

Ausstellung in der Schranne

Eröffnung am Freitag,
7. November um 17.45 Uhr

Samstag, 8. und Sonntag,
9. November jeweils von
10.30–17.00 Uhr

Ausstellung des Mal- und Gedichtwettbewerbes

„Karpfen küsst Krabbe – wenn sich Teich und Meer im Wirtshaus begegnen.“

Heimisches Pelzwerk – die natürlichste Sache der Welt

Jäger, die nichts wegwerfen, stellen heimisches Pelzwerk aus.

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

Eine bunte Präsentation, arrangiert vom Buchhaus Sommer.

Sieben Feuchtwanger Wirte decken den Tisch

Die Feuchtwanger Gastronomen zeigen ihr vielfältiges Fisch- und Wildtagsangebot.

Kunst und Natur

Eine interessante Ausstellung im Schranneingang – arrangiert durch den Landschaftsbau Ebert

Die Regionaltheke – von fränkischen Bauern

Unsere Region hat viel zu bieten, zum Beispiel das Urgetreide Emmer und einen Reichtum regionaler Produkte.

„Mehr als Meer“ Ostfriesische Landschaften

Fränkische Landschaften

Auf dem Marktplatz und vor der Schranne

Teichlandschaften

Attraktive Präsentation der Fische in ihren natürlichen Lebensräumen auf dem Marktplatz um den Röhrenbrunnen (gestalterische Planung durch Landschaftsbau Ebert und Elektro Gögelein)



Fischschmaus in und rund um Feuchtwangen



Feuchtwangen

Gasthof Ballheimer
Ringstraße 57, Tel. 09852 9182
8.–9. November

Gasthaus Schöllmann
Ringstraße 54, Tel. 09852 2960
8.–9. November

Romantik-Hotel „Greifen-Post“
Marktplatz 8, Tel. 09852 6800
8.–9. November

Land-Gast-Hof „Walkmühle“
Walkmühle 1, Tel. 09852 679990
15.–16. November

Gasthof „Wilder Mann“
Alter Ansbacher Berg 2,
Tel. 09852 719 · 8.–9. November

Gasthaus Sindel-Buckel
Spitalstr. 28, Tel. 09852 2594
15.–16. November

Bernau
Landgasthof „Zur Tenne“
Tel. 09852 2438 · 25.–26. Okt.

Oberahorn
Gasthof Göhring
Tel. 09855 352 · 3.–5. Oktober

Thürnhofen
Gaststätte „Zum Grünen Wald“
Tel. 09855 97970 · 11.–12. Okt.

Aichau
Gasthaus Gromeder
Tel. 09855 359 · 2. November

Impressum

Die Feuchtwanger Fisch- & Wildtage werden veranstaltet von:

Teichgenossenschaft
Landkreis Ansbach



In Zusammenarbeit mit:

Artenreiches Land –
Lebenswerte Stadt

Fischereiverein Feuchtwangen

Jägervereinigung Feuchtwangen

Feuchtwanger Gastronomie-
betrieben

Stadt
Feuchtwangen



Konzept/Layout & Realisierung:
CORBEAU werbeagentur

Druck: Druckerei Sommer

Fotos: Elly Sindel, Foto-Deiningner,
Artenreiches Land – Lebenswerte Stadt e.V.,
Tourist Information Feuchtwangen,
CORBEAU werbeagentur, Sandra Gierach

Mitmachen und gewinnen beim Mal- und Gedichtwettbewerb



„Karpfen küsst Krabbe – wenn sich Teich und Meer im Wirtshaus begegnen“

Teilnahme

Eingeladen sind alle, die gerne zeichnen, malen oder sich schriftstellerisch betätigen – und in den Regionen Mittelfranken oder Ostfriesland zu Hause sind.

Motto

„Karpfen küsst Krabbe – wenn sich Teich und Meer im Wirtshaus begegnen“

Jury

Eine Fachjury aus Kunst- und Deutschlehrern bewertet alle Beiträge.

Das können Sie gewinnen:

Hauptpreis
Gewinnen Sie einen Wochenendurlaub für zwei Personen in Ostfriesland oder im Romantischen Franken! Lassen Sie sich verwöhnen und entdecken Sie die kulinarische Seite schöner Landschaften.

