

Ausstellung in der Schranne

Eröffnung am Freitag,
9. November um 18.00 Uhr

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

Spurensuche –
eine Ausstellung
zum Spannungsfeld
des menschlich-tierischen
Mit- und Nebeneinanders

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, arran-
giert vom Buchhaus Sommer.

Sieben Feuchtwanger
Wirte decken den Tisch:

Die Feuchtwanger Gastrono-
men zeigen ihr vielfältiges
Fisch- und Wildtagsangebot.

Kunst und Natur:

Eine interessante Ausstellung
im Schranneneingang – arran-
giert durch den Landschafts-
bau Ebert und den Holzkünst-
ler Eberhard Bullinger.

Regionaltheke:

Unsere Region hat viel zu bie-
ten, zum Beispiel das Urgetrei-
de Emmer und einen Reich-
tum regionaler Produkte.



Fischschmaus in und um Feuchtwangen



Feuchtwangen:
Gasthof Ballheimer
Ringstraße 57, Tel. 09852 9182
9. bis 11. November 2007

Gasthaus Schöllmann
Ringstraße 54, Tel. 09852 2960
10. bis 11. November 2007

Romantik-Hotel „Greifen-Post“
Marktplatz 8, Tel. 09852 6800
10. bis 11. November 2007

Land-Gast-Hof „Walkmühle“
Walkmühle 1, Tel. 09852 679990
17. bis 18. November 2007

Gasthaus Sindel-Buckel
Spitalstr. 28, Tel. 09852 2594
17. bis 18. November 2007

Bernau:
Landgasthof „Zur Tenne“
Tel. 09852 2438
20. bis 28. Oktober 2007

Oberahorn:
Gasthof Göhring
Tel. 09855 352
13. bis 14. Oktober 2007

Thürnhofen:
Gaststätte „Zum Grünen Wald“
Tel. 09855 97970
6. bis 7. Oktober 2007

Aichau:
Gasthaus Gromeder
Tel. 09855 359
2. bis 4. November 2007

Impressum

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

Teichgenossenschaft
Landkreis Ansbach

Teichgenos- senschaft
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-Deiningar,
Tourist Information Feuchtwangen,
CORBEAU werbeagentur, Bund Naturschutz
in Bayern e.V.

Mensch und Tier – zum (fr)Essen gern



Mitunter liebt man Tiere auch
eben dieser Pfanne wegen. Wilde
Tiere schmecken gut. Normal?
Wunderlich? Oder gar pervers?
Die diesjährigen Fisch- und Wild-
tage versuchen diese Verhältnisse
zu diskutieren: Einmal eintreten
für den Lebensraum und gleich-
zeitig Tiere verzehren.

Der Biber gehört in unsere Land-
schaft, braucht Raum und bringt
Vielfalt in Bäche und Fluren –
und stört mitunter gewaltig.
Deshalb wird er mancherorts be-
jagt werden. Was tun mit diesen
Problembibern? Wegwerfen?
Nein. Das wäre typisch Überfluss-
gesellschaft. Er schmeckt gut,
also werden wir ihn essen und
seinen Balg nutzen.

Es sind schwierige Verhältnisse:
Mit Tieren leben, für Tiere sorgen,
durch Tiere Schaden haben und
dann „Tiere in die Pfanne hauen“.
Das Letztere geschieht vielfältig.
Manchmal nur, indem man ihnen
den Lebensraum nimmt – Alltag –
alltäglich in Wachstumszeiten.
Wo man Land braucht und Tiere,
egal ob groß oder klein, nur stö-
ren. Dann wieder will man Tiere,
mitunter viele Tiere, weil ihr An-
blick das Gemüt erfreut – wenn
sie nicht gerade ein Bäumchen ab-
fressen oder die Wiesen umbre-
chen oder Straßen unterhöheln.

Es sind keine neuen Gedanken,
die sich mit den menschlich-
tierischen Verhältnissen be-
schäftigen. Hinterfragt werden
soll dieses von der Schöpfung
programmierte Miteinander
allemaal.

Unsere Betriebsphilosophie
„Genießen für das Land“ kann
auch Lösungsansatz sein.
Wenn der wunderbare kulina-
rische Genuss Motivation ist,
auch für Lebensraum und
Lebensrecht der Mitkreatur
einzutreten, kann man guten
Gewissens genießen – genie-
ßen für das Land. Das sichert
im weitesten Sinne auch
unsere Lebensgrundlagen.

