

Die bekanntesten Haarwildarten

REH Das Reh ist in Franken flächendeckend verbreitet und die häufigste Haarwildart. Es macht deshalb einen Großteil des Wildbretangebotes aus. Nur der Rehbock hat einen Kopfschmuck, das sogenannte Gehörn.

WILDSCHWEIN Schwarzwild ist in weiten Bereichen des Landkreises NEA beheimatet. Aufgrund seiner hohen Vermehrungsrate und seines Gewichtes ist es neben dem Rehwild die Tierart, die das meiste Wildbret in Deutschland liefert. Wildschweine leben in Rotten, die aus mehreren Bächen mit ihren Jungtieren bestehen. Die erwachsenen männlichen Wildschweine (Keiler) sind meist Einzelgänger.

HASEN Hasen leben in abwechslungsreichen Feldlandschaften. Der Hasenbestand zeigt leider einen Rückwärtstrend. Im Gegensatz zum Kaninchen, bei dem die Jungen im Bau geboren werden, kommt der Hasennachwuchs oberirdisch zur Welt.

Die bekanntesten Federwildarten

FASAN Schon von den Römern wurde der Fasan, der ursprünglich aus Asien stammt, bei uns eingeführt. Nur die Fasanenhähne haben das prachtvolle bunte Gefieder. Der Fasanbestand muss sehr gehegt und gepflegt werden.

WILDENTEN In Deutschland gibt es viele verschiedene Entenarten. Bejagt und in den Handel gebracht wird hauptsächlich die Stockente, die besonders zahlreich vorkommt.

WILDTAUBEN Die mit Abstand häufigste Taubenart ist die Ringeltaube. Bei den Stadttauben, die sich auf den Plätzen tummeln, handelt es sich nicht um Wildtauben, sondern um verwilderte Haustauben. Das Fleisch von jungen Wildtauben ist zart und leicht verdaulich.

Für jede Wildart gibt es bestimmte Jagd- und Schonzeiten. Diese orientieren sich überwiegend am natürlichen Lebenszyklus der Tiere und können regional unterschiedlich sein. Wann eine Tierart bejagt werden darf, ist gesetzlich genau festgelegt. Frisches Wildbret aus deutschen Revieren ist deshalb nur in der jeweiligen Hauptjagdsaison zu haben:

Rotwild	Juni bis Ende Januar	Kaninchen	ganzzjährig
Rehwild	Mai bis Ende Januar	Fasane	Oktober bis Mitte Januar
Schwarzwild	ganzzjährig	Wildtauben	Juli bis März
Hasen	Oktober bis Dezember	Wildenten	September bis Januar

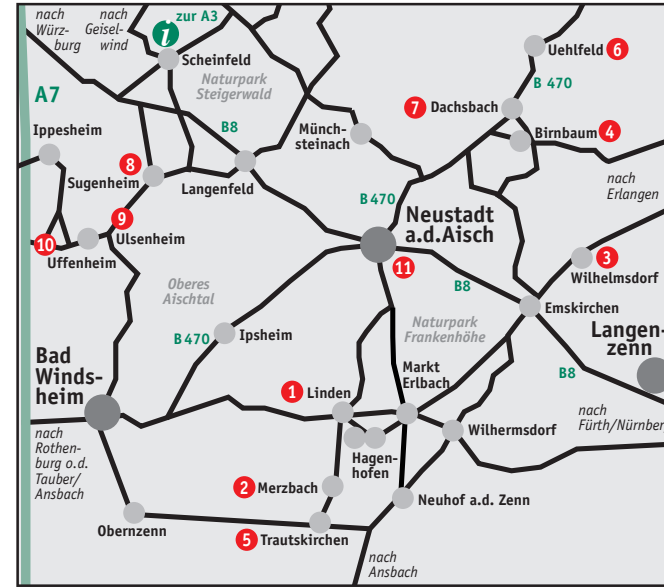
Zu den besonderen kulinarischen Erlebnissen der fränkischen Küche zählen Wildgerichte. Ihre Zubereitung kann ganz einfach oder auch raffiniert sein. Sie reicht vom traditionellen Wildragout über einen feinen Braten bis hin zu Steaks oder Wildpasteten. Wildbret ist vitaminreich, fettarm und aufgrund seiner speziellen Eiweißzusammensetzung leicht verdaulich. Damit liegt es voll im Trend der bewussten Ernährung.

