



24.10.22
BIS
20.11.22

WILDBRETWOCHEN

IM LANDKREIS ERLANGEN-HÖCHSTADT



Nähere Informationen unter
www.erlangen-hoechstadt.de



Keine Gewähr für Vollständigkeit und Richtigkeit.

Diese und weitere Broschüren sowie Informationen über den Landkreis Erlangen-Höchstadt finden Sie unter www.erlangen-hoechstadt.de

Stand: August 2022



Liebe Mitbürgerinnen und Mitbürger,
liebe Gäste,

die Wildbretwochen finden nun schon zum 13. Mal im Landkreis Erlangen-Höchstadt statt.

Auch dieses Jahr freuen wir uns auf die besonders feinen Seiten unserer regionalen Töpfe und Pfannen. Eine bewusste und nachhaltige Lebensweise ist immer mehr gefragt. Heimisches Wildbret kann hier durchaus überzeugen und ist inzwischen fester Bestandteil unserer Genussregion und liebgewonene Tradition im Landkreis. In Kooperation mit dem Bayerischen Hotel- und Gaststättenverband und dem Bayerischen Jagdverband wollen wir Sie gerne im Jubiläumsjahr des Landkreises auf die saisonale Spezialität Wild aufmerksam machen.

Vom 24. Oktober bis 20. November präsentieren ausgesuchte Gaststätten kulinarische Genüsse rund um das Wildbret. Dabei reicht die Palette von Hase, Reh, Hirsch oder Wildschwein gegrillt, gebraten oder geschmort bis hin zu traditionellem Wildragout, Steaks oder Wildpasteten.

Für welche Variante Sie sich auch entscheiden, heimisches Wildbret bietet eine willkommene Abwechslung in jedem ernährungsbewussten Speiseplan. Nutzen Sie die Gelegenheit, bei einem gemütlichen Essen in einer der teilnehmenden Gaststätten für ein paar Stunden den Alltagsorgen zu entfliehen. Mit der vielfältigen Gastronomie im Landkreis lässt sich fränkische Lebensart immer wieder neu entdecken.

Die Broschüre hilft Ihnen dabei, sich einen Überblick über die Gaststätten und die jeweiligen Spezialitäten der einzelnen Gastgeber im Rahmen der Wildbretwochen zu verschaffen. Sie werden auch ein Lieblingswildrezept von Clemens Funke von der Landgaststätte Schmidt aus Neuhaus finden. Suchen Sie sich einfach Ihre Liebesspezialität oder Ihren Lieblingsgasthof aus – ganz nach Ihrem Geschmack.

Ich wünsche Ihnen einen guten Appetit!

Ihr

Alexander Tritthart
Landrat

Inhaltsverzeichnis

Adelsdorf

Landgasthaus Utz.....	5
Landgasthof Niebler.....	6
Landgaststätte Schmidt.....	7

Eckental

Gasthof Schloß Eckenheid.....	8
-------------------------------	---

Gremsdorf

Landgasthof Scheubel.....	9
---------------------------	---

Heroldsberg

Restaurant – Metzgerei – Partyservice Freihardt.....	10
--	----

Herzogenaurach

Landgasthof Bär.....	11
----------------------	----

Heßdorf

Landgasthof Jägersruh.....	12
----------------------------	----

Höchstadt a. d. Aisch

Gasthaus „Lauberberg“.....	13
Restaurant – Café Aischblick.....	14

Kalchreuth

Gasthaus „Drei Linden“.....	15
Gasthaus Reif.....	16
Gasthaus zum Schloss.....	17
Landgasthof – Metzgerei Meisel.....	18

Marloffstein

Atzelsberger Wirtshaus und Biergarten.....	19
Gasthof „Alter Brunnen“.....	20

Möhrendorf

Gasthaus Fischküche Reck.....	21
Landgasthof Schuh.....	22

Wachenroth

Fränkischer Landgasthof Weichlein.....	23
--	----

Erlangen

Gasthof Güthlein „Zur Einkehr“.....	24
Landgasthof Krone.....	25

Lieblingswildbretrezept von Clemens Funke, Landgaststätte Schmidt Adelsdorf – Ortsteil Neuhaus.....	26
Kreisheimatpfleger Dr. Manfred Welker: Das „Wildbret des kleinen Mannes“ – Die Pfiffer.....	28
Bildangaben.....	30
Zum Wildbretessen mit öffentlichen Verkehrsmitteln.....	32
Anzeige hürdenlos – Wegweiser für Menschen mit Mobilitätseinschränkungen.....	33
Kulinarisches Wildbrettagebuch.....	34/35

