

Hochwald

ZEITUNG FÜR HERMESKEIL UND KELL AM SEE

Sichergestellte Waffen:
Großeinsatz bei
Händler in Wadrill.

LOKALES SEITE 10

Marode Sportstätten:
Am Mäusheckerweg
in Trier wird saniert.

LOKALES SEITE 11

Jetzt bekommt auch der Fisch sein Festival

Initiative Ebbes von Hei plant im März neue kulinarische Reihe für Saar-Hunsrück-Region – Einblick in Zucht vor Ort

Es muss nicht immer Lachs oder Seezunge sein, die Fischzüchter aus der Region haben auch gute Qualität zu bieten: Darauf will die Regionalinitiative Ebbes von Hei mit einem neuen Festival aufmerksam machen. Vom 11. bis 19. März soll bei Gastronomen im Hunsrück, Hochwald und an der Saar Fisch aus der Heimat auf der Speisekarte stehen.

Von unserer Redakteurin
Christa Weber

Kell am See/Morbach/Trassem. Wie gut die Region Saar-Hunsrück schmeckt, davon können sich Gäste und Einheimische zum Beispiel bei den Kartoffeltagen Saar-Hunsrück oder bei der Hochwälder Wildwoche überzeugen. Dort gibt es jede Menge Leckeres aus der Heimat zu kosten. Allerdings konzentrieren sich solche Angebote meist auf den Herbst. Das soll sich bald ändern. Die Regionalinitiative Ebbes von Hei (siehe Extra) will den kulinarischen Kalender erweitern und plant mit den lokalen Touristinformationen ein neues grenzüberschreitendes Festival im Frühjahr. Vom 11. bis zum 19. März soll bei Gastronomen im Hunsrück, im Hochwald und an der Saar Fisch aus der Region auf dem Speiseplan stehen.

Zwei Züchter vor der Haustür

„Unsere Philosophie ist ja, dass wir Produzenten und Gastronomen von hier näher zusammenbringen wollen“, sagt Walburga Meyer, Vorstandsmitglied bei Ebbes von Hei und Leiterin der Touristinformation in Kell am See. Besonders gut funktioniere das über eine „gemeinsame kulinarische Aktionsreihe“. Mit dem Forellengut Rosengarten in Trassem (Verbandsgemeinde Saarburg) und dem Forellenhof Trauntal bei Bөрfink (VG Birkenfeld) gebe es vor Ort gleich zwei Zuchtbetriebe, die immer häufiger auch Mitglieder der Regionalinitiative belieferten. „Wir wollen die Qualität der regional produzierten Fische herausstellen“, sagt Achim Laub von der Touristinfo in Losheim, ebenfalls im Ebbes-von-Hei-Vorstand. Beide Betriebe setzten auf „naturnah und tiergerechte Zucht“, hohe Wasserqualität und „hochwertiges Futter“. Die Anmeldephase für interessierte Betriebe laufe noch, sagt Laub. Wegen vieler positiver Rückmeldungen aus Vorgesprächen sei die Teilnahme von rund 20 Gastronomen aus den Verbandsgemeinden Saarburg, Kell am See und Thalfang, der Einheitsgemeinde Morbach sowie



Noch ebbes von he: Nach Kartoffel- und Wildgerichten soll nun auch der Hunsrücker Fisch im Mittelpunkt eines Festivals stehen. FOTO/PLAKAT: EBBES VON HEI

den Landkreisen Merzig-Wadern und Saarlouis durchaus realistisch. Laut Walburga Meyer kommt nicht nur Forelle auf den Tisch: „Erlaubt ist alles, was regional erzeugt wird. Was die Betriebe daraus machen – da sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt.“

Gäste dürfen Teiche besichtigen

Mit im Boot sind auch fünf Moselwinzer, die zu den Fischkreationen passende Weißweine anbieten. Das Weingut Schmitt-Weber aus Perl (Landkreis Merzig-Wadern) werde seine eigens für das Festival kreierte „Ebbes von Hei – Cuvée weiß“ ausschenken, kündigt Laub an. Wie bei den Kartoffeltagen wollen die Veranstalter auch abseits der Speisekarten etwas bieten – zum Beispiel Führungen bei den Fischzüchtern. „Kommentierte Weinproben würden auch gut passen“, sagt Meyer. Durch solche Angebote könne man dem Verbraucher noch besser zeigen, woher „das Produkt auf seinem Teller kommt“.

In dieser Hinsicht sieht auch Marc Rosengarten, Fischwirtschaftsmeister beim Forellengut in Trassem, etwas Nachholbedarf,

auch wenn Süßwasserfisch auf den Speisekarten inzwischen präsent sei als noch vor zehn Jahren. Das liege auch an der zunehmenden Bedeutung regionaler Produkte. Durch das Festival könne man Verbraucher und Gastronomen noch mehr dafür sensibilisieren, „dass es regionale Alternativen zu Lachs und Kabeljau gibt, wo es sie gibt und wie man an sie herankommt“. In den Teichen des Trassemer Guts schwimmen Forelle, Saibling, Karpfen und Stör.

Die Idee, dass Gäste während der Festwoche die Anlage besichtigen können, hat Rosengarten schon aufgegriffen: Am Samstag, 11., und am Freitag, 17. März, will er Führungen anbieten.

Für Michael Krämer, Inhaber des Hotels zur Post in Kell am See, passt die neue Veranstaltung „perfekt in die Jahreszeit“. Nach Fastnacht und Heringessen hätten die Gäste „das Thema Fisch ohnehin schon auf dem Zettel“. Für sein Hotel beziehe er schon länger

den Fisch aus dem Hunsrück. Dass die Premiere gleich „einschlägt wie die Kartoffeltage“, könne man nicht erwarten, sagt Krämer. „Aber wir probieren es einfach mal aus.“ Stephan Zanders, Grafikdesigner aus Morbach und stellvertretender Ebbes-von-Hei-Chef, ist optimistisch: „Natürlich müssen die Gastronomen erst mal schauen, ob sich das für sie lohnt. Aber es ist ein Produkt aus der Region, das sich absolut glaubwürdig vermarkten lässt.“

EXTRA EBBES VON HEI

Die Initiative Ebbes von Hei wurde im August 2011 gegründet, um auf die Qualität regional erzeugter Produkte aufmerksam zu machen und ihnen eine Vermarktungsplattform zu bieten. Unter den etwa 95 Mitgliedern sind viele Gastronomen, Landwirte, Handwerker, Direktvermarkter und Kulturschaffende, aber auch Privatleute und Kommunen. Anfangs hat sich die Initiative auf den

Hunsrück-Raum konzentriert, mittlerweile erstrecken sich ihre Aktivitäten bis ins Saarland und auf rheinland-pfälzischer Seite bis in die Verbandsgemeinde Saarburg. Ebbes von Hei ist bei Tourismusmessen präsent und beteiligt sich außerdem an regionalen Veranstaltungen wie den Kartoffeltagen Saar-Hunsrück und der Hochwälder Wildwoche. Mitgliedsbetriebe bieten die Pro-

dukte ihrer Kollegen im eigenen Laden an und empfehlen sich so gegenseitig. Für das neue Fischfestival vom 11. bis 19. März läuft die Anmeldephase. Das Programm inklusive der teilnehmenden Betriebe wird ab 28. Februar in allen beteiligten Tourist-Informationen erhältlich sein. cweb

www.
ebbes-von-hei.de