



# 2022

## Feuchtwanger Fisch- & Wildtage

1. November bis  
6. November 2022

Regional im Zeichen von  
Klimawandel & Daseinsvorsorge



TAG DER REGIONEN

# "Regional" im Zeichen von Klimawandel und Daseinsvorsorge

Nein - unsere fränkische Teichwirtschaft und die örtlichen Jäger werden nicht die Nahversorgung unserer Region sichern. Aber sie tragen mit dem erlegten Wild und den gefangenen Fischen zur Vielfalt unseres Landes und zu gutem Essen bei.

Kurze Wege sind es, aus den Teichen und Wäldern auf die Teller der Gasthäuser unserer Region. Klimaschutz durch kurze Wege, ein Stück Daseinsvorsorge und - ja, Lebensfreude ist es auch an den Fisch- und Wildtagen in den Wirtschaftshäusern unserer Region gemeinsam für ein artenreiches Land zu genießen.

Ihr Heiner Sindel

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



**Dienstag,  
1. November**

**Ab 19.00 Uhr:**

**Ansitzjagd auf Rehwild**  
in den Revieren der Jäger-  
vereinigung Feuchtwangen

**Mittwoch,  
2. November**

**Ab 16.00 Uhr: Entenstrich**

in den Revieren der Jäger-  
vereinigung Feuchtwangen

**19.00 Uhr: Abendrunde**

„Nahversorgerregion  
Feuchtwangen“ mit Werner  
Proff & Thomas Gundacker zur  
Direktvermarktung von Wild  
sowie Manfred Hartnagel,  
1. Vorsitzender, Jägervereini-  
gung Feuchtwangen

**Nachgenießen**

im Gasthaus Sindel-Buckel

Donnerstag,  
3. November



**8.00 Uhr: Enten- und Treibjagd**

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

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

Freitag,  
4. November



**In der Schranne**

**Start mit den Jagdhornbläsern der Jägervereinigung Feuchtwangen**

**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

**Jürgen Engelhardt**

Stellv. Vorsitzender,  
Jägervereinigung Feuchtwangen

**Dr. Martin Oberle,**

Bayerische Landesanstalt für  
Landwirtschaft, Institut Fischerei  
„Nahrungsmittel & Ökosystem-  
dienstleistung der Karpfen-Teich-  
wirtschaft“

**Ausstellungseröffnung:**

**„Fantastische Karpfen“**

Präsentation der Kunstwerke  
des Kinder-Malwettbewerbs  
von ALLES e.V.

**In der Stiftskirche**

**19.00 Uhr:**  
**Ökumenischer  
Hubertusgottesdienst**

Der Gottesdienst wird gemeinsam  
mit den Feuchtwanger Jagdhorn-  
bläsern gestaltet.

**Anschließend Strecke legen  
auf dem Kirchplatz.**

# Freitag, 4. November

Genießabend im  
„Gasthaus Sindel-Buckel“

**20.00 Uhr: Genießen für das Land:** Fisch- & Wildgerichte auf vielerlei Arten zubereitet im Gasthaus Sindel-Buckel

**19.30 Uhr: Weinprobe**  
„Hohenloher Frankenwein & Feuchtwanger Tapas“. Eine geführte Weinprobe in der „Walkmarie“, organisiert von „Der Weinladen“ und dem Land-Gast-Hof Walkmühle. Sven Masson vom Weingut Neipperg stellt seine Weine vor. Anmeldung im Land-Gast-Hof Walkmühle, T: 09852-679590, E: info@walkmuehle-feuchtwangen.de. oder bei Sonja & Bernhard Hauf, T: 09852-9166, E: eder.wein-agrar@t-online.de  
Eintritt 48,- EUR  
(begrenzte Teilnehmerzahl)

# Samstag, 5. November

# Auf geht's zur Tour



**9.30 Uhr: Abfischen und „Gold-Fischen“ für Kinder**  
Weiherabfischen am Mosweiher (gegenüber Freibad): 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 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.

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

Durch 5 Feuchtwanger Wirtshäuser in einer InteRRegionalen Genießertour.

**5 Wirtshäuser – eine Stadt,  
1000 Schritte und ein großes  
5-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: 56,00 Euro

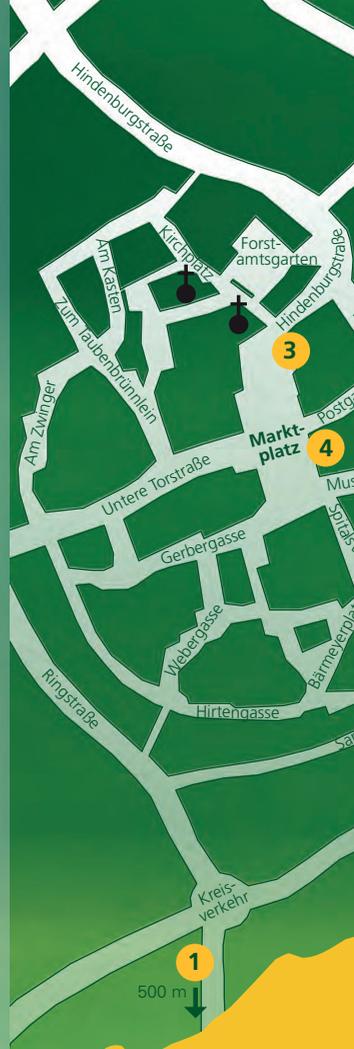
\* Ihre Eintrittskarte finden Sie nebenstehend zusammen mit dem Lageplan. Mit Anmeldung und Zahlung wird die Eintrittskarte gültig gestempelt.