Zusammensetzung und Nährwerte von Wildfleisch

Wildart	Eiweiß	Fett	Mineralstoffe	Vitamin B2	Kalorien	Joule
	%	%	%	mg/100 g	pro 100 g	pro 100 g
Reh	21	3,5	1,2	0,25	130	550
Hirsch	20	3,3	1,0	0,25	120	490
Wildschwein	17	3,4	2,4	0,25	120	490
Hase	22	3,0	1,2	0,06	120	490
Fasan	24	6,5	1,3	0,13	160	690
Ente	18	17,2	1,0	0,20	240	1010

Viel Freude beim Besuch unserer Häuser im Rahmen der Wildbretwochen. **Wildbret wird in einigen Gasthäusern ganzzjährig serviert – erkundigen Sie sich einfach bei den Wirten.**

So finden Sie die Gasthäuser der Wildbretwochen



Mit dem Auto: Fürth (30 km), Nürnberg (40 km), Erlangen (25 km), Ansbach (20 km) und Würzburg (40 km). Mit den VGN: Bahnlinie Nürnberg-Fürth-Neustadt/Aisch-Markt Bibart, über Fürth-Sieglersdorf-Markt Erlbach und Ansbach-Uffenheim.

Der Landkreis Neustadt a.d.Aisch-Bad Windsheim liegt mit 2/3 seiner Fläche im Naturpark Steigerwald und Naturpark Frankenhöhe. Diese Naturparks sind mit großen Waldflächen gesegnet, die in Fluss- und Seitentälern immer wieder in grüne Wiesenlandschaften und abwechslungsreichen Ackerbau auslaufen. Zahlreiche Wasserläufe und viele Weiher- und Teichanlagen bereichern das Landschaftsbild und bieten ein gutes natürliches Wasserangebot. Dies alles zusammen ermöglicht eine große Wildvielfalt in unserer Landschaft welches unter guten Bedingungen gesund heranwachsen kann. Die weitgehend stressfreie Lebensweise unseres Wildes in der freien Natur, seine uneingeschränkte Bewegungsfreiheit und seine abwechslungsreiche Nahrung aus Kräutern und Gräsern sind unmittelbar für den Wohlgeschmack des Wildfleisches verantwortlich. Etwa 15. 000 bis 20. 000 Tonnen Wildbret kommen jährlich aus deutschen Revieren. Die Jäger nutzen das Wild nachhaltig, d. h. sie entnehmen nur so viel aus der Wildbahn, wie jährlich „nachwächst“. Darüber hinaus erhalten und pflegen Jäger die Lebensräume der Wildtiere und sorgen so für eine artenreiche Tier- und Pflanzenwelt sowie einen gesunden Wildbestand in unserer Kulturlandschaft.

Fragen Sie uns, wir informieren und organisieren!

Gerne senden wir Ihnen weitere Prospekte über die Region. Kreuzen Sie entsprechendes einfach an:

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Radeln im Steigerwald | <input type="checkbox"/> Wandern im Steigerwald |
| <input type="checkbox"/> Freizeittipps | <input type="checkbox"/> Gruppenreisen |
| <input type="checkbox"/> Aischgründer Bierstraße | <input type="checkbox"/> Magazin „Naturpark Steigerwald“ |
| <input type="checkbox"/> Mittelfränkische Bocksbeutelstraße | |

Weitere Informationen bei der

Touristinformation Neustadt a.d.Aisch-Bad Windsheim

Hauptstr. 1 · 91443 Scheinfeld Telefon (0 91 62) 1 24-24 · Telefax 1 24-33

E-Mail: info@steigerwald-info.de

www.wildbretwochen.de · www.bocksbeutelstrasse.de

www.karpfenschmeckerwochen.de · www.bierstrasse.de · www.steigerwald-info.de

Wildbret-Preise

1. Preis Ganztägiger Eintritt in die Franken-Therme Bad Windsheim inkl. Saunalandschaft, Thermal-Badehallen und großer Salzsee und Wildbretgenuss-Essen an der Eröffnung der Wildbretwochen 2012

10 weitere Preise: Jeweils 1 Einkehrgutschein im Wert von 20 Euro

Touristinformation
Neustadt a.d.Aisch-Bad Windsheim
– Wildbretwochen –
Hauptstraße 1

91443 Scheinfeld

• Am Gewinnspiel kann jede Person nur einmal teilnehmen! Der Besuch einer Gaststätte aus dieser Teilnehmerliste wird Ihnen auf Wunsch mit einem Stempel bestätigt.

