

20.10.24
BIS
24.11.24

WILDBRETWOCHEN

IM LANDKREIS ERLANGEN-HÖCHSTADT



Nähere Informationen unter
www.erlangen-hoechstadt.de



LANDKREIS
ERLANGEN-HÖCHSTADT



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 2024

Liebe Mitbürgerinnen und Mitbürger,
liebe Gäste,



die Wildbretwochen im Landkreis Erlangen-Höchstadt feiern dieses Jahr ein kleines Jubiläum: Zum 15. Mal dürfen wir uns heuer auf die besonders feinen Seiten unserer regionalen Küche freuen.

In Kooperation mit dem Bayerischen Hotel- und Gaststättenverband und dem Bayerischen Jagdverband wollen wir Sie im Herbst gerne wieder auf die saisonale Spezialität Wild aufmerksam machen.

Vom 20. Oktober bis 24. 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 Alltagssorgen 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 Lieblingsrezept von Familie Gumbrecht aus Höchstadt a. d. Aisch finden. Suchen Sie sich einfach Ihre Lieblingspezialität oder Ihren Lieblingsgasthof aus – ganz nach Ihrem Geschmack.

Weitere Informationen finden Sie auch auf unserer Homepage unter www.erlangen-hoechstadt.de.

Ich wünsche Ihnen einen guten Appetit!

Ihr

A handwritten signature in blue ink, which appears to read 'Alexander Tritthart'. The signature is stylized and fluid.

Alexander Tritthart
Landrat

Inhaltsverzeichnis

Adelsdorf

Landgasthaus Utz.....	5
Landgasthof Niebler	6
Landgaststätte Schmidt.....	7
Zum Löwenbräu OHG.....	8

Eckental

Gasthof Schloß Eckenheid.....	9
-------------------------------	---

Gremsdorf

Landgasthof Scheubel.....	10
---------------------------	----

Großenseebach

RESTAURANT WINKEL Stephan Schaub Gastronomie Gbr.....	11
---	----

Herzogenaurach

Landgasthof Bär	12
-----------------------	----

Heßdorf

Landgasthof Jägersruh	13
-----------------------------	----

Höchstadt a. d. Aisch

Gasthaus „Lauberberg“	14
Restaurant – Café Aischblick	15

Kalchreuth

Landgasthof – Metzgerei Meisel	16
--------------------------------------	----

Marloffstein

Hotel und Gasthof „Alter Brunnen“	17
---	----

Möhrendorf

Gasthaus Fischküche Reck.....	18
Morgentau Wirtsstube.....	19

Wachenroth

Fränkischer Landgasthof Weichlein.....	20
--	----

Lieblingswildbretrezept von Familie Gumbrecht Restaurant – Café Aischblick Höchstadt a. d. Aisch.....	21
Kreisheimatpfleger Dr. Manfred Welker: „Patron der Jagd, Hubertus von Lüttich, sein Festtag am 3. November und die Gumbmannkapelle in Großenseebach“	22–23
Verzehr von Wildfleisch hilft dem Wald.....	24
Zum Wildbretessen mit öffentlichen Verkehrsmitteln.....	25
Bildangaben	26

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

Mo.–Do., Sa. + So. 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

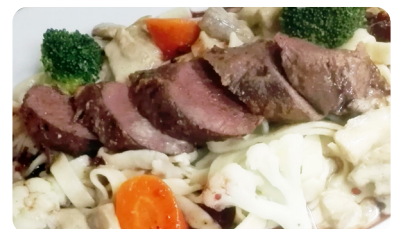
So. 11:30–14:00 Uhr + 17:30–22:00 Uhr

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 Haselnussspätzle und Rahmrosenkohl
- zartes Hasenrückenfilet an Preiselbeer-Pfeffersauce mit Nudeln und Rahmsteinpilzen
- geschmorte Hirschkeule in Wacholdersauce mit Kartoffelkloß, Blaukraut und Preiselbeerbirne



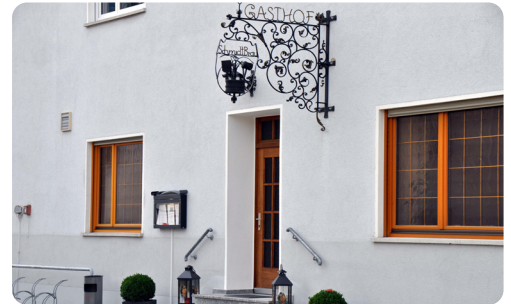
Adelsdorf

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 Uhr–20.00 Uhr

Do. ab 17:00 Uhr

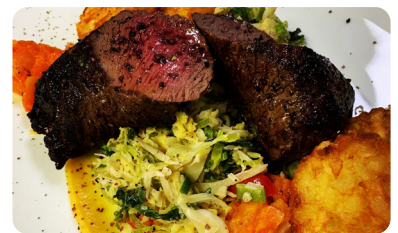
Mo. + Di. Ruhetage

Angebot

- Sauerbraten vom Reh
- Wildragout
- Wildentenbrust
- hausgemachte Wildbratwurst
- Wild Burger