Adelsdorf

Landgasthaus Utz

Weppersdorf 13 | 91325 Adelsdorf
Ortsteil Weppersdorf

Telefon: 09195 7360

landgasthaus-utz@t-online.de
www.landgasthaus-utz.de



Öffnungszeiten

Warme Küche:

Fr. 17:00–20:30 Uhr

So. 11:00–14:00 Uhr

Mo.–Do., Sa. Ruhetage

Angebot

- Fasan „Winzer Art“
- Rehrücken, -medaillons
- Reh- und Wildschweinbraten und Hasenkeule

Adelsdorf

Landgasthof Niebler

Neuhauser Hauptstraße 30 | 91325 Adelsdorf
Ortsteil Neuhaus

Telefon: 09195 8682

info@landgasthof-niebler.de
www.landgasthof-niebler.de



Öffnungszeiten

Mo. + Di. 17:30–22:00 Uhr

Do.–Sa. 17:30–22:00 Uhr

So. 11:30–14:00 Uhr + 17:30–22:00 Uhr

Mi. Ruhetag

Abholservice

Angebot

- winterlicher Blattsalat in Himbeeressig mit Granatapfel und geräucherter Entenbrust
- Maronencremesuppe mit Serrano-Schinken und Parmesanspänen
- klare Wildbrühe mit Kürbisravioli und Gemüsestreifen
- Rehschäufele in Wacholder-KirschsaUCE mit Preiselbeerklößen und Rotkohl
- Perlhuhnbrust in Cognac-Rahmsauce mit Orangen-Wirsing und Apfel-Lauch-Baggers
- Hirschrückenmedaillons unter einer Pumpnickel-Kirschkruste mit Haselnusspätzle und Rahmrosenkohl
- zartes Hasenrückenfilet an Preiselbeer-Pfeffersauce mit Nudeln und Rahmsteinpilzen
- geschmorte Hirschkeule in Wacholdersauce mit Kartoffelkloß, Blaukraut und Preiselbeerbirne



Adelsdorf

Landgaststätte Schmidt

Schloßstraße 10 | 91325 Adelsdorf
Ortsteil Neuhaus

Telefon: 09195 7291

info@gaststaette-schmidt.de
www.gaststaette-schmidt.de



Öffnungszeiten

Mi., Fr.–So. 11:00–14:00 Uhr + 17:00–22:00 Uhr

Do. 17:00–22:00 Uhr

Mo. + Di. Ruhetage

Angebot

- Sauerbraten vom Reh mit Semmelkloß & Blaukraut
- Wildschweinrücken mit roter Beete und Rosenkohl



Eckental

Gasthof Schloß Eckenheid

Am Eckenhaider Schloß 1–2 | 90542 Eckental
Marktgemeindeteil Eckenheid

Telefon: 09126 1875

info@schloss-eckenheid.de



Öffnungszeiten

Fr. + Mo. 17:30–22:00 Uhr
(warme Küche: 17:30–20:30 Uhr)
Sa., So. + Feiertage 11:30–14:30 Uhr + 17:30–22:00 Uhr
(warme Küche: 11:30–14:00 Uhr + 17:30–20:30 Uhr)

und auf Anfrage

Abholzeiten

Fr. + Mo. 17:30–20:00 Uhr
Sa., So. + Feiertage 11:30–14:00 Uhr + 17:30–20:00 Uhr

Aktuelle Abhol-Speisekarte bitte per E-Mail anfordern.

Angebot

- wechselnde Tagesangebote
- Reh
- Wildschwein
- Hase
- Wildente



Sonstiges

- großer Parkplatz
- ÖPNV-Haltestelle direkt vor der Tür
- Wirtsgarten bei schönem Wetter
- Familientradition seit 1836

Gremsdorf

Landgasthof Scheubel

Hauptstraße 1 | 91350 Gremsdorf

Telefon: 09193 63980

service@scheubel.de

www.scheubel.de



Öffnungszeiten

Mo.–Sa. 07:00–22:30 Uhr

So. 07:30–20:00 Uhr

Abholservice

Angebot

- Rehbraten „Baden Baden“ mit Preiselbeerbirne, Kloß und Apfelrotkohl
- Wildgulasch in Preiselbeersauce mit Walnusspätzle und gemischtem Salat
- Wildbratwürste mit Schupfnudeln und Rahmsauerkraut

