



2014

Feuchtwanger Fisch- & Wildtage

4. bis 9. November 2014

**Europa regional:
Begegnungen – Kärntner Lesachtal**

Ausstellung:
Bilder aus dem Lesachtal –
eines der schönsten und
naturbelassensten Hochtäler Europas

Das Leben im Dorf lassen für die Zukunft der Stadt

Kaum ein Dorf im Fränkischen ohne Weiher (Weiherla), in welchem nicht der Karpfen dem herbstlichen Fischschmaus entgegen schwimmt. So ein Weiher kann Dorfczentrum sein, Feuerlöschweiher, Wasserrückhaltebecken oder im Wiesgrund zwischen Steckerleswald und Ahornklimaschutzwald der fränkischen Kulturlandschaft Charakter geben. Dieses Weiherla produziert Fisch zum Essen, Landschaft zum Wohlfühlen und ist Streubesitz der kleinen und mittleren Grattler (fachlich KMU's – kleine und mittlere Betriebe).

Karpfen und Co. werden mit den Nachbarn gegessen, im Wirtshaus verzehrt und sind für die Stadt ein bodenständiges Premiumprodukt, welches allsonntäglich die Städter aufs Land lockt. Umgekehrt – die Stadt ist der Markt. Der Verein „Artenreiches Land – Lebenswerte Stadt“ hat in seinem Vereinsnamen die Betriebsphilosophie: Die Vielfalt des Landes ist die Lebensqualität der Stadt und umgekehrt ist die Stadt der Markt für den ländlichen Raum.

Das gilt genauso für die bodenständige Jagd. Reh, Wildschwein, Ente und Hase, Fuchs, Marder und Taube spiegeln die etwas bescheiden gewordene nutzbare Vielfalt in Wald und Flur. Auf der Speisekarte der Wirtshäuser sind sie eine Zierde und lassen – je nach Angebot – die Veränderungen in unserer Kulturlandschaft spüren.

Vom Karpfen einmal abgesehen, bietet unsere Partnerregion, das Kärntner Lesachtal, genauso die Kombination einer fantastischen Landschaft mit dem Angebot regionaler Produkte aus der Jagd und selbstverständlich aus der Landwirtschaft der Bergbauern. Das Lesachtal ist ein besonderer, sehr naturnaher Landstrich, ein ländlicher Raum einer eigenen Art, ein Bergsteigerdorf und um Professor Dr. Werner Bätzing zu zitieren, im Lesachtal sind Orte guten Lebens. Wir präsentieren an den Fisch- und Wildtagen das Lesachtal in einer Ausstellung in der Schranne, bei einem Vortrag am Freitagabend im Kasten, mit Lesachtaler Musikanten beim Hubertusgottesdienst und beim Abschluss der Tour InterRegional am Samstag im Gasthaus Sindel-Buckel.

Heiner Sindel

Begegnungen: Kärntner Lesachtal



Das Kärntner Lesachtal – eines der naturbelassensten Hochtäler Mitteleuropas

Das Lesachtal liegt im westlichsten Kärnten und grenzt Berge umkränzt an Osttirol an. Zwischen knapp tausend Metern im Talgrund und den bis zu zweieinhalbtausend Metern das Tal säumenden Bergen liegt eine fantastische Wander- und Skitourenlandschaft.

Eine bodenständige Gastronomie und bäuerliche Direktvermarktung, Ferien auf dem Bergbauernhof, Berghütten und Almwirtschaften bieten ein sehr ursprüngliches Urlaubsparadies.

Kein Massenrummel mit Autowerbung auf den Gipfeln, keine übererschlossene Bergwelt – Ruhe, Eigenart und die Besonderheiten einer Bergregion blieben im Lesachtal erhalten. Wenn der Begriff „nachhaltiges Wirtschaften“ auf eine Region zutrifft, dann auf das Lesachtal.

Handmaht in den Steillagen der kräuterreichen Wiesenhänge und arbeitsintensives Aufmanteln des Heues erhält eine bäuerliche Kulturlandschaft wie aus dem Bilderbuch. Ein Bergwiesensommer im Lesachtal ist Duftbad und Blumengalerie für alle Sinne, eine Winterskitour führt über himmelnahe Almen zu großen und schneesicheren Gipfeln.

Das Lesachtal ist eine touristische Besonderheit – schau'n's bei den Fisch- und Wildtagen in Feuchtwangen vorbei. Sie bekommen von den Lesachtalern beste Informationen.

