



2017

Feuchtwanger Fisch- & Wildtage

31. Oktober bis
5. November 2017

**Gastregion 2017 - Ostfriesland
„Begegnungen - Regionale Allianzen“**

Vorschau: Schwarzwildtage
vom 19. bis 21. Januar 2018 und
Tour InteRRegional
am 20. Januar 2018

"Meer und Wälder – Geest und Frankenhöhe – regionale Allianzen“

Die Akteure der 27. Feuchtwanger Fisch- und Wildtage sind recht unterschiedlich aufgewachsen.

Die Weite des Meeres – bei den Ostfriesen, das Weiherla im Fränkischen. Die Geest als Hasenparadies und Rinderweide, die fränkischen Wälder mit den Rehen als Brotwild, den Sauen als Dreingabe des Klimawandels und Wolf und Hirsch als Konkurrenten bei der Wiederbesiedlung verlorener Lebensräume.

Passt gut zusammen, diese feine Speisekarte der regionalen Vielfalt. Die Scholle, der Karpfen, der Hase, die Sau, im Fränkischen vielleicht auch der Hirsch für die Küche - und der Wolf als Balg. Dazu ostfriesisches Deichlamm und die Lämmer der Frankenhöhe.

Und noch etwas verbindet die Ostfriesen und die Franken. Der gemeinsame Tanz ums Goldene Kalb bei den gemeinsamen Parlamentarischen Abenden in Berlin, die Gewichtung des Handwerks, der Fischerei, der Jagd und der Landschaft als Elemente des Ländlichen Raumes. Kulinarisch und musikalisch sind die Ostfriesen, die Franken und die Kärntner am Festabend im „Kasten“ präsent.

Wir sind bei den Fisch- und Wildtagen 2017 wieder in guter Gesellschaft - Zum Festabend im „Kasten“ laden wir Sie bei freiem Eintritt, gutem und feinem ostfriesisch-fränkischem Buffet, mit dreierlei Musik und vielen Bildern, sehr herzlich ein.

Heiner Sindel
1. Vorsitzender

Artenreiches Land - Lebenswerte Stadt e. V.

**Dienstag,
31. Oktober**

**Ab 19.00 Uhr:
Ansitzjagd auf Rehwild**
in den Revieren der Jäger-
vereinigung Feuchtwangen

**Strecke legen am Gasthaus
Sindel-Buckel**

**Mittwoch,
1. November**

Ab 16.00 Uhr: Entenstrich
in den Revieren der Jäger-
vereinigung Feuchtwangen

19.30 Uhr: Abendrunde
„Wald vor Wild, brutale
Rhetorik“ Den Aufschlag zur
Diskussion macht Friedrich
Burghardt, Leiter Wildtier-
management Nationalpark
Schwarzwald

Nachgenießen
im Gasthaus Sindel-Buckel

Donnerstag,
2. November



Freitag,
3. November



Foto: Boom Family

Rico Mecklenburg,
Präsident der Ostfriesischen
Landschaft

**„Die Zukunft der kleinteiligen
fränkischen Teichlandschaft“**

Dr. Martin Oberle, Bayerische Lan-
desanstalt für Fischerei - Außenstelle
für Karpfenteichwirtschaft

Ausstellungseröffnung:

Bilderausstellungen:

- **Ostfriesische Landschaften**
- **Die Regionalbewegung -**
30 Jahre Öffentlichkeitsarbeit
- **Der Mittelfränkische**
Regionalkarpfen

In der Stiftskirche

19.00 Uhr:
Ökumenischer
Hubertusgottesdienst

Der Gottesdienst wird zusammen
mit den Feuchtwanger Jagdhornblä-
sern gestaltet.

8.00 Uhr: Enten- und Treibjagd

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

19.30 Uhr: Weinprobe
Neues und Bewährtes –
Eine geführte Weinprobe in der
„Walkmarie“, organisiert von
„Der Weinladen“ und dem Land-
Gast-Hof Walkmühle, abgerundet
mit Köstlichkeiten der Walkmühlkü-
che. Anmeldung in der Tourist-Inf-
ormation, Tel. 09852-90455. Eintritt
30,- EUR (begrenzte Teilnehmerzahl)

In der Schranne

17.45 Uhr: Offizielle Eröffnung
der Fisch- und Wildtage in der
„Schranne“ durch den **2. Bürger-**
meister Georg Sperling

Grußworte

Landrat Dr. Jürgen Ludwig
Vorsitzender der
Teichgenossenschaft Ansbach

Manfred Hartnagel

1. Vorsitzender,
Jägervereinigung Feuchtwangen

**Samstag,
4. November**

**Festabend im
historischen „Kasten“**

**20.00 Uhr:
Genießen für das Land**

Kurze Reden, langes Buffet und gute Musik aus Franken, den Kärntner Bergen sowie von der Boom Family aus Ostfriesland

Fisch- und Wildbuffet

Ostfriesische Matjes – Heimisches Wild – Fränkische Karpfen
Angerichtet vom hauswirtschaftlichen Fachservice, Sandra Zeh

Grußwort von Johann Saathoff,

MdB, stellv. Sprecher der Arbeitsgruppe Wirtschaft & Energie der SPD Bundestagsfraktion

**Verleihung des
„Goldenen Rebhuhns“**

**Die Bevölkerung ist herzlich
eingeladen!**

Eintritt frei!

**Samstag,
4. November**

Auf geht's zur Tour

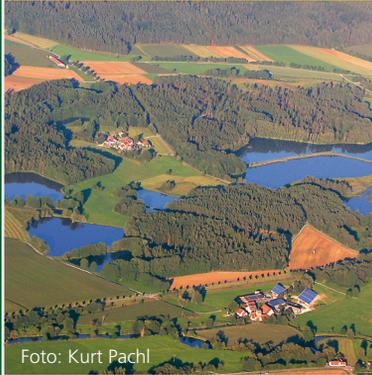


Foto: Kurt Pachl



**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 jedes teilnehmende Kind gibt es einen Gutschein der Feuchtwanger Gastronomie über 8,- EUR.