Sonstiges

- Unterstellmöglichkeiten für Fahrräder
- nächste ÖPNV-Haltestelle 200 m entfernt

Heroldsberg

Restaurant – Metzgerei – Partyservice Freihardt

Hauptstraße 81 | 90562 Heroldsberg

Telefon: 0911 5180805

freihardt@t-online.de

www.freihardt.com



Öffnungszeiten

Mi.–Fr. ab 18:00 Uhr

Sa. + So. 11:30–14:00 Uhr + ab 18:00 Uhr

Mo. + Di. Ruhetage

Angebot

- rosa gebratener Rehrücken mit Wirsing à la Crème, gebratenem Steinpilz, Knöpfle & schwarzer Walnuss
- flüssiger Rapunzelsalat mit gebratenem Rehfilet und Preiselbeergel
- Rehschäufele mit Pfifferlingen à la Crème und roten Kartoffelpralinen

Angebot variiert



Sonstiges

Top 100 Restaurants in Erlangen-Höchstadt:

Beste Empfehlungen auf Restaurant Ranglisten (restaurant-ranglisten.de)

Herzogenaurach

Landgasthof Bär

Burgstall 29 | 91074 Herzogenaurach
Stadtteil Burgstall

Telefon: 09132 747260

info@landgasthofbaer.de
www.landgasthofbaer.de



Öffnungszeiten

Mo. 17:30 Uhr–20:30 Uhr

Di.–Sa. 11:30–14:00 Uhr + 17:30–20:30 Uhr

So. Ruhetag

Angebot

- verschiedene Wildspezialitäten nach „Jägerglück“



Heßdorf

Landgasthof Jägersruh

Neuhauser Straße 16 | 91093 Heßdorf
Ortsteil Hesselberg

Telefon: 09135 6808

www.landgasthof-jaegersruh.com



Öffnungszeiten

Fr. + Sa. ab 17:00 Uhr

So. ab 10:30 Uhr

und nach Vereinbarung

Abholservice

Angebot

- Rehbraten
- Wildschweinbraten

Höchstadt a. d. Aisch

Gasthaus „Lauberberg“

Inh. Sonja Dürrbeck
Antoniuskapelle 1 | 91315 Höchstadt a. d. Aisch
Stadtteil Antoniuskapelle

Telefon: 09163 481

info@gasthaus-lauberberg.de
www.gasthaus-lauberberg.de



Öffnungszeiten

Fr. ab 17:00 Uhr
Sa., So. + Feiertage ab 11:00 Uhr
werktags auf Vorbestellung

Angebot

- Rehbraten
- Wildschweinbraten
- Wildbratwürste
- Variationen vom Wild

Höchstadt a. d. Aisch

Restaurant – Café Aischblick

Große Bauerngasse 88 a | 91315 Höchstadt a. d. Aisch

Telefon: 09193 698090

kontakt@aischblick.de

www.aischblick.de



Öffnungszeiten

Mi.–Sa. 11:00–14:00 Uhr + 17:30–22:00 Uhr

So. 11:00–14:00 Uhr + 17:30–21:00 Uhr

Mo. + Di. Ruhetage

Angebot

- Rehrückenmedaillons in Sanddornsauce mit Rösti und Salat
- Rehschäufele in Rosmarinsauce mit Apfelrotkohl und rohem Klob
- Wildschweinkeulenbraten mit Sauerkraut und rohem Klob



Sonstiges

- behindertenfreundlich
- Unterstellmöglichkeiten für Fahrräder
- Lademöglichkeiten für E-Bikes
- ÖPNV-Haltestelle: „An den Kreuzen“ 200 m entfernt
- Übernachtung im Schlaf-Faß
- Grillkota

Kalchreuth

Gasthaus „Drei Linden“

Buchenbühler Straße 2 | 90562 Kalchreuth

Telefon: 0911 5188479

dreilinden@t-online.de

www.gasthausdreilinden.de



Öffnungszeiten

Mi.–Sa. 11:30–23:00 Uhr (durchgehend warme Küche von 11:30–20:00 Uhr)

So. + Feiertage durchgehend warme Küche von 11:30–16:00 Uhr

Mo. + Di. Ruhetage

Abholservice

Angebot

- verschiedene Wildspezialitäten nach „Jägerglück“



Kalchreuth

Gasthaus Reif

Käswasserstraße 51 | 90562 Kalchreuth
Ortsteil Käswasser

Telefon: 0911 5180895

gasthaus.reif@t-online.de



Öffnungszeiten

Fr.–Di. 11:00–23:00 Uhr
Mi. + Do. Ruhetage

Angebot

- Hirschbraten mit Kloß und Salat
- Rehbraten mit Kloß und Salat
- Hirschmedaillons mit Mandelbrokkoli und Kroketten