2. bis 4. Preis
Gewinnen Sie kulinarische Genüsse! Wir laden Sie ein zu einem feinen Schlemmer-Menü für zwei Personen.

5. bis 6. Preis
Genussvolle Überraschungspakete

Anforderungen an die Bilder und Zeichnungen

maximale Größe 29,7 x 42,0 cm (DIN A3), ungerahmt

Anforderungen an die Gedichte

Das Gedicht sollte 20 Zeilen nicht überschreiten. Der Stil kann frei gewählt werden

Allgemeine Anforderungen

Die Rückseite des Bildes, der Zeichnung oder des Gedichtes mit Name und Adresse versehen und bis **spätestens 27. Oktober 2008** einreichen bei:

Artenreiches Land –
Lebenswerte Stadt e.V.
Geschäftsstelle
Museumstraße 1
91555 Feuchtwangen

Telefon: 09852 1381
Telefax: 09852 615291
regionalinitiative-alles@-
online.de
www.artenreiches-land.de

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

Gasthof Ballheimer
Inh. Marco Zechmeister
Ringstraße 57
Feuchtwangen
Tel. (0 98 52) 91 82
Fax (0 98 52) 37 38

Lassen Sie sich von einer reichhaltigen Speisekarte mit regionalen Gerichten verwöhnen. Um Reservierung wird gebeten.

Gasthaus Schöllmann
Ringstraße 54
91555 Feuchtwangen
Tel. (0 98 52) 29 60 · Fax 29 20

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

Konditorei und Café mit eigener Pralinenherstellung

Genießen Sie Kaffeehaus-Kultur in unseren gemütlichen Räumen.

CAFE AM KREUZGANG
Feuchtwangen · Marktplatz 3
Tel. (0 98 52) 23 87

Greifen Post
Fam. Becker-Plaha
Marktplatz 8
91555 Feuchtwangen
Telefon (0 98 52) 68 00
Telefax (0 98 52) 68 06 8
E-Mail: hotel@greifen.de
www.greifen.de

Becker's catering

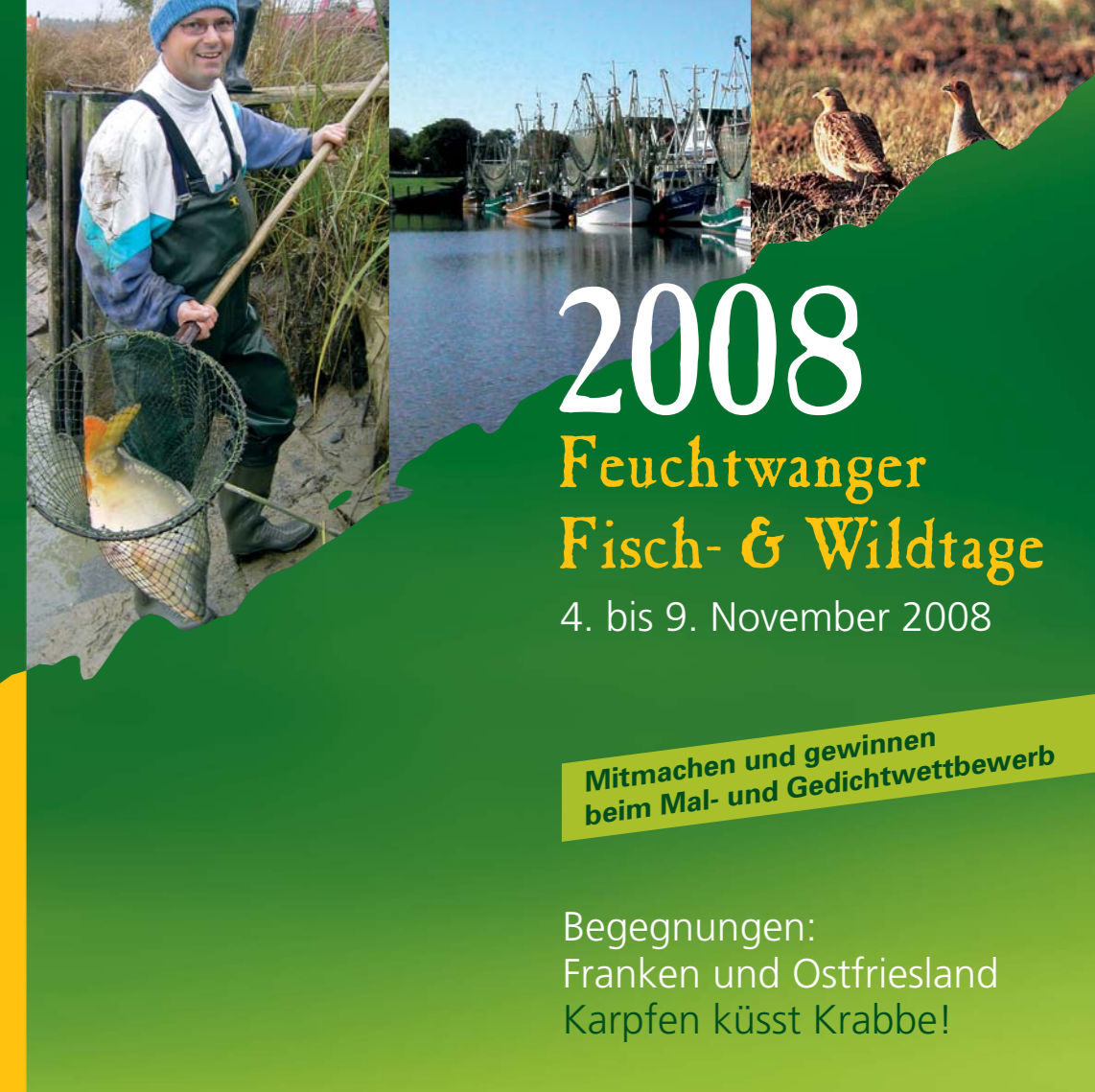
GASTHAUS Sindel-Buckel
www.sindel-buckel.de
Tel. 09852 2594