• Sie benötigen **2 Stempel** von **verschiedenen Restaurants** dieses Faltblattes.

• Die **Teilnahme ist nur während der Aktionswochen möglich. Einsendeschluss** für das vorliegende Faltblatt **ist der 15. 12. 2011**. Es gilt das Datum des Poststempels.

• Senden Sie das Faltblatt nach Abschluss Ihrer „Wildbrettournee“ unter Angabe Ihrer Adresse an die Touristinformation (Anschrift siehe links) zurück.

• **Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.**

Sie werden automatisch von uns verständigt, wenn Sie gewonnen haben.

Die Preise werden zugestellt!

Wir wünschen Ihnen auf Ihrer „Wildbrettournee“ guten Appetit und viel Glück!

Anschrift:

Name, Vorname

Straße

PLZ/Ort

Telefon

E-Mail

(wenn Sie unseren jährlichen Newsletter erhalten möchten)

© Herausgeber: Kreisfremdenverkehrsamt · Hauptstraße 1 · 91443 Scheinfeld · Telefon (0 91 62) 1 24-24 · Telefax (0 91 62) 1 24-33 · Gestaltung+ Satz-Druck: TV Satzstudio Vogler GmbH · Neidhardswinden 63 · 91448 Emskirchen · Telefon (0 91 02) 93 92-0

11. Wildbret-



Wochen

vom 11. bis 27. 11. 2011



Wildbretspeisen in
vielen Zubereitungsarten



Die Wildbret- Restaurants

im Landkreis Neustadt a.d.Aisch-Bad Windsheim

1 Landgasthof - Hotel *** „Zum Stern“ Linden

Jürgen Knörr
Hauptstraße 60 · 91459 Markt Erlbach, OT Linden
Tel. (0 91 06) 8 91 · Fax (0 91 06) 66 66
www.karpfenbuffet.de / www.karpfensushi.de
Ruhetag: Dienstag, Mittwoch

Vorspeise: Steinpilzrahmsüppchen mit Rehkraftbrühe verfeinert; Streifen von der rosa gebratenen Rehlende an Feldsalat mit Croutons · **Hauptgang:** Medaillons vom Reh Rücken mit Steinpilzen, Croquettes; Rehbraten mit Kloß; Rehschäufele mit Kloß; Wildschweinbraten mit Kloß; Wildschweintrüben rosa am Stück gebraten mit Steinpilzen Rösti und Rosenkohl; Wildschweinragout mit Spätzle; Hasenkeule in Burgundersoße mit Kloß; Wildhasenrücken mit Waldpilzen, Croquettes und Rosenkohl. Alle Klöße und Croquettes sind hausgemacht! Zu allen Gerichten dürfen Sie sich an unserer reichhaltigen Salatbar bedienen · **Dessert:** hausgemachtes Haselnussparfait
Unser Wild stammt aus den Revieren Linden, Birkenfeld und Schweinach.



2 Gasthaus Kirchberger Merzbach

Barbara und Helmut Kirchberger
Haus-Nr. 4 · 90619 Trautskirchen, OT Merzbach
Telefon (0 91 07) 8 08 · Fax (0 91 07) 9 69 05
Ruhetag: Dienstag ab 15 Uhr, Mittwoch

Vorspeise: Steinpilzrahmsüppchen · **Hauptgang:** Rehschäufele mit frischen Pilzen, Preiselbeerbirne, Semmelkloß, Apfelrotkohl · Rehmedaillons auf Walnussrahmsauce, Kartoffelkräpfen, Broccoli · Wildschweinsteak auf Maronentraubensauce, Kartoffelplätzchen · gefüllte Wildente mit Kloß und Rotkohl · Hasenkeule mit Pfefferkirschsauce, Semmelkloß, Salatvariationen... u. v. m. · **Dessert:** Merzbacher Zwetschgenbeutel mit hausgemachten Zimtparfait, hausgemachte Pralinen

Unser Wild stammt aus heimischen Revieren.