Sonstiges

Alle Speisen auch zum Mitnehmen



Adelsdorf

Zum Löwenbräu OHG

Neuhauser Hauptstraße 3 | 91325 Adelsdorf
Ortsteil Neuhaus

Telefon: 09195 923310

rezeption@zum-loewenbraeu.de | www.zum-loewenbraeu.de



Öffnungszeiten

Mo.–Do. 17:30–22:00 Uhr

Fr. + Sa. 17:30–22:30 Uhr

(Küche jeweils bis 20:30 Uhr)

Angebot

immer wieder wechselnde Karte



Sonstiges

bis auf zwei Stufen barrierefrei, E-Lademöglichkeit

Eckental

Gasthof Schloß Eckenhaid

Am Eckenhaider Schloß 1–2 | 90542 Eckental
Marktgemeindeteil Eckenhaid

Telefon: 09126 1875

info@schloss-eckenhaid.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

Angebot

- Hirsch
- Reh
- Wildschwein
- Wildhase

nach Tagesangebot



Sonstiges

großer Parkplatz | ÖPNV-Haltestelle direkt vor der Tür | Wirtsgarten | Familientradition seit 1836

Gremsdorf

Landgasthof Scheubel

Hauptstraße 1 | 91350 Gremsdorf

Telefon: 09193 63980

service@scheubel.de | www.scheubel.de



Öffnungszeiten

warme Küche

Mo.–Sa. 11:30–14:00 Uhr + 17:00–20:45 Uhr

So. Ruhetag

Angebot

- Wildgulasch mit hausgemachten Spätzle und buntem Salat
- Rehschäufele mit Kartoffelkloß und Apfelrotkohl
- Wildschwein mit Kartoffelrösti und Speckrosenkohl

Sonstiges

Unterstellmöglichkeiten für Fahrräder | nächste ÖPNV-Haltestelle 200 m entfernt |
Abholservice (bitte telefonisch vorbestellen)

Großenseebach

RESTAURANT WINKEL

Stephan Schaub Gastronomie Gbr

Gartenstraße 39 | 91091 Großenseebach

Telefon: 09135 7366586

info@restaurant-winkel.de

Öffnungszeiten

Mo., Di. + Do.–Sa. 17:00–22:00 Uhr

So. 11:30–21:00 Uhr

Mi. Ruhetag

Angebot

- Sauerbraten von der Wildschweinkeule mit Semmelkloß und Blaukraut
- Rehschäufele mit Pfeffer-Pilzsoße und Semmelknödel
- Hirschgulasch mit Hagebuttensoße, gebratenen Pilzen und Sellerie-Pastinakenpüree

Sonstiges

Haltestelle ÖPNV ca. 600 m | Lademöglichkeit für E-Bikes | behindertengerecht

Herzogenaurach

Landgasthof Bär

Burgstall 29 | 91074 Herzogenaurach
Stadtteil Burgstall

Telefon: 09132 747260

info@landgasthofbaer.de | www.landgasthofbaer.de



Öffnungszeiten

(Küchenzeiten)

Mo. 17:00–21:00 Uhr

Di.–Sa. 11:30–14:00 Uhr + 17:00–21:00 Uhr

So. Ruhetag

Angebot

- verschiedene Wildspezialitäten nach „Jägerglück“



Heßdorf

Landgasthof Jägersruh

Neuhauser Straße 16 | 91093 Heßdorf
Ortsteil Hesselberg

Telefon: 09135 6808

manfredmirschberger@gmx.de | www.landgasthof-jaegersruh.com



Öffnungszeiten

Fr. + Sa. ab 17:00 Uhr

So. ab 10:30 Uhr

und nach Vereinbarung

Abholservice

Angebot

- Rehbraten
- Wildschweinbraten

Sonstiges

ÖPNV-Haltestelle 50 m entfernt | kostenlos WLAN | separater Rollstuhleingang

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

- nach Jagdglück, wechselndes Angebot

Höchstadt a. d. Aisch

Restaurant – Café Aischblick

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

Telefon: 09193 698090

kontakt@aischblick.de | www.aischblick.de



Öffnungszeiten

Mi. + Do. 17:30–22:00 Uhr

Fr. + 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

- Rehkeulenbraten, Rotkohl, Kloß
- Wildragout, Spätzle, Salat
- Rehrücken unter der Nusskruste, Röstikroketten