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.

Gasthof-Pension „Zum Wilden Mann“
Feuchtwangen · Am Oberen Tor
Telefon 09852/719

Zu den Fisch- & Wildtagen empfehlen wir Süß- und Salzwasserfische, Braten und kurzgebratene Gerichte.

Auf Ihren Besuch freut sich Fam. Pfeiffer.



2008 Feuchtwanger Fisch- & Wildtage

4. bis 9. November 2008

Mitmachen und gewinnen beim Mal- und Gedichtwettbewerb

Begegnungen:
Franken und Ostfriesland
Karpfen küsst Krabbe!

Wie Fisch und Wild Regionen dienen

Schmausen im Wirtshaus, den Karpfen auf dem Tisch, die Graugans der Marschen für morgen bestellt. Die Radtour genossen, den Hasen im Feld und ein Reh im Wald gesehen.

Wohl den Regionen, wo Mensch und Tier ein verträgliches Miteinander gefunden haben. Die raue Küste, der Fischer im Watt und Meer, die fränkischen Teiche um balkenverkreuzte Höfe – den Gästen in Franken und Ostfriesland schmeckt dieses Land.

Undenkbar, dass eine Landschaft Tourismus findet, wenn wildere Flure und fischarme Gewässer Kühle atmen – geschäftiges Gewinnstreben, das keine Toleranz für Fisch und Wild kennt.

Es sind gute Argumente für starke Regionen, wenn zukunftsfähiges Wirtschaften im Einklang mit unseren Lebensgrundlagen erfolgt. Tiere sind hierfür die Seismographen. Deren Dasein bestätigt unseren Weg und ihr Verschwinden muss nachdenklich stimmen – an der Küste, wie in den fränkischen Weihern, in der Marsch wie im Wald.

Liebe Freunde der fränkischen Genüsse,

Kochen und Genießen ist derzeit sozusagen „in aller Munde“, kein Fernsehsender kommt mehr ohne eine Kochshow aus, in der uns von mehr oder weniger prominenten Köchen die Zubereitung des Essens von „eigener Hand“ empfohlen wird. So vielseitig die Stimmen dieser Heerschar versierter Küchenmeister sind, so eindeutig sind ihre Aussagen und Empfehlungen doch im Kern: Für gutes Kochen braucht es sehr gute Zutaten. Auch die Definition wird stets mitgeliefert: Frisch und regional müssen die Produkte sein. Die Aktion der Feuchtwanger Fisch- und Wildtage präzisiert dieses Anliegen, wie ich meine, werden doch durch eine solche Aktion den Menschen hier in der Region (wieder) die Vorteile unserer regionalen Produkte und Spezialitäten vor Augen geführt:

Regionales Genießen schützt unsere Kulturlandschaft.