Kalchreuth

Gasthaus zum Schloss

Reinhold Klaußner
Schloßstraße 4 | 90562 Kalchreuth
Ortsteil Röckenhof

Telefon: 0911 5180995

gasthaus-zum-schloss@t-online.de
www.gasthauszumschloss-roeckenhof.de



Öffnungszeiten

Mo.+ Di. 11:00–14:00 Uhr + 17:30–21:00 Uhr
Do. 17:30–21:00 Uhr
Fr. + Sa. 11:00–14:00 Uhr + 17:30–21:00 Uhr
So. durchgehend geöffnet
(warme Küche 11:30–14:00 Uhr + 17:30–20:30 Uhr)
Mi. Ruhetag
Abholservice

Angebot

- Jägertopf (Hirschgulasch)
- Rehbraten
- Wildhasenkeule

Kalchreuth

Landgasthof – Metzgerei Meisel

Dorfplatz 1 + 14 | 90562 Kalchreuth

Telefon: 0911 5626956

info@landgasthof-meisel.de
www.landgasthof-meisel.de



Öffnungszeiten

Mo. 17:00–22:00 Uhr (warme Küche bis 21:00 Uhr)

Di.–Fr. 11:30–22:00 Uhr (warme Küche: 11:30–14:00 Uhr + 17:00–21:00 Uhr)

Angebot

- wechselnde Wildkarte, u. a. Steak vom Reh, Hirsch und Wildschwein
- Wildhaxen und Wildschäufele
- Wildbratwürste, Wildschweinschinken, Wildschweinsalami



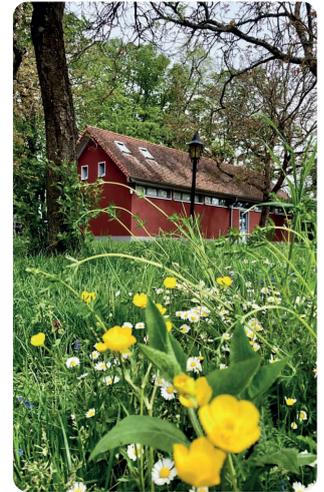
Marloffstein

Atzelsberger Wirtshaus und Biergarten

Atzelsberg 4 | 91080 Marloffstein
Ortsteil Atzelsberg

Telefon: 09131 9700434

info@atzelsberger.de
www.atzelsberger.de



Öffnungszeiten

Mi.–Fr. ab 17:00 Uhr
Sa., So. + Feiertage ab 11:00 Uhr

Angebot

- pikantes Wildschweinragout mit Spirellinudeln und Gremolata
- Braten aus der Hirschkalbskeule mit Wachholderrahmsauce und Maronen-Apfel-Kompott
- Rehschäufele mit Pfifferlingen, Rotkohlsalat und Kartoffelklößen

Sonstiges

- großer Kinderspielplatz
- barrierefrei
- Fahrradparkplatz
- ÖPNV-Haltestelle
- Kfz-Parkplätze vorhanden

Marloffstein

Gasthof „Alter Brunnen“

Am alten Brunnen 1 | 91080 Marloffstein

Telefon: 09131 53650

info@alterbrunnen.net
www.alterbrunnen.net



Öffnungszeiten

Mo., Do.–So. 11:30–14:30 Uhr + 17:30–23:00 Uhr (warme Küche bis 21:00 Uhr)
Di. + Mi. Ruhetage

Angebot

- Fasan, Rehrücken, -schnittel, -ragout
- Hirschragout, -rücken
- Hase



Sonstiges

- Treppenrampe
- Lademöglichkeit für E-Bikes
- Unterstellmöglichkeiten für Fahrräder
- ÖPNV-Haltestelle (20 m entfernt)

Möhrendorf

Gasthaus Fischküche Reck

Oberndorf 7 | 91096 Möhrendorf
Ortsteil Oberndorf

Telefon: 09131 47176

info@fischkueche-reck.de
www.fischkueche-reck.de



Öffnungszeiten

Warme Küche:

Mi.–So. + Feiertage 11:30–20:00 Uhr

Mo. + Di. Ruhetage

Angebot

- wechselnde Gerichte von Wildschwein, Reh und Hirsch



Möhrendorf

Landgasthof Schuh

Dorfstraße 6 | 91096 Möhrendorf
Ortsteil Kleinseebach

Telefon: 09133 3517

hotel@landgasthof-schuh.de
www.landgasthof-schuh.de



Öffnungszeiten

Mo. 11:00–14:00 Uhr + 17:00–21:00 Uhr
Do.–Sa. 11:00–14:00 Uhr + 17:00–21:00 Uhr
So. 11:00–20:00 Uhr durchgehend geöffnet
Di. + Mi Ruhetage

Angebot

- Wildschweinbraten mit Kloß, Apfelrotkohl und Preiselbeeren
- Wildhasenkeule in Wacholdersauce mit Kloß, Apfelrotkohl
- Wildschweinragout mit Spätzle, Apfelrotkohl



Wachenroth

Fränkischer Landgasthof Weichlein

Weingartsgreuth 20 | 96193 Wachenroth
Marktgemeindeteil Weingartsgreuth

Telefon: 09548 349

info@gasthofweichlein.de
www.gasthofweichlein.de



Öffnungszeiten

Mi.–Do. 17:30–23:00 Uhr

Fr.–So. 11:00–14:00 Uhr + 17:30–23:00 Uhr

Mo. + Di. Ruhetage

Angebot

- Ragout vom Junghirsch, Cranberry-Sauce, Kürbispüree, geschmorter Kürbis
- Wildentenbrust, Portweinsauce, karamellierte Quitten, Bamberger Hörnle mit fränkischer Haselnuss
- geschmorte Rehschulter, Wacholderrahmsauce, Preiselbeergelee, Blaukraut, Kartoffelklöß



Erlangen

Gasthof Güthlein „Zur Einkehr“

Dorfstraße 14 | 91056 Erlangen
Gemarkung Büchenbach

Telefon: 09131 792-0

info@gasthof-guethlein.de
www.gasthof-guethlein.de



Öffnungszeiten:

Mo.–Sa. 11:00–14:00 Uhr + 17:00–22:00 Uhr (Küche bis 21:00 Uhr)
So. + Feiertage 11:00–14:00 Uhr + 17:00– 21:00 Uhr

Angebot:

- Rehbraten aus der Keule mit Burgundersauce und Preiselbeeren, dazu Semmelkloß und Blaukraut
- Hasenkeule mit Burgundersauce und Preiselbeeren, dazu Semmelkloß und Blaukraut
- gefüllte Wildente mit Kartoffelkloß und Blaukraut

Erlangen

Landgasthof Krone

Talblick 5 | 91056 Erlangen
Gemarkung Hüttendorf

Telefon: 0911 763152

info@landgasthofkrone.de
www.landgasthofkrone.de



Öffnungszeiten

Do.–So. 11:00–14:00 Uhr + 17:00–20:00 Uhr

Mo. 17:00–20:00 Uhr

Di. + Mi. Ruhetage

Angebot

- Maronencremesuppe / Hirsch-Pistaziennocken / Macadamia Öl / Sauerrahm
- Perlhuhn Cordon Bleu/ Brie-Käse-Kochschinken
Cranberry Konfit / Portweincremesoße / Schupfnudeln / Wirsing
- Wildbratwürste / Preiselbeeren / Apfel-Ingwer-Rotkohl / Haselnusspüree

Sonstiges

- barrierefreier Eingang
- behindertengerechtes WC
- kostenfreies WLAN
- Hotelzimmer
- Aufzug
- ÖPNV-Haltestelle (400 m entfernt)
- großer Parkplatz
- Rhein-Main-Donau-Kanal (300 m entfernt)

Lieblingwildrezept von Clemens Funke

Landgaststätte Schmidt | Adelsdorf – Ortsteil Neuhaus

Perlhuhnbrust mit Süßkartoffelpüree und Rosenkohl



Püree:

2 St. Süßkartoffeln
100 g Butter
50 ml Mandelmilch
0,5 TL Curry
Salz und Pfeffer

Süßkartoffeln schälen, mit Butter im Topf anschwitzen. Mit Mandelmilch aufgießen und abgedeckt köcheln lassen, bis die Süßkartoffeln weich sind. Gesamte Masse mit dem Pürierstab oder Mixer/Thermomix fein pürieren. Mit Curry, Salz, Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Servieren noch einen Löffel Butter unterheben.

