

Pressemitteilung
Köln 29.10.2008

Ganz wild auf Wild? NRW Wildwochen 2008

Ob Hirschschnitzel in Haselnusskruste oder Wildconsommé mit Steinpilzravioli – auch die Köche der Marketing-Kooperation „NRW kulinarisch“ sind in diesem Jahr wieder ganz wild auf Wild und servieren im Rahmen der NRW-Wildwochen 2008 Köstlichkeiten aus heimischen Revieren – mal traditionell und mal modern. Hier ein paar Appetit-Häppchen:

Eifeler Hirschgulasch an Altdeutscher Senfsauce mit Rotkohl und Spätzle können Genießer im Restaurant Schnabuleum an der Historischen Senfmühle in Monschau bestellen. Auf der Wildkarte stehen daneben auch „Wildconsommé mit Steinpilzravioli“ und „Hirschcarpaccio an Feldsalatsträußchen mit Passionsfrucht-balsamessig und einem Hauch von Senf“ (www.senfmuehle.de). Eher klassisch geht es in Eickhoffs Landgasthof im sauerländischen Lennestadt zu. Hier tischt der Küchenchef ein Ragout aus der Hirschkeule mit gefüllter Birne, Apfelrotkohl und Kartoffelklößen auf (www.eickhoff-halberbracht.de). Von einer umfangreichen Wildkarte können die Gäste im „Haus Wellen“ in Meerbusch bis zum 20. Dezember wählen. Angeboten werden etwa „Geschmorte Rehkeule in Wacholderrahmsauce“, „Hasenrückenfilet vom Grill mit gefülltem Weinapfel“ und „Gebratene Fasanenbrüstchen mit Serranoschinken, Salbei und Steinpilzsauce“ (Tel. 02150/2378). Wild genießen in imposanter Kulisse – das können Gäste im Restaurant "Grosse Teichsmühle". In der 1115 im Herzen des Münsterlandes erbauten Mühle stehen „Zartes Hirschschnitzel in Haselnusskruste mit glasiertem Kürbisgemüse und Reibekuchen“ sowie „Hirschkalbsragout mit hausgemachten Spätzle, Pilzen und Holunder-Apfel-Rotkohl“ auf der Karte (www.grosseteichsmuehle.de).

Eine Übersicht über diese und andere Wildangebote und eine umfangreiche Rezeptsammlung finden Interessierte im Genussportal www.nrw-kulinarisch.de, das ständig mit neuen Angeboten aus den Mitgliedsbetrieben aktualisiert wird.

Die Zubereitung von Hirsch, Hase, Wildschwein & Co ist übrigens gar nicht so wild. Wer selbst Wildgerichte kochen möchte, findet leckere Anregungen auf den Rezeptseiten auf der Homepage www.nrw-kulinarisch.de sowie im NRW-Wildkochbuch. Es stellt auf einem Streifzug durch die Landschaften Nordrhein-Westfalens mehr als 80 Rezepte vom Hirschbraten über Taubenbrüstchen bis zum Wildspieß von Hobbyköchen und Gastwirten aus ganz NRW vor. Das Buch ist im Neumann-Neudamm-Verlag erschienen, umfasst rund 160 Seiten und kostet 14,95 Euro.



NRW kulinarisch e.V.
c/o Nordrhein-Westfalen
Tourismus e.V.
Worringer Str. 22
50668 Köln

Projektleitung:

Kirsten Lehnert
Tel: 0221/179 45 152
Fax 0221/179 45 17

e-Mail:
lehnert@nrw-kulinarisch.de

www.nrw-kulinarisch.de