

Ausstellung in der Schranne

Eröffnung am Freitag,
9. November um 17.45 Uhr

Samstag, 10. und Sonntag,
11. November jeweils von
10.30–17.00 Uhr

Ausstellung: Woher kommen unsere Lebensmittel?

„Fränkisch regional!“
Woher kommen unsere Lebens-
mittel? Mit Gewinnspiel zur Her-
kunft regionaler Produkte. Wert-
volle Preise zu gewinnen.

Fischer und Jäger, Wirte und
Metzger, Bauern und Lebens-
mitteleinzelhandel präsentieren
sich.

**Heimisches Pelzwerk – die
natürlichste Sache der Welt:**
Jäger, die nichts wegwerfen,
stellen heimisches Pelzwerk aus.

**Die Tracht als moderne
Kleidung –** junge Leute aus
Weißrussland und der Hesselberg-
region stellen Trachtenmode aus.

**Bildbände, Rezepte und Fach-
bücher rund um das Thema
Fisch und Wild:** Eine bunte
Präsentation, arrangiert vom
Buchhaus Sommer.

**Sechs Feuchtwanger Wirte
decken den Tisch:** Die Feucht-
wanger Gastronomen zeigen ihr
vielfältiges Fisch- und Wildtags-
angebot.

**Die Regionaltheke –
von fränkischen Bauern:**
Unsere Region hat viel zu bieten,
zum Beispiel das Urgreide
Emmer und einen Reichtum
regionaler Produkte.



Fischschmaus in und rund um Feuchtwangen

Feuchtwangen
Gasthaus Schöllmann
Ringstraße 54, Tel. 09852 2960
10.–11. November

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

Land-Gast-Hof „Walkmühle“
Walkmühle 1, Tel. 09852 679990
10.–11. November

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

Reichenau bei Bechhofen
Landgasthaus „Zum Kreuz“
Tel. 09825 255 · 3.–4. November

Bernau
Landgasthof „Zur Tenne“
Tel. 09852 2438 · 10.–11. November

Oberhorn
Gasthof Göhring
Tel. 09855 352 · 12.–14. Oktober

Thürnhofen
Gaststätte „Zum Grünen Wald“
Tel. 09855 97970 · 6.–7. Oktober

Aichau
Gasthaus Gromeder
Tel. 09855 359 · 1.–4. November

Impressum

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

Teichgenossenschaft
Landkreis Ansbach



Organisation und Durchführung:

Artenreiches Land –
Lebenswerte Stadt e.V.
Museumstraße 1
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 & Realisierung:
CORBEAU werbeagentur

Druck: SOMMER media

Fotos: Elly Sindel, Artenreiches Land –
Lebenswerte Stadt e.V., Tourist Information
Feuchtwangen, Gerlinde Großmann, Andy
Brunner, CORBEAU werbeagentur

Begegnungen: Weißrussland



Seit einigen Jahren sind „Begegnungen“ ein gewichtiger Teil der Fisch- und Wildtage. Diese Begegnungen finden nicht nur in Feuchtwangen statt. Zuerst bin ich unseren diesjährigen Partnern der Fisch- und Wildtage in Minsk begegnet. Ein Kongress, ein gemeinsames Seminar, Karpfenessen im Restaurant „Westfalia“ in Minsk, jagen mit weißrussischen Jägern auf Elch und Sau und – krönender Abschluss erlebnisreicher Tage – ein Vortrag und nächtliche Gespräche im Gymnasium von Novopolotsk – einer sehr jungen Stadt nicht weit von der lettischen Grenze.

Gemeinsames Thema, sowohl in Weißrussland als auch bei uns: Ländliche Räume bluten aus, Menschen gehen weg, suchen die optimalen Standorte, wo sich die Global Player rudeln. Beeindruckend war in Minsk – bei all den gemeinsamen Problemen – der starke Wille, Wege zu suchen, wie für Menschen Bleibeperspektiven in ländlichen Räumen geschaffen werden können. Gomel, Pripjat, Grodno, Städte und Landschaften in Weißrussland. Überall die Suche nach Arbeit und gleichwertigen Lebensverhältnissen für Menschen in peripheren ländlichen Räumen.