3 Gasthof „Brennerei- stuben“ Wilhelmsdorf

Edwin Günthner
Bergstraße 21A · 91489 Wilhelmsdorf
Tel. (0 91 04) 21 41 · Fax (0 91 04) 21 48
www.brennereistuben.de · info@brennereistuben.de
Ruhetag: Montag

Vorspeisen: fränkische Wildsuppe; Radicchio mit Wildschweinschinken · **Hauptgang:** Wildschweinbraten mit Kloß, Williamsbirne und Blaukraut; Rehmedaillons mit Pfefferlingen, Kartoffelaltern und gem. Salat; Rehbraten mit Kloß und Blaukraut; gefüllte Wildente mit Zwetschgenknödel, gebratenen Apfelscheiben und Blaukraut; Feldhasenrücken in Walnusssoße mit Kloß und gem. Salat; Wildtöpfchen mit Spätzle und gem. Salat; gebackene Rehleber mit Kartoffelpüree und gebratenen Apfelscheiben; gefüllte Wildhasenkeule mit Kloß und gem. Salat

Unser Wild stammt aus den Revieren Emskirchen, Brunn, Elgersdorf-Gunzendorf, Neidhardswinden-Siedelbach, Ebersbach-Wilhelmsdorf, Eckenberg, Dettendorf-Obersachsen.

4 Landgasthof „Zur Hammer- schmiede“ Birnbaum

Fam. Schiwon und Frieß
Haus-Nr. 56 · 91466 Gerhardshofen, OT Birnbaum
Tel. (0 91 63) 9 99 40 · Fax (0 91 63) 99 94 19
www.landgasthof-hammerschmiede.de
info@landgasthof-hammerschmiede.de
Ruhetag: Montag; So. ab 17 Uhr geschlossen

Vorspeise: klare Wildkraftbrühe mit Maultäschchen · **Hauptgang:** Rehbraten mit Rotweinsauce; Rehschäufele mit Semmelkloß; Wildtopf nach Jägerart in Wacholderrahmsauce; Wildschweinbraten mit Preiselbeerbirne; Wildhasenbraten „Braun“ gemacht; gefüllte Wildente nach Großmutter Rezeptbuch
Unser Wild stammt aus den Revieren Diebach und Hambühl.

5 Landgasthof „Goldener Stern“ Trautskirchen

Familie Krönert
Hauptstraße 2 · 90619 Trautskirchen
Tel. (0 91 07) 2 55 · Fax (0 91 07) 16 01
www.landgasthof-goldener-stern.de
info@landgasthof-goldener-stern.de
Ruhetag: Donnerstag

Hauptgang: Rehbraten; Reh Rücken; Wildschweinbraten; Medaillons vom Wildschweintrüben; Hasenkeule gespickt; Hasenrückenfilet
Unser Wild stammt aus dem Revier Trautskirchen.

6 Brauerei-Gasthof Prechtel Uehlfeld

Familie Prechtel
Hauptstraße 24 · 91486 Uehlfeld
Telefon (0 91 63) 2 28 · Fax (0 91 63) 12 29
www.brauerei-prechtel.de
Ruhetag: Montag

Hauptgang: Rehbraten mit Johannisbeersauce, Rotkohl und Kartoffelkroketten; Wildschweinbraten mit Rotkohl und Kloß, sonntags lt. Speisekarte
Unser Wild stammt aus heimischen Revieren.

7 Landgasthof „Zum Branden- burger Adler“ Dachsbach

Familie Hieronymus
Bamberger Str. 1a · 91462 Dachsbach
Tel. (0 91 63) 2 92 · Fax (0 91 63) 99 66 63
www.gasthof-hieronymus.de
gasthof-hieronymus@t-online.de
Ruhetag: Dienstag; Mittwoch ab 17.30 Uhr geöffnet

Vorspeise: klare Wildsuppe mit Pfannkuchenstreifen · **Hauptgang:** geschmorter Rehbraten in Rahmsauce mit gefüllter Preiselbeerbirne, Blaukraut und Kloß; Wildschweingulasch mit Waldpilzen, Preiselbeeren, Speckrosenkohl und Semmelknödel; Wildschweinbraten in Rotweinsauce mit Kartoffelknödel und gemischten Blattsalaten
Unser Wild stammt aus heimischen Revieren.