**Dienstag,
4. November**

Ab 19:00 Uhr:

Ansitzjagd auf Rehwild in den Revieren der Jägervereinigung Feuchtwangen

**Strecke legen am
Gasthaus Sindel-Buckel**

**Mittwoch,
5. November**

Ab 16.00 Uhr: Entenstrich
in den Revieren der Jägervereinigung Feuchtwangen

19.30 Uhr: Abendrunde

Die Jagd ist wohlgelitten! Anhand von drei Fallbeispielen skizziert Prof. Dr. Wolfgang Schröder Rahmenbedingungen für die Akzeptanz in der Gesellschaft.

Nachgenießen im
Gasthaus Sindel-Buckel

**Donnerstag,
6. November**



8.00 Uhr: Enten- und Treibjagd

19.30 Uhr: Nach der Jagd – **Schüsseltreiben** im Gasthaus Sindel-Buckel mit Fisch- und Wildgerichten

19.30 Uhr: Lana –

25 Jahre Partnerschaft

Eine geführte Weinprobe in der „Walkmarie“, organisiert von „Der Weinladen“ und dem Land-Gasthof Walkmühle; Köstlichkeiten der Südtiroler Küche, abgerundet mit Köstlichkeiten der Walkmühlküche; Anmeldung: Tourist Information, Tel. 09852 904-55, Eintritt 19,- € (begrenzte Teilnehmerzahl)

Freitag,
7. November



10.00 Uhr Fachgespräch:

Satzfischzucht im Fränkischen.
Beispiele erfolgreicher Karpfenzucht
mit Dr. Martin Oberle und Dr. Thomas Vordermeyer



In der Schranne

17.45 Uhr: Offizielle Eröffnung der Fisch- und Wildtage in der „Schranne“ durch **Bürgermeister Patrick Ruh**

Grußworte

Harald Siller, stellvertretender Vorsitzender der Teichgenossenschaft Landkreis Ansbach

Vortrag

Professor Dr. Werner Bätzing

Das Dorf als Ort guten Lebens – zur Notwendigkeit einer hohen Lebensqualität im ländlichen Raum in Zeiten der Globalisierung

Ausstellungseröffnung

Bilder aus dem Lesachtal – eines der schönsten und naturbelassensten Hochtäler Europas

In der Stiftskirche

19.00 Uhr: Ökumenischer Hubertusgottesdienst

„Hubertus war ein Europäer“
Den Gottesdienst gestalten Dekan Jürgen Hacker und Pfarrer Christoph Matejczuk zusammen mit den Lesachtaler Musikanten und den Dürrwanger Harles-Sängern.

Festabend im historischen „Kasten“

20.00 Uhr:
Fisch- und Wildbuffet

Genießen für das Land –
kurze Reden, langes Buffet und gute Musik

Verleihung des „Goldenen Rebhuhns“

Lust auf Berge

Kleine Einführung in das Kärntner Lesachtal mit stimmungsvollen Bildern einer naturbelassenen Bergregion. Urlaub in einem der schönsten Hochtäler Mitteleuropas. Das Lesachtal wurde als Bergsteigerdorf ausgezeichnet.

Europa verstehen

Zu den Bildern aus den Kärntner Bergen, aus Ostfriesland und dem Fränkischen spielt die Gruppe „**boxGalopp**“ jeweils die Musik einer anderen europäischen Region.

Die Bevölkerung ist herzlich eingeladen! Eintritt frei!

**Samstag,
8. November**

Auf geht's zur Tour InterRegional



9.30 Uhr: Abfischen und „Gold-Fischen“ für Kinder

Weierabfischen in der Ameisenbrücke: Treffpunkt für Neugierige, die Wissenswertes über das Abfischen lernen wollen. „Gold-Fischen“ für Kinder: Für jeden gefangenen Goldfisch gibt es einen Gutschein der Feuchtwanger Gastronomie über € 8,- für die Kinder.

Wild- und Karpfenfreuden

10.00–13.00 Uhr: Schau-räuchern von heimischen Fischen mit Verkauf durch den Fischzüchter Frieb



10.00 Uhr: Fisch- und Wildbretverkauf auf dem Marktplatz

Verkauf frischer Fische aus heimischen Gewässern durch die Weiergemeinschaft Feuchtwangen und den Fischereiverein Feuchtwangen; Verkauf von Wild aus unseren Wäldern durch Feuchtwanger Jäger.