Rosenkohl

200 g Rosenkohl
1 Msp Natron
1 EL Salz
Butter
1/2 Zwiebel
1/2 Knoblauchzehe
1 Tomate

Vom Rosenkohl die äußeren Blätter und den Stielansatz entfernen. Ausreichend Wasser im Topf zum Kochen bringen, Salz und Natron darin lösen. Den Rosenkohl aufblättern und die Blätter in dem heißen, nicht kochenden Wasser ca. 1 Minuten blanchieren. Anschließend im Eiswasser abschrecken.

Zum Servieren den Rosenkohl mit den fein gehackten Zwiebeln und Knoblauch in der Butterpfanne kurz abschwanken (Vorsicht!! Verliert schnell seine leuchtend grüne Farbe!) und in kleine Würfel geschnittene Tomate unterheben.

Perlhuhnbrust

1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian
1 Stk Knoblauchzehe
1 EL Olivenöl
Pfeffer
Salz

Perlhuhnbrust würzen, mit etwas Öl in der heißen. (Grill-)Pfanne scharf von allen Seiten anbraten. Anschließend in eine Auflaufform geben und mit Rosmarin, Thymian, ganzer Knoblauchzehe und einem Esslöffel Olivenöl bedecken. Bei 95 Grad im Ofen für ca. 10–15 Minuten ziehen lassen. Perlhuhnbrust in Tranchen schneiden und zwischen Rosenkohl und Süßkartoffelpüree servieren.

Guten Appetit!



*Kreisheimatpfleger
Dr. Manfred Welker*

Das „Wildbret des kleinen Mannes“ – Die Pfiffer



Im Sommer und Herbst ist das „in die Pfiffer gehen“ angesagt. Ehemals wurden die Pilze als das „Wildbret des kleinen Mannes“ titulierte. Inzwischen avancieren sie zu einer Delikatesse. Jeder Pilzsucher hat seine Ecken, es ist fast wie die Pirsch auf ein Reh, wenn man sich auf die Suche nach den Guten macht.



Eingeweihte wissen, dass sich der größte Teil des Pilzes, das Myzel, im Erdboden befindet. Über die Erde erheben sich lediglich die Fruchtkörper. Um sie sammeln zu können, muss die Feuchtigkeit bis zum Myzel durchdringen, dann schießen sie aus dem Boden, wie Pilze eben: stämmige Steinpilze, dottergelbe Pfifferlinge, malerische Rotkappen, düstere Röhrlinge und blasse Wiesenchampignons. Pilze sind launisch wie Diven. Es hängt vom Wetter ab, ob sie ungestüm ans Licht drängen oder sich rar machen.

Die Farbe sagt allerdings nichts aus über die Giftigkeit eines Pilzes. Nur der Fliegenpilz stellt sein Kardinalsrot ungeniert zur Schau. Es gibt Täublinge mit greller Farbe, die gut schmecken. Das weiße Fleisch der Rotkappen wechselt beim Kochen übers Gräulichgrüne bis hin zum satten Schwarz. Andere Schlichte zählen zu ungenießbaren oder giftigen Sorten. Beim geringsten Zweifel über man Verzicht. Auch madige Exemplare sollte man stehen lassen, sie stellen immer noch einen wichtigen Sporenlieferanten dar.

Die Pilze sollte man herausdrehen und jeder nur so viel mitnehmen, wie er tatsächlich verbraucht.

Begehrt ist an erster Stelle natürlich der Steinpilz, den es in einigen Variationen gibt. Er zählt zur weißfleischigen Gruppe der Dickfußröhrlinge und hat ein angenehm riechendes und sehr wohlschmeckendes Fleisch. Irgendwie ist er der Inbegriff der Pilze.

Der Maronen-Röhrling steht im Wohlgeschmack dem Steinpilz kaum nach. Er ist von Juni bis November ein häufiger Pilz in unseren Sandkiefern- und Fichtenwäldern. Sein markanter brauner Hut erinnert sehr an die namengebenden Maronen. Er wird auch als Braunkappe, Bräunling oder Bronzepilz tituliert. Bei trockenem Wetter ist der Hut eher filzig-samtig, bei feuchtem Wetter schmierig. Die gelb-grüne Röhrenschicht färbt sich bei Druck blau.

Rotkappen sehen wie ein zu großes Zündholz aus und stellen Schmuckstücke im Wald dar. Sie sind recht ergiebig und nur selten madig oder angefressen. Rotkappen sind streng an bestimmte Bäume gebunden, mit denen sie in Symbiose leben. Beliebt sind Birken, Espen, Eichen oder Kiefern, was auch zu einer unterschiedlichen Rotfärbung des Hutes führt.

