

Programm der Schwarzwildtage:

Freitag, 20. Januar 2017 bis

Sonntag, 22. Januar 2017

In den teilnehmenden Gasthäusern gibt es vom Freitag, den 20. bis zum Sonntag, den 22. Januar 2017 schmackhaftes Wildschwein

Samstag, 21. Januar 2017

15.00 Uhr „Spurensuche“

Welche, manchmal sehr unangenehme Spuren die Wildschweine in Wald und Feld hinterlassen, zeigt Ihnen Hegegemeinschaftsleiter Werner Proff bei einem Flurumgang. Treffpunkt für Interessierte:

15.00 Uhr Banzenweiler, Ortsmitte

Ab 18.00 Uhr

Auf geht's zur Tour Regional, Anmeldung erforderlich.

Durch 6 Feuchtwanger Wirtshäuser in einer regionalen Genießertour.

Sonntag, 22. Januar 2017

16.00 Uhr „Cäsiummessung“

Wir untersuchen alle in den Gasthäusern angebotenen Wildschweine auf Cäsium. Sie können sicher sein, dass kein Wildschwein auf den Tisch kommt, das belastet ist. Wie das funktioniert, zeigt Ihnen Frau Brigitte Beyer im Gasthaus Sindel-Buckel um 16.00 Uhr, Dauer ca. 1 Std.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



Teilnehmende Gasthäuser an den Schwarzwildtagen 2017:

In den teilnehmenden Gasthäusern gibt es vom 20. bis 22. Januar 2017 schmackhaftes Wildschwein.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Feuchtwangen

Gasthaus Schöllmann
Ringstraße 54, Tel. 09852 2960
info@gasthaus-schoellmann.de

Romantik-Hotel Greifen-Post
Marktplatz 8, Tel. 09852 6800
info@hotel-greifen.de

Gasthaus Sindel-Buckel
Spitalstraße 28, Tel. 09852 2594
info@sindel-buckel.de

Gasthaus Wilder Mann
Alter Ansbacher Berg 2,
Tel. 09852 719
gasthofwilder mann@t-online.de

Land-Gast-Hof Walkmühle
Walkmühle 1, Tel. 09852 679990
walkmuehle-feuchtwangen@t-online.de

Landgasthof Zur Tenne
Bernau 13, Tel. 09852 2438
info@landgasthof-zur-tenne.de

Außerhalb

Landgasthaus Zum Kreuz
Reichenau 15, Bechhofen
Tel. 09825 255
gasthaus-beck@t-online.de

Landgasthof Gotzenmühle
Gotzenmühle 1, Lichtenau
Tel. 09827 1292
info@gotzenmuehle.de

Impressum

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



In Zusammenarbeit mit:
Stadt Feuchtwangen, Jägervereinigung Feuchtwangen



2017 
**Feuchtwanger
Schwarzwildtage**
20. bis 22. Januar 2017

Tour Regional:
Durch 6 Feuchtwanger Wirtshäuser in
einer regionalen Genießertour
am 21. Januar 2017

Feuchtwanger Schwarzwildtage

Das Wildschwein gilt als kulinarische Delikatesse. Der Braten aus der Keule, die Medaillons vom Rücken, die Leber und der saftige Rollbraten aus den Rippen - das ist die eine Seite.

Das Wildschwein hat aber auch ein paar unangenehme Eigenschaften. Um eben diese wunderbare Fleischqualität zu bekommen, durchwühlen die schwarzen Borstentiere die Felder der Bauern und mitunter auch die Gärten in den Ortschaften. Auch im Straßenverkehr spielen sie eine ungute Rolle. Der massige Wildkörper, kombiniert mit dem den Wildschweinen eigenen Eigensinn, führt vor allem zur Nachtzeit zu mitunter auch schweren Verkehrsunfällen.

Diese Seite der Wildschweine, der teilweise immense Schaden, erfordert von den Jägern eine starke Bejagung. Und wenn nun die Sauen intensiv bejagt werden, kommen gerade zur Winterzeit sehr viele Wildschweine auf den Teller der Verbraucher.

Die Schwarzwildtage um Feuchtwangen verbinden also den kulinarischen Genuss mit der Schadenabwehr in Feldern, Gärten und im Straßenverkehr.

Nutzen Sie die Schwarzwildtage, um sich zu informieren und vor allem auch, um in den Gasthäusern in und um Feuchtwangen zu genießen.

Wir laden Sie herzlich ein!

Samstag,
21. Januar 2017

Auf geht's zur Tour Regional

Das große 6-Gänge-Menü

Ab 18:00 Uhr:
Auf geht's zur
Tour Regional

Durch 6 Feuchtwanger Wirtshäuser in einer regionalen Geniebertour.

6 Wirtshäuser – eine Stadt, 1000 Schritte und ein großes 6-Gänge-Menü

Die Besucher genießen Gang für Gang von Wirtshaus zu Wirtshaus ein regionales 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.

- 1 Land-Gast-Hof Walkmühle**
Geräucherter Karpfen mit Sahnemeerrettich im Preiselbeer-Emmercrêpe auf buntem feinem Cesar Salat
- 2 Gasthaus Schöllmann**
Pastinakensuppe mit Wildschinkencroutons
- 3 Gasthaus Wilder Mann**
Lauwarme Schlotengel vom Schwarzwild mit Kartoffel-Eschalottenpüree und frischem Meerrettich
- 4 Café am Kreuzgang**
Frühlingsrolle vom Weißfisch auf Winterrettich und Apfel-röster mit altem Balsamico
- 5 Romantik-Hotel Greifen-Post**
Curry vom Wildschwein mit Süßkartoffeln, eingemachtem Kürbis und Maronen
- 6 Gasthaus Sindel-Buckel**
Dessertbuffet



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

€ 44,-

Wird nach Anmeldung in der Tourist Information gültig gestempelt!
Keine Rückerstattung der Karten möglich!