Es dient dem Erhalt von Arbeitsplätzen.

Es schont unser Klima und unsere Umwelt.

Frische und Geschmack sind überragend.

In diesem Sinne wünsche ich Ihnen guten Appetit und genussreiche Stunden.

Richard Bartsch

Richard Bartsch
Bezirkstagspräsident



Dienstag, 4. November

Gemeinschaftsansatz auf Rehwild in den Revieren der Jägervereinigung Feuchtwangen

19.00 Uhr: Strecke legen im Gasthaus Sindel-Buckel.

Mittwoch, 5. November

16.00 Uhr: Entenstrich in den Revieren der Jägervereinigung Feuchtwangen

19.30 Uhr: „Jagd als gesellschaftlicher Auftrag“ · Vortrag mit anschließender Diskussion

„Die deutsche Jagdpresse – Wegweiser, Pfadfinder oder Nachlassverwalter?“ · Referenten der Jagdzeitungen

Abendrunde im Gasthaus Sindel-Buckel · Nachgenießen

Donnerstag, 6. November



8.00 Uhr: Entenjagd und Treibjagd

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

19.30 Uhr: Weinprobe im Weinkeller von Bernhard Hauf (Der Weinladen): **„Der Riesling, König der Weißweine – eine Rieslingreise durch deutsche Weinbaugebiete“**
Eintritt € 13,- · Anmeldung bei der Tourist Information, Telefon 09852 90455 (begrenzte Teilnehmerzahl)

Freitag, 7. November

Im Gasthaus Sindel-Buckel

10.00–13.00 Uhr: „Wie können Fisch und Wild als Sympathieträger für den Tourismus in ländlichen Regionen genutzt werden?“
Impulsreferat: Eckhard Fuhr, Chef des Feuilleton bei der Tageszeitung DIE WELT · Dr. Thomas Vordermeier, Leiter der Fachberatung für das Fischereiwesen des Bezirks Mittelfranken · Wolfgang Heinzel, 1. Vorsitzender der Interessengemeinschaft www.regionalbuffet.de

In der Schranne

17.45 Uhr: Offizielle Eröffnung der Fisch- und Wildtage durch die Jägervereinigung Feuchtwangen und Bürgermeister Patrick Ruh

Grußworte von Richard Bartsch, Bezirkstagspräsident Mittelfranken und Manfred Hartnagel, 1. Vorsitzender der Jägervereinigung Feuchtwangen

Impulsvortrag von Dr. Martin Oberle, Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft, Institut für Fischerei

Wolfgang Heinzel, 1. Vorsitzender der Interessengemeinschaft www.regionalbuffet.de zum Thema **„Fisch und Wild – regionale Produkte sind Trend in der Gastronomie.** Wie können Fisch und Wild gastronomiefreundlich zubereitet werden?“

Ausstellungseröffnung „Karpfen küsst Krabbe – wenn sich Teich und Meer im Wirtshaus begegnen.“ Wir zeigen eine Auswahl der beim Mal- und Gedichtwettbewerb eingereichten Bilder und Gedichte.

„Mehr als Meer“ Ostfriesische Landschaften

Fränkische Landschaften

In der Stiftskirche

19.00 Uhr: Hubertusmesse mit den Bläsern der Jägervereinigung Feuchtwangen

Preisverleihung an die Gewinner des Wettbewerbs „Karpfen küsst Krabbe“

Sie sind herzlich eingeladen. Der Eintritt ist frei!

In der Stadthalle Kasten

20.00 Uhr: Begegnungen – ein ostfriesisch-fränkischer Abend mit Teich-, Meer-, Geest- und Waldbuffet, u. a. mit Schollen, Krabben und Aalen aus Ostfriesland

Musikalische Gestaltung des Abends: **LAWAY** aus Ostfriesland – „das Aushängeschild des ostfriesischen Volks“

Verleihung des „Goldenen Rebhuhns“

Festvortrag Staatssekretär Friedrich-Otto Ripke, Niedersächsisches Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft, Verbraucherschutz und Landesentwicklung

Pastor Manfred Hurtig, Ev.-luth. Kirchengemeinde Nesse, Ostfriesland: **„Die Kirche im Dorf lassen!“** Regionale Wirtschaftsethik aus kirchlicher Sicht.