Das Rotwild ist auch so ein
schwieriger Nachbar des Men-
schen. Frisst Knospen und schält
Bäume, hindert auf den Straßen
und war trotzdem bis vor 200 Jah-
ren bei uns im Westfränkischen
zu Hause. Was tun? Weiterhin kei-
ne Duldung auf über 90 % von
Süddeutschland, weil – ja weil es
halt keine bequeme Tierart ist?

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

Artenreiches Land Lebenswerte Stadt

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

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

Becker's
catering

Artenreiches Land Lebenswerte Stadt

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

Gasthof-
Restaurant
Ballheimer

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

Artenreiches Land Lebenswerte Stadt

GASTHAUS
Sindel-Buckel

Der Feuchtwanger Karpfen prägt unsere Spei-
sekarte, nicht alle Tage das Gleiche, 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.

Feuchtwangen
Tel. (0 98 52) 25 94

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

Artenreiches Land Lebenswerte Stadt

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.

Wilder Mann

Artenreiches Land Lebenswerte Stadt

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



2007 Feuchtwanger Fisch- & Wildtage

7. bis 11. November 2007

Begegnungen: Karpfen aus Schleswig-
Holstein, der Steiermark und Franken

Mensch und Tier –
zum (fr)Essen gern

Mittwoch,
7. November

Auftakt ab 11.00 Uhr
im **Gasthaus Sindel-Buckel:**

Mensch und Tier – eine „Verhältnisbestimmung“ am Beispiel des Rotwildes. Moderation Ulrich Wotschikowsky, Verein für Arten-, Umwelt- und Naturschutz e.V. (VAUNA)

Die Geschichte des Rothirsches pendelt zwischen waldverwüstender Überhege und regionaler

Ausrottung. Bis heute verharren wir in dieser Schwarzweißpolitik. Nicht mal auf zehn Prozent der Landesfläche wird unser größtes Wildtier im Süden der Bundesrepublik geduldet.

Rotwild steht mit seinen Lebensraumansprüchen für unzerschnittene Lebensräume und für Toleranz des Menschen über die Rendite hinaus. Rotwild braucht Freiheit und keine Reservate.

In vielen Regionen könnte das Rotwild ein gutes „Regionalprodukt“ sein. Was ist zu tun, um den Mittelweg zu finden und zu halten zwischen nacktem Wald und Jagdkulisse? Diese Thematik ist Gegenstand eines ganztägigen Workshops.

16.00 Uhr: Entenstrich und Gemeinschaftsansatz auf Rehwild in den Revieren der Jägervereinigung Feuchtwangen.

19.30 Uhr: Abendrunde im Gasthaus Sindel-Buckel – Nachgenießen

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: Tour d'horizon – eine Weinreise durch Weinbauregionen Europas · Weinprobe im Weinkeller von Bernhard Hauf (Der Weinladen) · Eintritt € 12,- · Anmeldung bei der Tourist Information, Telefon 09852 904-55 · begrenzte Teilnehmerzahl

Freitag
9. November

Ab 10.00 Uhr: Informationsveranstaltung zu regionalen Herkunftsangaben bei Fischen im Gasthaus Sindel-Buckel:

Moderation **Dr. Helmut Wedekind**, Leiter des Instituts für Fischerei, Starnberg

- Regionale Herkunftsangaben bei Fischen – Umsetzung und Chancen für die Zukunft · **Dr. Adriano Profeta**, TUM-Weihenstephan

- Einführung von Herkunftsangaben – Einflüsse auf die Qualität/Kontrollmöglichkeiten · **Dr. Martin Oberle**, Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft, Institut für Fischerei

- Genussregion Österreich: der Karpfen im Steirischen Teichland · **Helfried Reimoser**, Teichwirterverband Steiermark/Österreich

- Anschließend: Erfahrung- und Ideenaustausch zwischen den einzelnen Regionen bei regionalem Mittagessen

BiberEssen?
Liebe geht durch den Magen. Altfränkisches Sprichwort. Wortgewalt wirkt, wenn etwas herauskommt. Die Liebe sichert das Miteinander, der kulinarische Genuss die Freude am eigenen Engagement. Wir werden, wenn über die Regionalvermarktung des Karpfens diskutiert wird, auch kulinarisch überlegen, wie dem Biber sein angestammter Lebensraum gesichert werden kann. Wir werden für das Land genießen.

18.00 Uhr: Eröffnung der Fisch- und Wildtage in der Schranne durch die Bläser der Jägervereinigung Feuchtwangen. Vortrag von **Dr. Thomas Vordermeier**, Fachberatung für das Fischereiwesen des Bezirks Mittelfranken, zum Thema „Karpfen und Weißfische – Ausdruck des Lebensgefühls einer Region“.