Den AgroÖkoTourismus wollen wir in einem gemeinsamen Projekt in Pripjat und Gomel unterstützen. Fischerei und Jagd. Ein wenig fühlen von der Weite östlicher Wälder und Seen. Brücke zu Fisch und Wild um Feuchtwangen. Mit unseren Freunden aus Novopolotsk sind wir schon ein Stück weiter. Im Feuchtwanger Gymnasium gibt es ein Projektseminar, wo es um Bleibeperspektiven geht. Es können gute Gespräche werden, wenn weißrussische und Feuchtwanger Schüler ein großes Thema der Nachhaltigkeit diskutieren. Und, dass Menschen aus dem Fränkischen die schönen Seiten Weißrusslands kennen lernen. Wir wollen Mut machen zu Begegnungen – in allen Regionen Europas.

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
Feuchtwangen
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
E-Mail: hotel@greifen.de
www.greifen.de

Gasthaus
Schöllmann
Ringstraße 54
91555 Feuchtwangen
Tel. (0 98 52) 29 60 · Fax 29 20
www.gasthaus-schoellmann.de

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

GASTHAUS
Sindel-Buckel
KARPEN-HOTEL
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.

Wohlfühlen bei Fisch und Wild –
die heimische Gastronomie lädt ein.



2012 Feuchtwanger Fisch- & Wildtage

6. bis 11. November 2012

Europa – regional
Begegnungen: Weißrussland

Ausstellung: Fränkisch regional!
Woher kommen unsere Lebensmittel?

Europa regional – Bleibeperspektiven

Wann ist es gut, auf dem Land zu leben? Was hält (junge) Menschen im ländlichen Raum? Oder: Was treibt sie weg? Könnten Fischerei und Jagd oder die kulinarische Seite unseres (noch) schönen Landes Menschen ein Stück Lebensqualität sein? Etwas, das als Beruf oder als Beiwerk zum beruflichen Alltag Bleibeperspektiven schafft. Könnten die Fisch- und Wildtage ein Stück Begeisterung wecken für das „Wirtschaften mit der Natur“?

Wir werden bei den Fisch- und Wildtagen mit diesen Gedanken experimentieren. Vor allem am Freitagabend in der Stadthalle „Kasten“. Wozu wir ganz besonders herzlich einladen. Mit gutem Essen – zeitgemäß Fisch und Wild aus der Region. Kleinigkeiten, Vielfalt, Eigenart. Soll anders sein, als BigMac-Schablone. Genießen für das Land. Versucherle wird's geben, kleine Happen zum Einstieg in Genussregionen. Musik begleitet. Junge Leute spielen. Cadenza – eine feine Gruppe. Und dann kommt's modisch. In Novopolotsk – einer Stadt in Weißrussland – haben sie im Gymnasium die alte Tracht für junge Menschen inszeniert – phantasievoll wie am Hesselberg. Es wird ein buntes Bild geben, wenn junge Leute aus Novopolotsk und vom Hesselberg ihre Ideen in feiner Mode präsentieren.

Europa regional – ein kleiner Ausschnitt, ein wichtiges Thema. Regional ist ein Schlüssel für die Lebendigkeit ländlicher Räume. Fisch und Wild sind dabei ein kleines, aber sehr besonderes Stück ländlicher Räume. Für manche auch eine „Bleibeperspektive“.

Wir laden die Bevölkerung sehr herzlich dazu ein!

Heiner Sindel
1. Vorsitzender
Artenreiches Land – Lebenswerte Stadt e.V.



Dienstag, 6. November

Ansitzjagd auf Rehwild in den Revieren der Jägervereinigung Feuchtwangen

Mittwoch, 7. November

Ab 16.00 Uhr: Entenstrich in den Revieren der Jägervereinigung Feuchtwangen

19.30 Uhr: Abendrunde im Gasthaus Sindel-Buckel
Warum entscheiden die Richter am Europäischen Gerichtshof zu Gunsten von Jagdgegnern? Eine Diskussion mit:

Norbert Gram, Jäger in einem Nachbarrevier der Sekte „Universelles Leben“ Würzburg.

Eckhard Fuhr, der in seinem Buch „Jagdlust: Warum es schön, gut und vernünftig ist, auf die Pirsch zu gehen“ das Wesen der Jagd für die Öffentlichkeit aufbereitet.