11.00–14.00 Uhr: Kreatives Kochen mit Rainer Heidrich und Marco Zechmeister. Heimisches Wild und Fische aus der Region – raffinierte Zubereitungsarten · Menü: sieben Gänge, kulinarische Schmankerl, einfach und lecker hergestellt und serviert · Anmeldung: Tourist Information, Tel. 09852 904-55, € 25,- (begrenzte Teilnehmerzahl 20 Personen)

Ab 16.30 Uhr: Ökumenischer Martinsgottesdienst

Kinder ziehen mit Lampions hinter St. Martin hoch zu Ross in die Stiftskirche ein. Treffpunkt ist um 16.30 Uhr an der Stiftskirche.

Ab 18.00 Uhr: Auf geht's zur Tour InterRegional

Durch 6 Feuchtwanger Wirtshäuser in einer interRegionalen Genießertour

6 Wirtshäuser – eine Stadt, 1.000 Schritte und ein großes 6-Gänge-Menü

Die Besucher genießen Gang für Gang von Wirtshaus zu Wirtshaus ein interRegionales Menü.

Vorverkauf:*

Tourist Information Feuchtwangen, Marktplatz 1, Tel. 09852 904-55

Preis: € 39,50

* Ihre Eintrittskarte finden Sie nebenstehend zusammen mit dem Lageplan. Mit Anmeldung und Zahlung wird die Eintrittskarte gültig gestempelt.

Das große 6-Gänge-Menü

- 1 Land-Gast-Hof Walkmühle**
Gesulzter Wurzelkarpfen mit Kren und Kordifol
- 2 Gasthaus Schöllmann**
Oberkärntner Käsesuppe mit Räucherfischknödel
- 3 Gasthof „Wilder Mann“**
Schwarzbeerenockalan mit Hirschragout
- 4 Café am Kreuzgang**
Apfelknödel mit geselchtem Fisch
- 5 Romantik-Hotel „Greifen-Post“**
Mostbraten vom Reh mit Hirse und Wurzelwerk
- 6 Gasthaus Sindel-Buckel**
NachTisch im Wintergarten mit den Lesachtaler Musikanten



Ihre
Eintrittskarte

zur Tour InteRRegional
und dem großen 6-Gänge-Menü

€ 39,50

Wird nach Anmeldung in der Tourist Information gültig gestempelt!

Sonntag,
9. November



10.30–17.00 Uhr:
Martinimarkt auf dem Markt-
platz und praktische Vor-
führungen zu Jagd und
Fischerei



Karpfenfreuden

Verkauf von heimischen Fischen durch den Fischzuchtbetrieb Sindel, Unterahorn

Räucherfisch

Schauräuchern von heimischen Fischen mit Verkauf durch den Fischzüchter Frieß

Fisch und Wild ganz frisch

Verkauf frischer Fische aus heimischen Gewässern durch die Weiergemeinschaft Feuchtwangen und den Fischereiverein Feuchtwangen; Verkauf von Wild aus unseren Wäldern durch Feuchtwanger Jäger

Ausstellung in der Schranne

**Eröffnung am Freitag,
7. November um 17.45 Uhr**

**Samstag, 8. und Sonntag,
9. November jeweils von 10.30
bis 17.00 Uhr**

Ausstellung:

Bilder aus dem Lesachtal

Eines der schönsten und naturbe-
lassensten Hochtäler Europas



**Heimisches Pelzwerk – die
natürlichste Sache der Welt**
Jäger, die nichts wegwerfen,
stellen heimisches Pelzwerk vor.

Pro Tracht – mittelfränkische Trachten heute

Die Trachtenforschungs- und
-beratungsstelle des Bezirks Mit-
telfranken zeigt neue Modelle aus
der Kollektion 2014, die in lizen-
zierten Schneidereien in Franken
genäht werden. Pro Tracht nimmt
den modernen Zeitgeist auf und
steht für eine neue fränkische
Identität.

Bildbände, Rezepte und Fach- bücher rund um das Thema Fisch und Wild

Eine bunte Präsentation, arran-
giert vom Buchhaus Sommer.

Sechs Feuchtwanger Wirte decken den Tisch

Die Feuchtwanger Gastronomen
zeigen ihr vielfältiges Fisch- und
Wildtagsangebot.

Die Regionaltheke – von fränkischen Bauern

Unsere Region hat viel zu bieten,
zum Beispiel das Urgetreide Emmer,
den fränkischen Leindotter und
einen Reichtum regionaler Produkte.
Der Verein Artenreiches Land –
Lebenswerte Stadt e.V. präsentiert
sich.