Gerne gesammelt werden auch Butter-, Birken- und Sandpilze, Krause Glucke, Champignons, Pfifferlinge oder „Gelberli“ und Tintlinge.

Auch die Verarbeitung der Pilze ist sehr variationsreich. Etwa köstlich als Pilzragout oder delikates ein Gulasch aus Pfifferlingen. Ein rustikales Gericht ergibt der Hallimasch mit Zwiebel und Speck. Der leicht in Butter angeröstete Parasol gleicht einem geschmackigen Wölkchen, so fein und zart schmeckt er wie Kalbfleisch mit Nüssen. Generell sollte man Pilzgerichte nur diskret würzen. Steinpilze in Butter kurz angedünstet sind eine Kostbarkeit. Fürstlich ist das Risotto mit Steinpilzen.

Allerdings sind Pilze kurzlebig und sollten so rasch wie möglich zubereitet und gegessen werden, da sie wegen ihres hohen Wasser- und Eiweißgehalts einen guten Nährboden für Mikroorganismen darstellen und im Nu verderben. Wer sich einen Vorrat für den Winter anlegen möchte, kann die Pilze auch trocknen.

Fotos:

Pilzausbeute

Bildangaben

- Titelbild: ExQuisine – stock.adobe.com
Seite 5: Landratsamt Erlangen-Höchstadt
Seite 6: Landgasthof Niebler
Seite 7: Landgaststätte Schmidt | Außenansicht: Landratsamt Erlangen-Höchstadt
Seite 8: Gasthof Schloß Eckenhaid
Seite 9: Landgasthof Scheubel
Seite 10: Restaurant – Metzgerei – Partyservice Freihardt
Seite 11: Landgasthof Bär | Außenansicht: Landratsamt Erlangen-Höchstadt
Seite 12: Landgasthof Jägersruh
Seite 13: Gasthaus „Lauberberg“
Seite 14: Restaurant – Café Aischblick | Außenansicht: Landratsamt Erlangen-Höchstadt
Seite 15: Gasthaus „Drei Linden“
Seite 16: Gasthaus Reif
Seite 17: Gasthaus zum Schloss
Seite 18: Landgasthof – Metzgerei Meisel
Seite 19: Atzelsberger Wirtshaus und Biergarten
Seite 20: Gasthof „Alter Brunnen“ | Außenansicht: Landratsamt Erlangen-Höchstadt
Seite 21: Gasthaus Fischküche Reck
Seite 22: Landgasthof Schuh | Außenansicht: Landratsamt Erlangen-Höchstadt
Seite 23: Fränkischer Landgasthof Weichlein
Seite 24: Landratsamt Erlangen-Höchstadt
Seite 25: Landratsamt Erlangen-Höchstadt
Seite 26: Landgaststätte Schmidt
Seite 28: Kreisheimatpfleger Dr. Manfred Welker

