verkaufsstellen gekauft werden.

Alle Informationen zum Platz… Hirsch! 2024, teilnehmende Betriebe und einen Einblick in die leckeren Hirschgerichte sind zu finden unter:

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

Nähere Informationen unter Spessart Tourismus und Marketing GmbH:   
Tel.: 06051-887720, E-Mail: info@spessart-tourismus.de  
[www.spessart-tourismus.de](http://www.spessart-tourismus.de)

Gelnhausen, 14.05.2024

*Bildunterschrift: Den Hirsch neu denken: Leckere und frühlingshafte Wildkreationen warten ab dem 17.05.2024 in den teilnehmenden Betrieben.*

**Teilnehmende Gastronomiebetriebe und Verkaufsstellen:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Gasthaus "Zum Jossatal" | Bad Soden-Salmünster | [www.zum-jossatal.de](http://www.zum-jossatal.de) |
| Hotel  "Birkenhof Bad Soden-Salmünster" | Bad Soden-Salmünster | [www.hotel-birkenhof-am-park.de](http://www.hotel-birkenhof-am-park.de) |
| Fürstenhaus Isenburg | Birstein | www.isenburg.de |
| Gasthaus "Baurat" | Gelnhausen | [www.gasthaus-baurat.de](http://www.gasthaus-baurat.de) |
| Forstamt Hanau-Wolfgang | Hanau | www.Forst.Hessen.de |
| Ein|Laden im Spessart | Jossgrund | www.einladenimspessart.de |
| Jagdhotel Sudetenhof | Jossgrund | www.sudetenhof.de |
| Landgasthof - Zur Krone | Ronneburg | www.hessenkrone.de |
| Gasthof Hausmann | Schlüchtern | www.saugut.de |
| Wilde Speisekammer | Steinau an der Straße | www.wilde-speisekammer.de |