



2019

Feuchtwanger Fisch- & Wildtage

5. November bis
10. November 2019

Begegnungen - Regionale Allianzen
Gastregion 2019 - Lana Südtirol

**FEU
CHT
WAN
GEN**
1200²⁰¹⁹
Jahre

Vorschau: Schwarzwildtage
vom 17. bis 19. Januar 2020 und
Tour InteRRegional
am 18. Januar 2020

"Genießen für das Land"

1200 Jahre Feuchtwangen - 1200 Jahre fischen und jagen um Feuchtwangen

Karl der Große „entdeckte“ während er jagte Feuchtwangen und gründete ein Kloster, welches die Teichwirtschaft in unsere Täler brachte. Deshalb gehört im Fränkischen der herbstliche Karpfen seit Jahrhunderten zu den kulinarischen Höhepunkten. Und bei den Rehen, Hasen und Rebhühnern war ebenfalls im Herbst Erntezeit. Alles kam frisch auf den Tisch und war vor der Haustüre gewachsen. Nahversorgung, Genuss! – keine Fragen nach dem „woher“ und schon gar keine Suche nach dem CO²-Verbrauch.

1200 Jahre Zukunft

Zum Erinnern gehört die Vorausschau. Wenn `s nur bei uns mit den anderen Lebensmitteln grad so wäre, wie auch heute noch bei Fisch und Wild. Zu viele Produkte aus der Landwirtschaft des Umlandes erreichen unsere Stadt via Autobahn und Riesendiscounterparkplätzen – also auf weiten klimaschädigenden Umwegen. Keine Perspektive für die nächsten Generationen. Bei uns wachsen noch viele Lebensmittel auf den Feldern der Region - auch als gewichtige Ergänzung des Angebotes von Teichwirtschaft und Jagd.

1200 Jahre Zukunft braucht den „Klimaschutz durch kurze Wege“: Dazu gehören der dezentrale kommunale Schlachthof, die Landkreis-Molkerei, die Brauerei, die Mühlen, das Lebensmittelhandwerk und die Gastronomie als Nahversorger und Klimaschützer. Dazu die Markthalle als Treffpunkt regionaler Produkte in der Innenstadt.

Unsere Gastregion und gleichzeitig Partnerstadt Lana in Südtirol bringt uns gute Beispiele regionaler Nahversorger-Projekte mit. Freuen Sie sich auf Lana „pur“ und genießen Sie Spezialitäten aus Südtirol.

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

Ihr Heiner Sindel

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

Dienstag,
5. November

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

Mittwoch,
6. November

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

Ab 19.00 Uhr: **Strecke legen**
am Gasthaus Sindel-Buckel

19.30 Uhr: Abendrunde
Zum Stadtjubiläum 1200 Jahre
Feuchtwangen diskutiert die
Abendrunde 1200 Jahre Zu-
kunft: „Was wird Jagd sein?“

Nachgenießen
im Gasthaus Sindel-Buckel

Donnerstag,
7. 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: Weinprobe
Franken(wein) trifft Partnerregion Lana in Südtirol. Eine geführte Weinprobe in der Walkmarie organisiert von „Der Weinladen“ und dem Land-Gast-Hof Walkmühle. Philipp Meintzinger aus Frickenhausen stellt seine Weine vor, dazu interpretiert die Walkmühlküche südtiroler Köstlichkeiten. Anmeldung in der Tourist-Information, Tel. 09852-904-55. Eintritt 35,- EURO (begrenzte Teilnehmerzahl)

Freitag,
8. November



Foto: Die „Jungböhmisches“ aus Südtirol

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

Vertreter des Gemeinderats Lana

Manfred Hartnagel

1. Vorsitzender,
Jägervereinigung Feuchtwangen

Der Bio-Karpfen – Potenziale und Herausforderungen

Dr. Melanie Hauber-Dubs,
Naturland - Verband für ökologischen Landbau e.V.

**Ausstellungseröffnung:
„Eindrücke aus Südtirol“**

Bilderausstellungen:

- Wurzelbetriebe
- Leindotter – Hier wächst fränkische Artenvielfalt
- Auf dem Weg zum Bio-Regionalkarpfen

In der Stiftskirche

**19.00 Uhr:
Ökumenischer
Hubertusgottesdienst**

Der Gottesdienst wird gemeinsam mit den Feuchtwanger Jagdhornbläsern von Dekan Martin Reutter gestaltet. Anschließend Strecke legen auf dem Kirchplatz.