Liniennetzkarte: VGN

Anzeige hürdenlos: Landkreis Erlangen-Höchstadt

Zum Wildbretessen mit öffentlichen Verkehrsmitteln



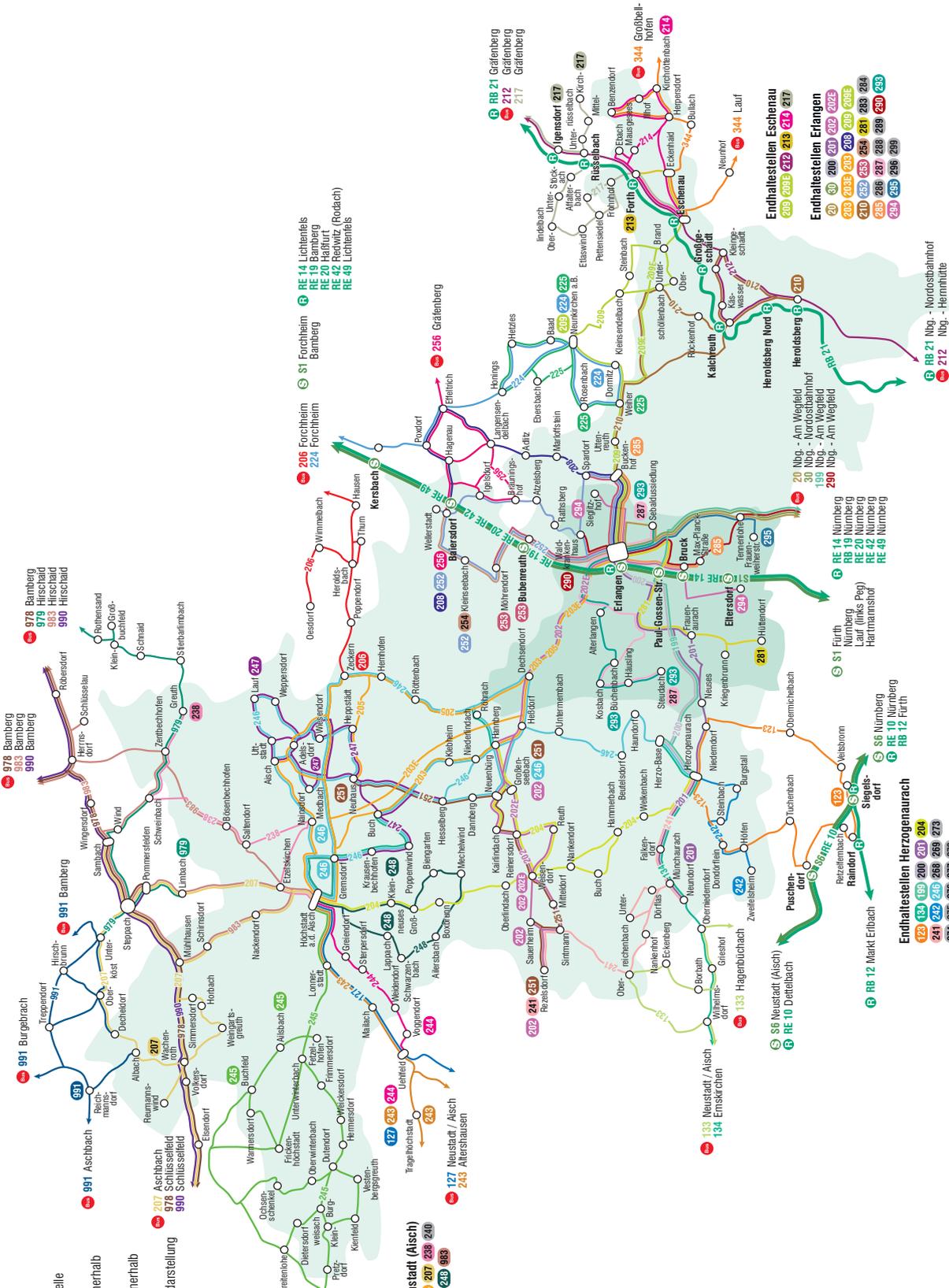
Linienetz

Landkreis Erlangen-Höchstadt

Stand: 12.12.2021

- Regionale Bahn mit Haltestelle innerhalb des VGN
- S-Bahn mit Haltestelle innerhalb des VGN
- Buslinie mit Haltestelle innerhalb des VGN
- Stadtverkehr ohne Linienartdarstellung

- RB 211 Forth
- S1 Erlangen
- 205 Zeilern
- 281



Endhaltestellen Höchstadt (Aisch)
 127 239 244 245 246 247 248 249

Verkehrsverbund Großraum Nürnberg
 Rothenburger Str. 9 • 90448 Nürnberg • Tel. 0911 27075-0

Partner im VGN

Bitte informieren Sie sich unter <https://www.vgn.de/netz-fahrplaene/> über die aktuellen Fahrpläne.



Wegweiser für Menschen mit Mobilitätseinschränkungen

Unter www.erh.huerdenlos.de erhalten Sie Informationen zur Zugänglichkeit von Gebäuden, Plätzen und Wegen im Landkreis Erlangen-Höchstadt und der Stadt Erlangen. Zusätzlich finden Sie zahlreiche weitere Informationen über besondere Angebote und Hilfen für Senioren und Menschen mit Behinderung.



Kulinarisches Wildbrettagebuch

Sterne	Sonstiges
☆☆☆☆☆	
☆☆☆☆☆	
☆☆☆☆☆	
☆☆☆☆☆	
☆☆☆☆☆	
☆☆☆☆☆	
☆☆☆☆☆	
☆☆☆☆☆	
☆☆☆☆☆	
☆☆☆☆☆	
☆☆☆☆☆	
☆☆☆☆☆	
☆☆☆☆☆	
☆☆☆☆☆	
☆☆☆☆☆	
☆☆☆☆☆	



Landratsamt
Erlangen-Höchstadt
Wirtschaftsförderung
Nägelsbachstraße 1
91052 Erlangen

Telefon:: 09131 803-1270
Telefax: 09131 803-491270

wirtschaftsfoerderung@erlangen-hoechstadt.de
www.erlangen-hoechstadt.de