19.00 Uhr: Hubertusmesse in der Stiftskirche mit den Bläsern der Jägervereinigung Feuchtwangen

20.00 Uhr in der Stadthalle Kasten: Begegnungen – ein kulinarischer Vergleich

Als kulinarische Partner unseres Fisch- und Wildbuffets werden Reinfelder Fischer aus Schleswig-Holstein und die Steiermärker aus dem Sulmtal in Österreich ihre Karpfen aus den Regionen zu den fränkischen Karpfen auf unserem Buffet präsentieren und zum kulinarischen Vergleich einladen. Kalte und warme Karpfengerichte sowie Wildspezialitäten bei musikalischer Umrahmung.

Vortrag des Landesjägermeisters der Steiermark, Heinz Gach zum Thema „Wild und Jagd in der Steiermark“

Anschließend: Verleihung des Goldenen Rebhuhns

Eintritt frei!



Samstag,
10. November



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

Auf gehts zur **Tour InteRRegional**

10.00 Uhr: Fisch- und Wildpretverkauf 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

11.00–15.00 Uhr: Wildkochkurs mit Marco Zechmeister im Gasthof Ballheimer: Reh, Hirsch, Feldhase, Wildschwein, Wildente – 6-Gänge-Menü für € 27,- · Anmeldung: Tourist Information, Telefon 09852 904-55 · begrenzte Teilnehmerzahl

Ab 18.00 Uhr: Tour InteRRegional
Durch 7 Feuchtwanger Wirtschaftshäuser in einer InteRRegionalen Geniebertour.

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

Die Besucher genießen Gang für Gang von Wirtschaftshaus zu Wirtschaftshaus ein InteRRegionales Menü.

Begegnungen bei der Tour InteRRegional

Der Reinfelder Karpfen (Schleswig-Holstein), der Steiermärker Karpfen und der Fränkische Karpfen – kreiert und gekocht mit Produkten aus unserer Region. Das Rotwild und die Gams der Steiermark, die Fasane der Lübecker Bucht und die Rehe und Feldhasen aus Franken – ein kulinarisch genießender Vergleich. Abgeschlossen wird die Tour musikalisch im siebten Wirtschaftshaus.

Regional ist nie Abgrenzung – eine gute Region ist immer weltweit und tolerant. Wildpret gehört zu hohen Anteilen in der Region vermarktet – in feiner Dosierung ist es aber die Würze auch ferner Regionen.

Vorverkauf:*
Tourist Information, Marktplatz 1, Telefon 09852 904-55
Preis: € 34,-

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

Das große
7-Gänge-Menü

1 Land-Gast-Hof Walkmühle Schleswig-Holstein

Mousse vom heißgeräucherten Karpfen mit Schaum vom steirischen Kürbiskernöl und eingemachten roten Rüben

2 Gasthaus Schöllmann Steiermark

Hirschrahmsuppe mit Preiselbeerschmarrn

3 Gasthof Ballheimer Schleswig-Holstein

Bratwürste vom Reinfelder Pfefferkarpfen

4 Café am Kreuzgang Franken

Geschmorte Stückchen vom Feldhasen mit Walnussbrot

5 Gasthaus „Wilder Mann“ Franken

Karpfensulz mit Kartoffel-Endiviengmanschi

6 Hotel „Greifen-Post“ Steiermark

Gams im Steinpilzmantel mit Krautfleckerl

7 Gasthaus Sindel-Buckel
Dessertbuffet



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

€ 34,-

Wird nach Anmeldung in der Tourist Information gültig gestempelt!

Sonntag,
11. November

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

Vorführung aus der Steiermark:
Wie bereiten die Steirer ihren Karpfen für die Verbraucher zu?

Karpfenfreuden: Wie kommt ein grätenfreier Karpfen auf den Tisch? Infos/Vorführungen durch den Fischzüchter Helmut Sindel.

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

Teichlandschaften: Attraktive Präsentation der Fische in ihren natürlichen Lebensräumen auf dem Marktplatz.

Fisch und Wild ganz frisch:
Verkauf frischer Fische aus heimischen Gewässern durch die Weihergemeinschaft Feuchtwangen und den Fischereiverein Feuchtwangen · Verkauf von Wild aus unseren Wäldern durch die Jägervereinigung Feuchtwangen.



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

Regionale Produkte:
Gänsemarkt der Geflügelhöfe Rubensdörfer und Hirsch