

Datum: 14. April 2014

Mehr Lust auf Mosel-Wild

Winfried Simon

Der Mosel-Weinbergpfirsich, Mosel-Honig und natürlich der Wein - diese drei Produkte können von der Dachmarke Mosel mit Herkunfts- und Qualitätskriterien versehen werden. Bald soll ein weiterer Baustein hinzukommen: Mosel-Wild.



Bernkastel-Kues/Trier. Wild gibt es viel in der Moselregion - zu viel wie Landwirte und Winzer wegen der Schäden auf Feldern und in den Weinbergen oft beklagen. Fleisch von Hirschen, Rehen und Sauen wird als naturbelassenes und schmackhaftes Nahrungsmittel immer begehrt. Viele Metzgereien bieten inzwischen Wildprodukte an, in zahlreichen Restaurants stehen Gerichte wie Wildschweingulasch, Rehkeule oder Schmorbraten vom Hirsch auf den Speisekarten.

Die Regionalinitiative Mosel, bekannt auch als Dachmarke Mosel, will nun einen Kriterienkatalog für Mosel-Wild zusammenstellen. Metzgereien aus der Region können sich beteiligen und sich zertifizieren lassen. Beim nächsten Moselkongress im Frühjahr 2015 werden voraussichtlich schon die ersten Betriebe ausgezeichnet.

Vor wenigen Wochen trafen sich Matthias Schwalbach von der Handwerkskammer Trier und Vertreter des Dienstleistungszentrums Ländlicher Raum (DLR) Mosel mit den Wildbretbeauftragten der Kreise Trier-Saarburg, Karl Müller aus Mehring, und seinem Kollegen aus dem Kreis Bernkastel-Kues, Heino Fritzen aus Maring-Novian, zu einer ersten Besprechung. Wie die Kriterien aussehen werden, steht noch nicht fest. Sicher ist aber, dass das Wild aus heimischen Wäldern stammen muss und das Fleisch in einem zertifizierten Betrieb der Region verarbeitet wurde.

Fleischermeister Fritzen: "Wildschwein gibt es praktisch das ganze Jahr über, da die Schonzeiten für diese Wildart aufgehoben wurden. Reh und Hirsch kann man von den Sommermonaten an bis zum Winter frisch bekommen. Ansonsten kann man auch immer tiefgekühlte Ware erstehen."

Karl Müller, der in Mehring ein Landgasthaus und eine Metzgerei betreibt, weiß aus eigener Erfahrung als Gastronom: "Regionale Wildprodukte und hochwertiger Moselwein sind eine gelungene Kombination."

Hilfe bei der Vermarktung

Müller ist davon überzeugt, dass die regionalen Metzgereien in der Lage sind, das in heimischen Wäldern erlegte Wild zu verarbeiten. Leider sei es oft üblich, dass nach großen Jagden die komplette erlegte Strecke von großen, industriellen Wildvermarktern aufgekauft werde.

Das Fleisch werde dann in großen Betrieben, vornehmlich in Bayern, verarbeitet, verpackt und komme dann wieder zurück in die Supermärkte. Karl Müller: "Das muss nicht sein. Wir vor Ort können das selbst. Die Dachmarke kann uns bei der Vermarktung sehr helfen."

Extra

Wild aus der Region ist beliebter denn je, das belegen aktuelle Zahlen des Deutschen Jagdverbandes: 21 000 Tonnen **Wildfleisch** grillten, kochten oder schmorten die Deutschen im vergangenen Jahr. Das Fleisch von Wildschweinen war die Nummer eins auf den Tellern: Knapp 9480 Tonnen Schwarzwild wurden verspeist. Platz zwei in der Gunst der Wildesser belegte das Reh mit 7910 Tonnen, gefolgt von Hirsch (2340 Tonnen) und Damwild (1240 Tonnen). sim

Extra

Das Siegel "**Zertifizierte Qualität - Initiative Mosel**" der Regionalinitiative Mosel steht für Qualität, Regionalität und Genuss. Es zeichnet Akteure, Betriebe und Produkte aus, die ihren Gästen etwas Besonderes bieten und sie für die Landschaft, die Bewohner und für den Wein und regionale Küche begeistern. Das Siegel "Zertifizierte Qualität - Initiative Mosel" dürfen nur Betriebe führen, die am Zertifizierungsverfahren teilgenommen haben. Hierzu gehören Qualitätsgastgeber, Tourist-Informationen, Vinotheken sowie als Produkte der Rote Weinbergpfirsich, der Mosel-Honig und der Mosel-Wein. sim