Hannes Kollar, Chefredakteur der österreichischen Jagdzeitung „Der Anblick“

Donnerstag, 8. 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: Apulische Weine und regionale Schmankerl – ein Flirt im Landgasthof Walkmühle; organisiert von Bernhard Hauf (Der Weinladen) mit der Familie Cantele aus Lecce. Der Weinemacher Paolo Cantele stellt sechs seiner Weine vor. Anmeldung in der Tourist Information, Tel. 09852 904-55, Eintritt € 18,- (begrenzte Teilnehmerzahl)

Freitag, 9. November



In der Schranne

17.45 Uhr: Offizielle Eröffnung der Fisch- und Wildtage in der „Schranne“ durch die Bläser der Jägervereinigung Feuchtwangen und Bürgermeister Patrick Ruh

Eröffnungsvortrag: Richard Bartsch, Bezirksstagspräsident Mittelfranken, zum Thema „Fränkisch regional!“

Grußworte

Landrat Dr. Jürgen Ludwig, Vorsitzender der Teichgenossenschaft Ansbach

Manfred Hartnagel, 1. Vorsitzender Jägervereinigung Feuchtwangen

Vortrag: Dr. Martin Oberle, Bayerische Landesanstalt für Fischerei – Außenstelle für Karpfenteichwirtschaft, zum Thema „Der Frankenkarpfen“

Ausstellungseröffnung: „Fränkisch regional!“ Woher kommen unsere Lebensmittel? Mit Gewinnspiel zur Herkunft regionaler Produkte. Wertvolle Preise zu gewinnen.

Fischer und Jäger, Wirte und Metzger, Bauern und Lebensmitteleinzelhandel präsentieren sich.

In der Stiftskirche

19.00 Uhr: Hubertusgottesdienst mit den Bläsern der Jägervereinigung Feuchtwangen. Anschließend Streckenlegen auf dem Kirchplatz.

In der Stadthalle Kasten

20.00 Uhr: Fisch- und Wildbuffet: Versucherle aus Fisch und Wild für Einsteiger und Fortgeschrittene

Kurze Reden, langer Genuss: **Verabschiedung von Landrat Rudolf Schwemmbauer a. D. als Vorsitzender der Teichgenossenschaft Ansbach**, Laudatio: Dr. Dieter Piwernetz

Modenschau: Gemeinsame Präsentation zeitgemäßer Trachten unserer Gäste aus Weißrussland und der Berghexen-Trachtenmode aus der Region Hesselberg. Beide zeigen wie jugendlich und individuell traditionelle Trachten aussehen.

Verleihung des „Goldenen Rebhuhns“

Musikalische Gestaltung des Abends durch „Cadenza“ aus Bechhofen. Rhythmus, Leidenschaft, Klang – das Unplugged-Cover-Trio kommt dem Publikum sehr nahe, geht unter die Haut!

Die Bevölkerung ist herzlich eingeladen! Eintritt frei!

Samstag, 10. November



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

Weiheraufischen 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, Gottwald und Sindel

Auf geht's zur Tour InteRRRegional



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 Jägervereinigung Feuchtwangen

11.00–14.00 Uhr: Kreatives Kochen mit Thomas Hüner und Team im Land-Gast-Hof Walkmühle: heimisches Wild und Fische aus der Region – raffinierte Zubereitungsarten, kleine kulinarische Schmankerl einfach lecker hergestellt und serviert. Anmeldung in der Tourist Information, Tel. 09852 904-55, € 18,- (begrenzte Teilnehmerzahl)

Ab 18.00 Uhr: Auf geht's zur Tour InteRRRegional

Durch 6 Feuchtwanger Wirtshäuser in einer inteRRRegionalen Genießertour

6 Wirtshäuser – eine Stadt, 600 Schritte und ein großes 6-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 6-Gänge-Menü

1 Land-Gast-Hof Walkmühle
Wildragout mit getrockneten Steinpilzen und Piroge

2 Gasthaus Schöllmann
Borschtsch von Weißfischen

3 Gasthof „Wilder Mann“
Roh mariniertes Weißkraut mit Preiselbeer-Vodkaremoulade und Tranchen vom kalten Rehrücken mit Wacholdersalz

4 Café am Kreuzgang
Blaue Pellkartoffel mit Sauerrahm gebeiztem Saibling und Forellencaviar

5 Romantik-Hotel „Greifen-Post“
Wildschwein aus dem Heu mit Wirsing-Buchweizenwickel

6 Gasthaus Sindel-Buckel
Dessertbuffet



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

€ 36,-

Wird nach Anmeldung in der Tourist Information gültig gestempelt!

Sonntag, 11. November

10.30–17.00 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 aus heimischen Gewässern durch die Weihergemeinschaft 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. Bestimmung mitgebrachter Obstsorten durch einen Fachmann

Regionale Produkte
Verkauf und Verköstigung von regionalen Produkten der „Regionaltheke – von fränkischen Bauern“ durch die Regionalagentur Artenreiches Land – Lebenswerte Stadt e.V.