Preisverleihung an die Gewinner des Wettbewerbs „Karpfen küsst Krabbe“

Sie sind herzlich eingeladen. Der Eintritt ist frei!

Samstag, 8. November



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

Weiherrabfischen in der Ameisenbrücke: Treffpunkt für Neugierige, die Wissenswertes über das Abfischen lernen wollen. „Gold-Fischen“ für Kinder: Für jeden gefangenen Goldfisch gibt es einen Gutschein der Feuchtwanger Gastronomie über € 8,- für die Kinder.

10.00–13.00 Uhr: Schauräuchern von heimischen Fischen mit Verkauf durch die Fischzüchter Frieß und Gottwald



10.00 Uhr: Fisch- und Wildpretverkauf auf dem Marktplatz

Verkauf frischer Fische durch die Weiergemeinschaft Feuchtwangen und den Fischereiverein Feuchtwangen · Verkauf von Wild durch die Jägervereinigung Feuchtwangen

11.00–15.00 Uhr: Kreatives Kochen mit Claudia Greiner u. Thomas Hüner im Land-Gast-Hof Walkmühle: heimisches Wild und Fische gebeizt u. mariniert · Tapas auf fränkisch · kleine kulinarische Schmankerl einfach u. lecker hergestellt u. serviert · € 25,- · Anmeldung Tourist Information, Tel. 09852 90455 (begrenzte Teilnehmerzahl)

Auf gehts zur Tour InteRRRegional

Ab 18.00 Uhr: Tour InteRRRegional

Durch 7 Feuchtwanger Wirtshäuser in einer inteRRRegionalen Genießertour

7 Wirtshäuser – eine Stadt, 700 Schritte und ein großes 7-Gänge-Menü

Die Besucher genießen Gang für Gang von Wirtshaus zu Wirtshaus ein inteRRRegionales Menü.

Vorverkauf:*
Tourist Information Feuchtwangen, Marktplatz 1, Telefon 09852 90455

Preis: € 36,-

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

Das große 7-Gänge-Menü

- Land-Gast-Hof Walkmühle**
Carpaccio von der gepökelten und geräucherten Wildentbrust mit Pinienkernen, Feldsalat und Himbeeressigvinaigrette
- Gasthaus Schöllmann**
Weiße Kartoffelsuppe mit Rote Beete-Karpfenklößchen
- Gasthof Ballheimer**
Weißfischkrapfen auf Safranrisotto und Bärlauchspintschaum
- Gasthaus „Zum Wilden Mann“**
Emmer-Krabben-Burger mit Miesmuscheltempura
- Café am Kreuzgang**
Parfait von der Wildgänseleber im Baumkuchenmantel mit Walnusskrokant und Apfelconfit
- Romantik-Hotel „Greifen-Post“**
Beckers „Saumagen“ von Reh und Hase im Wirsingmantel auf Stinpilz-Kartoffelpüree
- Gasthaus Sindel-Buckel**
Dessertbuffet



Ihre Eintrittskarte
zur Tour InteRRRegional und dem großen 7-Gänge-Menü

€ 36,-

Wird nach Anmeldung in der Tourist Information gültig gestempelt!

Sonntag, 9. November

10.30 Uhr–17.00 Uhr: Martinimarkt auf dem Marktplatz und praktische Vorführungen zu Jagd, Fischerei und Landwirtschaft

Karpfenfreuden
Verkauf von heimischen Fischen durch den Fischzuchtbetrieb Helmut Sindel

Räucherfisch
Schauräuchern von heimischen Fischen mit Verkauf durch die Fischzüchter Frieß und Gottwald

Fisch und Wild ganz frisch
Verkauf frischer Fische durch die Weiergemeinschaft Feuchtwangen und den Fischereiverein Feuchtwangen · Verkauf von Wild durch die Jägervereinigung Feuchtwangen

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

Regionale Produkte
Verkauf und Verköstigung mit regionalen Produkten durch die Familie Rubensdörfer