



2018

Feuchtwanger Fisch- & Wildtage

29. Oktober bis
4. November 2018

Begegnungen - „Regionale Allianzen“
Gastregion 2018 - Erzgebirgskreis
Wieder mit dabei: Ostfriesland

Vorschau: Schwarzwildtage
vom 18. bis 20. Januar 2019 und
Tour InteRRegional
am 19. Januar 2019

"Genießen für das Land"

Genießen für das Land, man könnte auch etwas euphorisch von Genuss ohne Reue sprechen, wenn es um die Vermarktung von regionalen Produkten geht. Klare Herkunft, kurze Wege, gute Nachbarschaft, handwerklich gediegene Arbeit, Streubesitz in einer vielfältigen Kulturlandschaft – ein Stück weit Zukunft für den Ländlichen Raum in einer guten Stadt-Land-Beziehung. Mitveranstalter der Fisch- und Wildtage in Feuchtwangen ist der Verein „Artenreiches Land – Lebenswerte Stadt“. Der Name ist auch die Betriebsphilosophie: Die Lebensqualität der Stadt ist die Vielfalt des Landes und umgekehrt ist die Stadt der Markt für die Produkte eines immer weniger vielfältigen Landes.

Fisch und Wild können als bodenständige Regionalprodukte Brücke sein. Eine naturnahe Teichwirtschaft der fränkischen Teichgenossenschaft Ansbach versorgt Gastronomie und Privatkunden mit Fischen aus der Region. Die Feuchtwanger Jäger haben über die Vermarktung an den Fisch- und Wildtagen eine gute Öffentlichkeitsarbeit und eine breite Basis für die Direktvermarktung der jagdlichen Beute geschaffen. Nur wenig geht zu Dumpingpreisen an den überregionalen Wildhandel. Eine starke Region ergänzt das Angebot der Teichwirte und Jäger mit landwirtschaftlichen Produkten und guter Handwerksarbeit. Deshalb gewichten wir auch dieses Jahr wieder am Festabend im Kasten „Wurzelbetriebe“, aus Landwirtschaft und Handwerk, welche im regionalen Wirtschaftskreislauf ihr Ein- und Auskommen erwirtschaften.

Dieses Jahr haben wir den Partnerlandkreis unseres Landkreises, den Erzgebirgskreis, zu Gast. Das Erzgebirge präsentiert sich bei den Fisch- und Wildtagen kulinarisch und mit herrlichen Bildern und Einblicken sowohl bei der Ausstellung in der Schranne, als auch beim Festabend im „Kasten“. Das Erzgebirge ist eine Reise wert! Auch unsere ostfriesischen Freunde werden wieder das Karpfenlied mit Martin Oberle intonieren.

Regionales Wirtschaften unserer Region grenzt nicht aus – es fördert Menschen unterschiedlicher ethnischer Herkunft sich zu unserer Region zu bekennen ohne ihre Heimat in anderen Teilen dieser inzwischen eng gewordenen Erde zu verlassen.

Ich wünsche viel Freude beim „Genießen für das Land“.

Ihr Heiner Sindel

1. Vorsitzender, Artenreiches Land - Lebenswerte Stadt e. V.

**Montag,
29. Oktober**

**Ab 19.00 Uhr:
Ansitzjagd auf Rehwild**
in den Revieren der Jägervereinigung Feuchtwangen

**Dienstag,
30. Oktober**

Ab 16.00 Uhr: Entenstrich
in den Revieren der Jägervereinigung Feuchtwangen

**Strecke legen am Gasthaus
Sindel-Buckel**

19.30 Uhr: Abendrunde
„Jagd und Wild im Erzgebirge“
Christoph Herrmann, Leiter der Abteilung „Umwelt und Sicherheit“, Landratsamt Erzgebirgskreis

Nachgenießen
im Gasthaus Sindel-Buckel

Mittwoch,
31. Oktober



8.00 Uhr: Enten- und Treibjagd

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

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 Walkmühlküche. Anmeldung in der Tourist-Information, Tel. 09852-90455. Eintritt 33,- EUR (begrenzte Teilnehmerzahl)

Freitag,
2. November



Foto: Erzgebirger Hausmusikanten Paul & Jens

In der Schranne

17.45 Uhr: Offizielle Eröffnung der Fisch- und Wildtage in der „Schranne“ durch den **1. Bürgermeister Patrick Ruh**

Grußworte

Landrat Dr. Jürgen Ludwig
1.Vorsitzender der
Teichgenossenschaft Ansbach

Landrat Frank Vogel

Landrat des Erzgebirgskreises und
Präsident des Sächsischen Landkreistages

Manfred Hartnagel

1. Vorsitzender,
Jägervereinigung Feuchtwangen

„Die Rolle der Fischvermarktung im Landkreis Ansbach“

Stefanie Groß, Regionalmanagement Landkreis Ansbach

Ausstellungseröffnung: „Eindrücke aus dem Erzgebirgskreis“

Bilderausstellungen:

- Leindotter – Hier wächst fränkische Artenvielfalt
- Der Mittelfränkische Regionalcarpfen

In der Stiftskirche

19.00 Uhr: Ökumenischer Hubertusgottesdienst

Der Gottesdienst wird gemeinsam mit den Feuchtwanger Jagdhornbläsern von Dekan Martin Reutter gestaltet.