**10.00–13.00 Uhr:
Schauräuchern**

von heimischen Fischen mit Verkauf durch Fischzüchter Gottwald.

**10.00 Uhr: Fisch- und Wildbret-
verkauf auf dem Marktplatz**

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

**Ab 18.00 Uhr:
Auf geht's zur Tour
InteRRegional**

Durch 6 Feuchtwanger Wirtshäuser in einer InteRRegionalen Geniebertour.

**6 Wirtshäuser – eine Stadt,
1000 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. 09852-90455,

Preis: 44 Euro

* 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**
Labskaus vom Wildschwein
- 2 Gasthaus Schöllmann**
Kartoffelsuppe mit Krabben und Speck
- 3 Gasthaus Wilder Mann**
Rehpinkel mit Steckrüben
- 4 Café am Kreuzgang**
Wildschinken auf Speckendicken, gewürzt mit Anis und Kardamom
- 5 Romantik-Hotel Greifen-Post**
Grünkohl mit Graupen, dazu Fischbratwurst und Snirtjebraa (Geschmortes mit viel Zwiebel, Pfeffer und Piment) vom Wild
- 6 Gasthaus Sindel-Buckel**
Dessertbuffet



Wird nach Anmeldung i

Sonntag,
5. November



Ihre
Eintrittskarte
zur Tour InterRegional
und dem großen 6-Gänge-Menü

€ 44,-

in der Tourist Information gültig gestempelt!
Keine Rückerstattung der Karten möglich!

Fisch und Wild ganz frisch:
Verkauf frischer Fische und
Wild aus heimischen Gewäs-
sern durch die Weiergemein-
schaft Feuchtwangen und dem
Fishereiverein Feuchtwangen.
Verkauf von Wild aus unseren
Wäldern durch Feuchtwanger
Jäger

10.30–17.00 Uhr:
**Martinmarkt auf dem Markt-
platz, Verkauf von Fisch und
Wild rund um den
Röhrenbrunnen**

Karpfenfreuden: Verkauf von hei-
mischen Fischen durch den Fisch-
zuchtbetrieb Sindel, Unterahorn

Räucherfisch: Schauräuchern von
heimischen Fischen mit Verkauf
durch Fischzüchter Gottwald

Rund um den Apfel
Informationen und Verkostung
von Streuobst durch den Bund
Naturschutz. Bestimmung
mitgebrachter Obstsorten durch
einen Fachmann

Ausstellung in der Schranne

Eröffnung am Freitag,
3. November um 17.45 Uhr

Samstag, 4. und Sonntag,
5. November jeweils von
10.30 bis 17.00 Uhr

Ausstellung:

Bilderausstellungen:

- Ostfriesische Landschaften
- Die Regionalbewegung
30 Jahre Öffentlichkeitsarbeit
- Der Mittelfränkische
Regionalkarpfen

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

Bildbände, Rezepte und Fach- bücher rund um Fisch & Wild

Eine bunte Präsentation,
arrangiert vom Buchhaus
Sommer.



Die Tracht als moderne Kleidung

„Berghexe by Sandra Scharf“ Dirndl und Tracht aus Leidenschaft. Inspiriert von unseren fränkischen Wurzeln fertigen wir jedes Dirndl, als ob es unser eigenes wäre und stehen dabei für Handwerk, Regionalität und Fairness gegenüber unseren Kunden.

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, z. B. das Urgetreide Emmer und den fränkischen Leindotter. Der Verein Artenreiches Land – Lebenswerte Stadt präsentiert sich. Mit dabei: Die RegioApp – der einfachste Weg zum regionalen Produkt.

Die Geschmackstage Deutschland präsentieren sich.

Fischschmaus in und rund um Feuchtwangen



Feuchtwangen

Romantik-Hotel „Greifen-Post“
Marktplatz 8, Tel. 09852 6800
31. Oktober bis 5. November

Gasthaus Sindel-Buckel
Spitalstraße 28, Tel. 09852 2594
18. bis 19. November

Aichau

Gasthaus Gromeder
Tel. 09855 359
27. bis 29. Oktober

Bernau

Landgasthof „Zur Tenne“
Tel. 09852 2438
28. bis 29. Oktober

Reichenau bei Bechhofen

Landgasthaus „Zum Kreuz“
Tel. 09825 255
4. bis 5. November

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
Jägervereinigung Feuchtwangen
Feuchtwanger Gastronomiebetrieben
Stadt Feuchtwangen



Stadt
Feuchtwangen

Layout:
Artenreiches Land - Lebenswerte Stadt e.V.

Druck: SOMMER media

Fotos:
Artenreiches Land – Lebenswerte Stadt e.V.,
Enno Appelhagen, Simon Malik,
Kurt Pachl, Pixabay.com

"Begegnungen - Regionale Allianzen"

Gastregion 2017 - Ostfriesland



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



**** Romantik-Hotel

Greifen - Post



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

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

Gasthaus
Schöllmann

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

Zu den Fisch- & Wildtagen bieten wir Ihnen:
Karpfen und Forellen
in verschiedenen Zubereitungen
Reh, Hirsch und Wildschwein



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

GASTHAUS
Sindel-Buckel
KARPFEN-HOTEL



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



Landgasthaus zum Kreuz
Reichenau 15
91572 Bechhofen
Telefon 09825 255
gasthaus-beck@t-online.de
www.landgasthaus-zum-kreuz.de

