

## **8. MOSELKONGRESS „MIT LEIB UND SEELE MOSEL“**

Dienstag, 18. März 2014, 10 bis 16 Uhr  
im Moselschlösschen Traben-Trarbach



### **MOSEL - Wild**

#### **Neuer Qualitätsbaustein der Dachmarke Mosel in Planung**

**(Mosel). Die erhöhte Wildpopulation richtet in Weinbergen massive Schäden an, oft verbunden mit erheblichen finanziellen Einbußen für die betroffenen Winzer. Jäger nutzen Wild nachhaltig, darüber hinaus erhalten und pflegen sie die Lebensräume der Wildtiere und sorgen für eine artenreiche Tier- und Pflanzenwelt, sowie einen gesunden Wildbestand in der Weinkulturlandschaft. Mittlerweile bieten eine große Anzahl von Metzgereien entlang der Mosel Wildprodukte an. Sie stellen als ausgebildete Spezialisten Veredelungsprodukte frisch und in bester Qualität her.**

Fleischermeister Heino Fritzen aus Maring-Noviant präsentiert regionale Wildprodukte auf dem Regionalmarkt des Moselkongresses in Traben-Trarbach. Er ist Wildbretbeauftragter des Landkreises Bernkastel-Wittlich und arbeitet derzeit gemeinsam mit seinem Kollegen Karl Müller aus Mehring, ebenfalls Fleischermeister und Wildbretbeauftragter des Landkreises Trier-Saarburg, am Qualitätsbaustein „Mosel-Wild“. Karl Müller weiß aus eigener Erfahrung als Gastronom, dass „regionale Wildprodukte und hochwertige Moselweine eine gelungene Kombination sind, die Gastronomen und Winzer für ihre Gäste und Kunden in Wert setzen können“. Im Februar 2014 trafen sich die beiden Fachmänner für Wild mit Herrn Dr. Schwalbach von der Handwerkskammer Trier und Vertretern des DLR Mosel zu einer ersten Besprechung der Qualitätskriterien und Kontrollverfahren. Sobald die Steuerungsgruppe der Regionalinitiative dem Kriterienkatalog zugestimmt hat, kann der neue Qualitätsbaustein „MOSEL-Wild“ umgesetzt werden. Heino Fritzen berichtet: „Wildschwein gibt es praktisch das ganze Jahr über, da die Schonzeiten für diese Wildart aufgrund der starken Population aufgehoben wurden. Reh und Hirsch kann man von den Sommermonaten an bis zum Winter frisch bekommen. Ansonsten besteht fast immer die Möglichkeit, tiefgekühlte Ware zu erstehen.

---

**Für weitere Informationen und Bildmaterial wenden Sie sich bitte an:**

Christiane Heinen · Presse- und Öffentlichkeitsarbeit · Mosellandtouristik GmbH · Kordelweg 1 ·  
54470 Bernkastel-Kues · Tel. 06531-9733 44 · [christiane.heinen@mosellandtouristik.de](mailto:christiane.heinen@mosellandtouristik.de) ·  
[www.mosellandtouristik.de](http://www.mosellandtouristik.de) · Für Moselfans: [www.facebook.com/mosellandtouristik.de](https://www.facebook.com/mosellandtouristik.de)

Wildfleisch wird im Grunde genauso behandelt wie jedes andere Fleisch auch. Man kann spezielle, wildtypische Gewürze verwenden, aber Pfeffer und Salz reichen ebenso. Wildbret eignet sich übrigens hervorragend zum Grillen“. Durch die natürliche Lebensart des Wildes ist Wildfleisch besonders gesund. Freilebendes Wild frisst aus dem reichhaltigen Angebot der Natur. Das fettarme Wildfleisch zeichnet sich durch einen hohen Anteil an Vitaminen und Mineralstoffen aus. Es ist besonders reich an Eisen und Zink sowie den Vitaminen B5 und B12. Dabei treibt Wildfleisch den Cholesterinspiegel nicht in die Höhe und liefert essentielle Fett- und Aminosäuren für eine gesunde Ernährung. Aufgrund seiner speziellen Eiweißzusammenstellung ist es außerdem leicht verdaulich und liegt damit voll im Trend einer zeitgemäßen und gesundheitsbewussten Ernährung.

MOSEL-Wild steht als regionales Produkt für kurze Transportwege, optimale Frische und höchste Qualität und bietet nachhaltigen Fleischgenuss direkt aus der Natur.

Kontakt:  
Martina Engelmann-Hermen, Telefon 06531-956-156  
[Martina.Engelmann-Hermen@dlr.rlp.de](mailto:Martina.Engelmann-Hermen@dlr.rlp.de)