Die Tourteilnehmenden sollen sich bis spätestens 23 Uhr beim fünften Gang einfinden.

**Keine Rückerstattung der Karten  
möglich.**

## Das große 5-Gänge-Menü

- 1 Land-Gast-Hof Walkmühle**  
Gemischtes Paddy vom Wildschwein und Reh, Rote Beete Sprossen mit Leindottermayonnaise und Brioche Brötchen
- 2 Gasthaus Schöllmann**  
Wildgeflügel Essenz, Geflügelleber-Nocken und Wildbrät-Flädlestrudel
- 3 Hibbard<sup>2</sup>**  
Saiblings Tatar und gelierte Fischsuppe mit regionalem Safran und Räucherfischmousse im Glas „to go“
- 4 Romantik-Hotel Greifen-Post**  
Geschmortes vom Feuchtwanger Wild im Wirsingmantel auf Kartoffel-Kürbis-Pürree
- 5 Gasthaus Sindel-Buckel**  
Süßes bis kurz vor Mitternacht



Wird nach Anmeldung

Sonntag,  
6. November



Ihre  
**Eintrittskarte**  
zur Tour InterRegional  
und dem großen 5-Gänge-Menü

€ 56,-

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

**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 Jagd-  
hundevorstellung**

**Fisch und Wild ganz frisch**  
Verkauf frischer Fische aus heimi-  
schen Gewässern durch die Wei-  
hergemeinschaft Feuchtwangen.  
Verkauf von Wild aus unseren  
Wäldern durch Feuchtwanger  
Jäger.

**15:30 Uhr Kinovorstellung für  
Kinder** im „KulturKino Feuch-  
twangen“. Der Film „**Shorty und  
das Geheimnis des Zauber-  
riffs**“ ist die deutsche Antwort  
auf „Finding Nemo“. Der Film  
thematisiert kritisch die Öko-  
Situation in den Weltmeeren  
- schöne Bilder mit Bildungswert  
für die ganze Familie mit den  
Stimmen von Veronica Ferres  
und Hannes Jaenicke, präsentiert  
vom ALLES e.V.

# Ausstellung in der Schranne

Eröffnung am Freitag,  
4. November um 17.45 Uhr

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

## Ausstellung:

### „Fantastische Karpfen“

Präsentation der Kunstwerke  
des Kinder-Malwettbewerbs  
von ALLES e.V.

## Leindotter -

hier wächst fränkische  
Artenvielfalt

## 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.

## Feuchtwanger Wirte decken den Tisch

Feuchtwanger Gastronomen zeigen ihr vielfältiges Fisch- und Wildangebot.

## 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“ und seine Partner präsentieren sich.



## Die RegioAPP

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



TAG DER REGIONEN

Sonderaktion zum  
Tag der Regionen 2022

# Fischschmaus in und rund um Feuchtwangen



## Feuchtwangen

Romantik-Hotel „Greifen-Post“  
Marktplatz 8, Tel. 09852 6800  
5. bis 6. November

Gasthaus Schöllmann  
Ringstraße 54 , Tel. 09852 2960  
5. bis 6. November

Gasthaus Sindel-Buckel  
Spitalstraße 28, Tel. 09852 2594  
12. bis 13. November

## Bernau

Landgasthof „Zur Tenne“  
Tel. 09852 2438  
22. bis 23. Oktober

## Reichenau bei Bechhofen

Landgasthaus „Zum Kreuz“  
Tel. 09825 255  
5. bis 6. November

## Impressum



TAG DER REGIONEN

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

Artenreiches Land -  
Lebenswerte Stadt e.V.  
Aktionsbündnis Tag der Regionen Bayern  
Hindenburgstraße 11  
91555 Feuchtwangen  
Telefon 09852 1381  
info@artenreiches-land.de  
www.artenreiches-land.de



## In Zusammenarbeit mit:

Jägervereinigung Feuchtwangen  
Fischereiverein Feuchtwangen  
Feuchtwanger Gastronomiebetriebe  
Stadt Feuchtwangen  
Teichgenossenschaft Ansbach



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, Andrea  
Winter, Pixabay.com, Studio2 Media

# Regional im Zeichen von Klimawandel & Daseinsvorsorge



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](http://www.walkmuehle-feuchtwangen.de)



\*\*\*\* Romantik-Hotel

Greifen - Post



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



Fam. Becker-Plaha  
Marktplatz 8  
91555 Feuchtwangen  
Telefon (0 98 52) 68 00  
Telefax (0 98 52) 68 06 8  
[info@hotel-greifen.de](mailto:info@hotel-greifen.de)  
[www.hotel-greifen.de](http://www.hotel-greifen.de)

Gasthaus  
Schöllmann

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

Zu den Fisch- & Wildtagen bieten wir Ihnen:

Karpfen und Forellen  
in verschiedenen Zubereitungen

Reh, Hirsch und Wildschwein



Der Weinladen



Ringstraße 45  
Feuchtwangen  
Telefon 09852 9166  
[www.der-weinladen-eder.de](http://www.der-weinladen-eder.de)

Feuchtwangen  
Spitalstraße 28  
Tel. 09852 2594  
[www.sindel-buckel.de](http://www.sindel-buckel.de)

GASTHAUS  
Sindel-Buckel  
KARPFFEN · 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.

HIBBARD?

Feiner Genuss aus Leidenschaft

Hibbard Gastro Services GbR  
Marktplatz 4 - 91555 Feuchtwangen

Telefon: 09852 6154146 - E-Mail: [info@hibbard2.de](mailto:info@hibbard2.de)  
[www.hibbard2.de](http://www.hibbard2.de)