8 Landgasthof „Ehegrund“ Sugenheim

Familie Stiegler
Hauptstraße 30 · 91484 Sugenheim
Tel. (0 91 65) 3 60 · Fax (0 91 65) 4 60
www.landgasthof-ehegrund.de
info@landgasthof-ehegrund.de
Ruhetag: Montag



Vorspeise: Wildrahmsuppe „Steigerwald“ mit Steinpilzen · **Hauptgang:** Reh Rücken mit Waldpilzen; Rehschäufele in Wacholdersauce; Wildschweinbraten in Burgundersauce mit Preiselbeerbirne und Blaukraut; Wildschweinsteak; Steigerwälder Wildragout mit Spätzle und Pfefferlingen; Hasenkeule in süß-sauer Sauce; Wildentenbrust rosa gebraten
Unser Wild stammt aus den Revieren Sugenheim, Hürfeld, Ezelheim, Deutenheim.

9 Landgasthof „Zum schwarzen Adler“ Ulsenheim

Hans Meyer
Haus-Nr. 97 · 91478 Markt Nordheim, OT Ulsenheim
Tel. (0 98 42) 82 06 · Fax (0 98 42) 78 00
www.frankenurlaub.de · info@frankenurlaub.de
Ruhetag: Montag, Mittwoch

Hauptgang: Rehbraten mit Knödeln und Blaukraut; Reh Rücken rosa gebraten mit Steinpilzsauce, Preiselbeerknödel und Salat; Wildschweingulasch mit Semmelknödelaufstrich und Salat; Wildschweinbraten mit Knödeln und Blaukraut
Unser Wild stammt aus dem Revier Ulsenheim/Markt Nordheim.

10 Landgasthof „Lichterhof“ Uffenheim

Familie Geupel
Marktplatz 14 · 97215 Uffenheim
Tel. (0 98 42) 98 31-0 · Fax (0 98 42) 98 31-88
www.lichterhof.com · info@lichterhof.com
www.ritteressen.de · info@ritteressen.de
Dienstag: Ruhetag

Vorspeise: Carpaccio von der rosa gebratenen Rehlende mit Feldsalat an Hagebuttendressing; klare Wildkraftbrühe mit Steinpilznocken · **Hauptgang:** Rehschäufele mit gebratenen Waldpilzen, Kartoffelgratin und Butter-Rosenkohl; Wildschweingulasch an Serviettenknödel mit Wirsing in Rahm · **Dessert:** Pralinen- und Panna Cotta-Eis auf heißen Him- und Brombeeren
Unser Wild stammt aus heimischen Revier.

11 Gasthaus „Zur Sonne“ Neustadt a.d.Aisch

Familie Holzmann-Pohli
Nürnberger Str. 18 · 91413 Neustadt a. d. Aisch
Tel./Fax (0 91 61) 24 88
www.sonne-nea.de · info@sonne-nea.de
Ruhetag: Montag, Dienstag

Vorspeise: Wildrahmsuppe mit Steinpilzen · **Hauptgang:** Rehschulter am Blatt gebraten, hausgemachte Bandnudeln; Wildschweinbraten mit Semmelknödel; rosa gebratener Reh Rücken mit Kartoffelgratin
Unser Wild stammt aus Oberstrahlbach, Neustadt a.d.Aisch.



Allgemeine Information

Gästezimmer vorhanden behindertenfreundlich

Der besondere Freizeit-Tipp!

Wohin vor oder nach Ihrem kulinarischen Wildbretgenuss?

Franken-Therme

Entspannung und Wellness pur



♦ 4 Thermal-Sole-Becken im Innen- und Außenbereich mit einem Salzgehalt von 1,5 % bis 12 %

♦ Außergewöhnlicher, ganzjährig beheizter Salzsee mit vollgesättigter Sole

♦ Vielfältige Sauna-Landschaft mit 8 verschiedenen Saunen

♦ Dienstag: Ruhetag

♦ Exklusive Wellness- und Kosmetikoase mit hauseigenen Pflegeprodukten

Nähere Infos unter Tel. (0 98 41) 40 30-0 oder www.franken-therme.net