Fischschmaus in und rund um Feuchtwangen



Feuchtwangen

Gasthaus Schöllmann
Ringstraße 54, Tel. 09852 2960
8. bis 9. November

Romantik-Hotel „Greifen-Post“
Marktplatz 8, Tel. 09852 6800
8. bis 9. November

Land-Gast-Hof „Walkmühle“
Walkmühle 1, Tel. 09852 679990
8. bis 9. November

Gasthaus Sindel-Buckel
Spitalstraße 28, Tel. 09852 2594
15. bis 16. November

Aichau

Gasthaus Gromeder
Tel. 09855 359 · 1. bis 2. Oktober

Bernau

Landgasthof „Zur Tenne“
Tel. 09852 2438 · 8. bis 9. November

Oberhorn

Gasthof Göhring
Tel. 09855 352 · 10. bis 12. Oktober

Reichenau bei Bechhofen

Landgasthaus „Zum Kreuz“
Tel. 09825 255 · 8. bis 9. November

Wehlmäusel

Landgasthof „Am Forst“
Tel. 09856 514 · 3. bis 5. Oktober

Impressum

**Die Feuchtwanger Fisch- & Wild-
tage werden veranstaltet von:**

Teichgenossenschaft
Landkreis Ansbach



Organisation und Durchführung:

Artenreiches Land –
Lebenswerte Stadt e.V.
Hindenburgstraße 11
91555 Feuchtwangen
Telefon 09852 1381
info@artenreiches-land.de
www.artenreiches-land.de



In Zusammenarbeit mit:

Fischereiverein Feuchtwangen
Hegegemeinschaft Feuchtw. West
Feuchtwanger Gastronomiebetrieben
Stadt Feuchtwangen



**Hege-
gemein-
schaft
Feuchtwangen-
West**



Stadt
Feuchtwangen

Layout & Realisierung:
CORBEAU werbeagentur

Druck: SOMMER media

Fotos: Artenreiches Land – Lebenswerte
Stadt e.V., Franz Gerdl (Lesachtal), boXgalopp
Michael Fischer, CORBEAU werbeagentur,
Tourist Information Feuchtwangen, Fotolia

Einmalig anders
& von Herzen.



Land-Gast-Hof
Walkmühle
91555 Feuchtwangen
Tel. (0 98 52) 67 999-0
Fax (0 98 52) 67 999-67

www.walkmuehle-feuchtwangen.de

**** Romanik-Hotel

Greifen - Post



Feuchtwangen.

Waldes in Franken

Becker's
catering



Fam. Becker-Plaha
Marktplatz 8

91555 Feuchtwangen
Telefon (0 98 52) 68 00
Telefax (0 98 52) 68 06 8
info@hotel-greifen.de
www.hotel-greifen.de

Leichte, neue, deutsche
Küche unter Verwendung
von Produkten von
einheimischen Erzeugern
und Biobauern.

Gasthaus
Schöllmann

Ringstraße 54
91555 Feuchtwangen
Tel. (0 98 52) 29 60 · Fax 29 20
www.gasthaus-schoellmann.de

Feuchtwangen
Spitalstraße 28
Tel. 09852 2594
www.sindel-buckel.de

GASTHAUS
Sindel-Buckel
KARPFEN-HOTEL



Zu den Fisch- & Wildtagen bieten wir Ihnen:

Karpfen und Forellen
in verschiedenen Zubereitungen

Reh, Hirsch und Wildschwein



Der Feuchtwanger Karpfen prägt unsere Speisekarte, meistens Karpfen blau oder gebacken, mit Kräutern, am Stück oder gefüllt, aber auch Weißfisch, als Kloß rund und würzig, Zander, Waller, Hecht und Schleien – nicht immer – weil wir nicht immer alles haben, aber auf kurzen Wegen, aus einem feinen Land.



Konditorei und Café
mit eigener Pralinen-
herstellung

Genießen Sie Kaffeehaus-Kultur
in unseren gemütlichen Räumen.

CAFE AM KREUZGANG

Feuchtwangen · Marktplatz 3
Tel. (0 98 52) 23 87
www.cafeamkreuzgang.de



Gasthof-Pension

Wilder Mann

Feuchtwangen
Alter Ansbacher Berg 2
Telefon 09852/719

www.gasthofwildermann.de

Auf Ihren Besuch
freut sich Familie Pfeiffer.



Der Weinladen



Ringstraße 45
Feuchtwangen
Telefon 09852 9166
www.der-weinladen-eder.de