Freitag, 8. November

Festabend im „Kasten“

20.00 Uhr: Genießen für das Land: Kurze Reden, langes Buffet und gute Musik mit den „Jungböhmischen“ aus Südtirol

Fisch- und Wildbuffet
Buffet mit Spezialitäten aus Südtirol & dem Fränkischen

Alexander Holzner,
Dorfmetzgerei Holzner in Lana
Vorstellung der Regionalinitiativen
„pur Südtirol“ und „Roter Hahn“
sowie des Projektes „Hofnahe
Schlachtung mit Achtung“

Grußwort von **Olaf Meinen,**
Landrat des Landkreises Aurich /
Ostfriesland

**Verleihung des „Goldenen Reb-
huhns“** an Wurzelbetriebe und
agrärökologische Leistungen

Ausklang „Europa verstehen“
mit Bildern und Musik aus Südtirol

**Die Bevölkerung ist herzlich
eingeladen! Eintritt frei!**

Samstag, 9. November



**9.30 Uhr: Abfischen und
„Gold-Fischen“ für Kinder**
Weiherabfischen in der Amei-
senbrücke: Treffpunkt für Neu-
gierige, 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.

Auf geht's zur Tour



**10.00 Uhr: Fisch- und Wildbret-
verkauf auf dem Marktplatz rund
um den Röhrenbrunnen**
Verkauf frischer Fische aus heimischen
Gewässern durch die Weihergemein-
schaft Feuchtwangen und den Fischerei-
verein Feuchtwangen.

Verkauf von Wild aus unseren Wäldern
durch die Feuchtwanger Jäger.

**Verkauf regionaler Spezialitäten
aus Südtirol**
Feine Weine & Spirituosen, Speck &
Käse aus der Gastregion der Fisch- und
Wildtage 2019 „Lana in Südtirol“

Das große 6-Gänge-Menü

**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: 46,00 Euro

* Ihre Eintrittskarte finden Sie nebenstehend 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.**

- 1 Land-Gast-Hof Walkmühle**
Carpaccio von bunter Beete mit Nüssen und Streifen vom Wildschinken
- 2 Gasthaus Schöllmann**
Klare Fischsuppe mit Gemüseeinlage und Croutons vom Schüttelbrot
- 3 Café am Kreuzgang**
Ragout vom Wild mit kleinem Semmelknödel und Preiselbeerschaum
- 4 Café Banse**
Feines von der Kastanie mit heißer Hexe
- 5 Romantik-Hotel Greifen-Post**
Karpfenklößchen & gebeizte Goldforelle auf Steinpilzpolenta
- 6 Gasthaus Sindel-Buckel**
Süßes bis Mitternacht



Wird nach Anmeldung

Sonntag,
10. November



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

**14.00 Uhr Jagdmusikkonzert
auf dem Marktplatz mit
Jagdhundevorstellung**

Karpfenfreuden
Verkauf von heimischen Fischen
durch den Fischzuchtbetrieb
Sindel, Unterahorn

Köstlichkeiten aus Südtirol
Feine Weine & Spirituosen,
Speck & Käse aus der Gaste-
region der Fisch- und Wildtage
2019 „Lana in Südtirol“

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

€ 46,-

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

Ausstellung in der Schranne

Eröffnung am Freitag,
8. November um 17.45 Uhr

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

Ausstellung:

„Eindrücke aus Südtirol“

Bilderausstellungen:

- Wurzelbetriebe
- Leindotter – Hier wächst fränkische Artenvielfalt
- Auf dem Weg zum Bio-Regionalkarpfen

**Heimisches Pelzwerk –
die natürlichste Sache der Welt**

Jäger, die nichts wegwerfen,
stellen heimisches Pelzwerk vor.

**Bildbände, Rezepte
und Fachbücher rund um das
Thema Fisch, Wild und Südtirol**

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

Gasthaus Schöllmann

Ringstraße 54 , Tel. 09852 2960
5. bis 10. November

Romantik-Hotel „Greifen-Post“

Marktplatz 8, Tel. 09852 6800
16. bis 17. November

Gasthaus Sindel-Buckel

Spitalstraße 28, Tel. 09852 2594
16. bis 17. November

Bernau

Landgasthof „Zur Tenne“

Tel. 09852 2438
26. bis 27. 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
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.,
Tourismusverband Lana und Umgebung,
Frieder Blickle, Patrick Schwienbacher,
Benjamin Pfitscher, Enno Appelhagen, Simon
Malik, Esther Wiese, Fotolia.de, Pixabay.com

Begegnungen - Regionale Allianzen Gastregion 2019 - Lana Südtirol

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



Waldsee in Franken

Feuchtwangen



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
catering

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



Lisa Schottmann

Inhaberin
Marktplatz 9
91555 Feuchtwangen

Mobil: 0176-96188218 - E-Mail: lisa@cafe-banse.de
www.cafe-banse.de - [facebook.com/cafebans](https://www.facebook.com/cafebans)