Freitag, 2. November

Festabend im „Kasten“

20.00 Uhr: Genießen für das

Land: Kurze Reden, langes Buffet und gute Musik mit den erzgebirgischen Hausmusikanten „Jens und Paul“

Fisch- und Wildbuffet

Rotwild aus dem Erzgebirge (Spitzenkoch Benjamin Unger, Hotel Blauer Engel Aue (JRE), Fleischermeisterei Schaarschmidt) trifft fränkische Fischsuppe (Gasthaus Sindel-Buckel)

Festvortrag Dr. Hermann Onko Aeikens, Staatssekretär im Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft

Frank Vogel, Landrat des Erzgebirgskreises und Präsident des Sächsischen Landkreistages: „Eindrücke aus dem Erzgebirgskreis“

Verleihung des „Goldenen Rebhuhns“ an Wurzelbetriebe und agrarökologische Leistungen

Ausklang „Europa verstehen“ mit Bildern und Musik aus dem Erzgebirge und Ostfriesland

Die Bevölkerung ist herzlich eingeladen! Eintritt frei!

Samstag, 3. November

Auf geht's zur Tour



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

10.00 Uhr: Fisch- und Wildbretverkauf auf dem Marktplatz

Verkauf frischer Fische aus heimischen Gewässern durch die Weihergemeinschaft Feuchtwangen und den Fischereiverein Feuchtwangen.

Verkauf von Wild aus unseren Wäldern durch die Feuchtwanger Jäger.

Verkauf regionaler Spezialitäten aus dem Erzgebirgskreis

Feine Spirituosen, Ziegenkäse, Öle und natürlich erzgebirgischer Stollen aus der Gastregion der Fisch- und Wildtage 2018 „Erzgebirgskreis“.

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

Durch 6 Feuchtwanger Wirtshäuser in einer InteRRegionalen Genießertour.

**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: 44,00 Euro

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

Die Tourteilnehmer sollen sich bis spätestens 24 Uhr beim sechsten Gang einfinden.

**Keine Rückerstattung der Karten
möglich.**

Das große 6-Gänge-Menü

- 1 Land-Gast-Hof Walkmühle**
Wild an Schwammer-Saures mit kleinem Kloß
- 2 Gasthaus Schöllmann**
Fischsuppe mit Karpfeneinlage auf Gemüsest
- 3 Gasthaus Wilder Mann**
Wildbratwurst auf Kürbis-Hagebuttenragout
- 4 Café am Kreuzgang**
Kartoffeltarte mit Speck, geräucherte Lachsforelle an Wildkräutersalat
- 5 Romantik-Hotel Greifen-Post**
Stingel mit Eisbein und Reh an Braunflecken
- 6 Gasthaus Sindel-Buckel**
Süßes bis Mitternacht



Wird nach Anmeldung

Sonntag,
4. November



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

Karpfenfreuden
Verkauf von heimischen Fischen
durch den Fischzuchtbetrieb Sindel,
Unterhorn

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

**Köstlichkeiten aus dem
Erzgebirgskreis**
Feine Spirituosen, Ziegenkäse,
Öle und natürlich erzgebirgi-
scher Stollen aus der Gastregion
der Fisch- und Wildtage 2018
„Erzgebirgskreis“

Fisch und Wild ganz frisch
Verkauf frischer Fische aus hei-
mischen Gewässern durch die
Weihergemeinschaft Feucht-
wangen. Verkauf von Wild
aus unseren Wäldern durch
Feuchtwanger Jäger

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

€ 44,-

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

Ausstellung in der Schranne

Eröffnung am Freitag,
2. November um 17.45 Uhr

Samstag, 3. und Sonntag,
4. November jeweils von
10.30 bis 17.00 Uhr

Ausstellung:

„Eindrücke aus dem
Erzgebirge“

Bilderausstellungen:

- Leindotter - hier wächst
fränkische Artenvielfalt
- Der Mittelfränkische
Regionalcarpfen

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 Geschmackstage Deutschland
präsentieren sich.



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.



Die RegioAPP

Regional Einkaufen und regional Essen auf einen Blick. Die RegioAPP für Mittelfranken stellt sich vor.

Fischschmaus in und rund um Feuchtwangen



Feuchtwangen

Romantik-Hotel „Greifen-Post“
Marktplatz 8, Tel. 09852 6800
10. bis 11. November

Gasthaus Schöllmann
Ringstraße 54 , Tel. 09852 2960
2. bis 4. November

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

Bernau

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

Reichenau bei Bechhofen

Landgasthaus „Zum Kreuz“
Tel. 09825 255
10. bis 11. 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



Layout:
Artenreiches Land - Lebenswerte Stadt e.V.

Druck:
SOMMER Media GmbH & Co. KG

Fotos:
Artenreiches Land – Lebenswerte Stadt e.V.,
Enno Appelhagen, Simon Malik, Marcel Drexler,
Jens Schmiedel, Kurt Pachl, Esther Wiese,
Pixabay.com, Studio2 Media

Begegnungen - "Regionale Allianzen" Gastregion 2018 - Erzgebirgskreis Wieder mit dabei: 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



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.

Becker's
baking

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



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



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