

Ein Stück Natur genießen:
„Wilde Wochen“ in der
Südpfalz eröffnet



Kandel, 28.10.2019. Mit einer von Jagdhornbläsern umrahmten Feierstunde im Hotel zum Riesen in Kandel wurden die „Wilden Wochen“ - eine Initiative der Kreisgruppen Germersheim und Südliche Weinstraße des Landesjagdverbandes Rheinland-Pfalz e.V. und der Tourismusvereine Südpfalz-Tourismus Landkreis Germersheim e.V. und Südliche Weinstraße e.V., am 28.10. offiziell eröffnet. Mehr als 20 Gastronomen, die sich an der Aktion beteiligen, bringen im November und Dezember Wildbret aus dem Bienwald, den Rheinauen und dem Pfälzerwald auf den Tisch. Sie haben ihre Häuser mit einem entsprechenden Schild markiert und werden von den beiden Tourismusvereinen mit einem Flyer und auf der Webseite www.soschmecktdiesuedpfalz.de/wilde-wochen beworben.

„Mit den Wildwochen Südpfalz möchten wir Einheimische und Gäste für Wild aus heimischer Jagd begeistern“, erklärte Landrat Dr. Fritz Brechtel bei seiner Begrüßung. „Wer die Vorteile von Wildbret kennt, ist schnell überzeugt. Wildbret ist das verzehrbare Fleisch von freilebenden Tieren, die dem Jagdrecht unterliegen. Eine artgerechtere Unterbringung als die Natur selbst, gibt es nicht. Das Futter der Wildtiere ist im heimischen Wald reichlich vorhanden und muss nicht mit großem CO₂-Ausstoß von weither transportiert werden. Darüber hinaus unterliegen die Tiere keinem Schlacht- und Transportstress, da sie in ihrer natürlichen Umgebung erlegt werden. Wer also Wildfleisch aus der heimischen Jagd statt Rind- oder Schweinefleisch aus Massentierhaltung isst, leistet obendrein einen Beitrag zum Klimaschutz. Schon der Gastronomiewettbewerb ‚So schmeckt die Südpfalz‘ und dessen Nominierung für den Tourismuspreis Rheinland-Pfalz zum Projekt des Jahres 2019 haben gezeigt, dass die Bestrebungen unserer beiden Landkreise, Produkte aus der Region zu fördern, richtig und sinnvoll sind.“

„Das Fleisch von Wildschwein, Reh- und Rotwild aus dem heimischen Wald gilt als natürliches und regionaltypisches Lebensmittel, weil es im Gegensatz zu den Nutztieren des Menschen in seiner natürlichen Umwelt lebt. Und das schmeckt man: Wildbret ist ein sehr hochwertiges, vitamin- und nährstoffreiches Fleisch, das viel Eiweiß enthält und nur einen

geringen Fettanteil. Wir freuen uns sehr darüber, dass viele Gastronomen bei den hiesigen Jägern Fleisch einkaufen und so dafür sorgen, dass das geschossene Wild auch eine sinnvolle und äußerst schmackhafte Verwendung findet. Regionaler und ‚mehr Bio‘ geht gar nicht“, so Landrat Dietmar Seefeldt.

Dr. Stefan Schmitz und Klaus Walter, die beiden Vorsitzenden der Kreisgruppen Germersheim und Südliche Weinstraße des Landesjagdverbandes, freuen sich darüber, dass die Jäger wegen der Wildwochen gerade eine große Nachfrage nach Wildfleisch aus der Gastronomie erfahren und dass regionales Wildbret durch die Wilden Wochen auch wieder beim Verbraucher ins Bewusstsein rückt. Kreisjagdmeister des Landkreises Germersheim Jochen Geeck erinnerte abschließend an die Rolle der Jäger als nachhaltige Nutzer und leidenschaftliche Schützer der Natur, die dafür sorgen, dass der Wald und das Wild im Gleichgewicht gehalten wird.

Nähere Infos zu den Wilden Wochen finden Sie auf www.soschmecktdiesuedpfalz.de/wilde-wochen

Hier gibt's Wild aus der Region:

- Weinstube Spelzenhof, Altdorf
- Restaurant Kurhaus Trifels, Annweiler
- Restaurant Schneider, Dernbach
- Hotel Pfälzer Hof – Restaurant Garten Eden, Edenkoben
- Lounge im Weinkontor, Edenkoben
- Birkenthaler Hof, Eußertal
- Landgasthof Klosterstüb'1, Eußerthal
- Gasthof Zum Lam, Gleiszellen
- Restaurant Starker Tobak, Herxheim-Hayna
- Koch's Restaurant, Kandel
- Hotel zum Riesen, Kandel
- Stiftsgut Keysermühle, Klingenmünster
- Hotel und Restaurant Castell, Leinsweiler
- Hotel Soho, Landau
- Restaurant Consulat des Weins, St. Martin
- Gasthaus & Wildmetzgerei zur Kalmit, Maikammer
- Gasthaus zum Winzer, Maikammer
- Gasthof zum Lamm, Neupotz

- WeinRestaurant Fritz Walter, Niederhorbach
- Zum Bürstenbinder, Ramberg
- Restaurant Zum Bahnhof 1894, Rohrbach
- Restaurant im Landgut Buschmühle, Weyher in der Pfalz
- Zur Hofschänke, Winden

Weitere Infos bei:

Südpfalz-Tourismus Landkreis Germersheim e.V., Silke Wiedrig, Tel. 07274/53-300,

E-Mail: info@suedpfalz-tourismus.de, www.suedpfalz-tourismus.de

Südliche Weinstrasse e.V., Uta Holz, Tel. 06341/940-417,

E-Mail: presse@suedlicheweinstrasse.de, www.suedlicheweinstrasse.de



**Südliche
Weinstrasse**
Zum Wohl. Die Pfalz.