Sonstiges

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

Kalchreuth

Landgasthof – Metzgerei Meisel

Dorfplatz 1 + 14 | 90562 Kalchreuth

Telefon: 0911 5626956

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



Öffnungszeiten

Mo. 16:30–22:00 Uhr (warme Küche 17:00–21:00 Uhr)

Di.–Fr. 11:30–14:30 Uhr + 16:30–22:00 Uhr (warme Küche: 11:30–14:00 Uhr + 17:00–21:00 Uhr)

Sa., So. + Feiertage geschlossen

Angebot

- Steak von Hirsch, Wildschwein, Reh
- Wildbratwürste
- Wildfrikadellen
- und mehr



Marloffstein

Hotel und Gasthof „Alter Brunnen“

Am alten Brunnen 1 | 91080 Marloffstein

Telefon: 09131 53650

info@alterbrunnen.net | www.alterbrunnen.net



Öffnungszeiten

Do.–Mo. 11:30–14:00 Uhr + 17:30–23:00 Uhr (warme Küche bis 20:30 Uhr)

Di. + Mi. Ruhetage

Angebot

- Reh
- Hirsch
- Fasan
- Hase

in verschiedenen Gerichten



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

täglich wechselnde Tageskarte



Möhrendorf

Morgentau Wirtsstube

Oberndorf 1 | 91096 Möhrendorf

Telefon: 09131 47126

info@morgentauwirtsstube.de | www.morgentauwirtsstube.de



Öffnungszeiten

Mo., Di. + Fr. 17:00–20:00 Uhr

Sa. + So. 11:00–20:00 Uhr

Mi. Ruhetag



Angebot

- Rehbraten
- Wildragout

Sonstiges

breitere Türen | alles ebenerdig

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



Sonstiges

Zugang, Gasträume und Toiletten ebenerdig | Abstellmöglichkeiten für Fahrräder |
kostenlose Lademöglichkeit für E-Bikes | Bushaltestelle Weingartsgreuth (Linie 207) 100 m entfernt

Lieblingwildrezept von Familie Gumbrecht

Restaurant – Café Aischblick | Höchststadt a. d. Aisch

Gebratener Rehrücken auf Pappardelle mit karamellisierten Aroniabeeren

für 4 Personen

4 Rehrücken
frisch gemahlene Szechuanpfeffer
etwas Öl zum Anbraten
Schmand
Zitronenabrieb
20 g Butter
4 Rosmarinzweige
4 EL Aroniabeeren
etwas Puderzucker
500g Pappardelle (breite Bandnudeln)

Die Rehrücken von Sehnen und Silberhäutchen befreien und mit Salz und Szechuanpfeffer würzen. In einer Pfanne mit etwas Öl bei mittlerer Hitze von beiden Seiten circa 2 Minuten lang anbraten. Aus der Pfanne nehmen und an einem warmen Ort ruhen lassen.

Den Schmand mit Salz, Szechuanpfeffer und Zitronenabrieb würzen.

Die Aroniabeeren auf ein Backblech geben, mit 1 Eßlöffel Wasser und etwas Puderzucker bestreuen und gut mischen. Bei 175 Grad circa 5-7 Minuten karamellisieren lassen.

Die Rehrücken in einer Pfanne mit Butter und Rosmarin kurz nachbraten und aufschneiden. Währenddessen die Pappardelle in gesalzenem Wasser bissfest kochen.

Anrichten:

Die Pappardelle mittig auf 4 Teller aufteilen und die aufgeschnittenen Rehrücken darauf verteilen. Den gewürzten Schmand und die karamellisierten Aroniabeeren rundherum verteilen.



*Kreisheimatpfleger
Dr. Manfred Welker*

Patron der Jagd, Hubertus von Lüttich, sein Festtag am 3. November und die Gumbmannkapelle in Großenseebach

Die älteste Vita des Heiligen Hubertus stammt aus dem 8. Jahrhundert, seit dem 12. Jahrhundert wurden die Legenden allmählich weiterentwickelt. Danach war er adeliger Abstammung, Neffe der heiligen Oda und in hoher Stellung am Hof Pippins von Herstal tätig. Während der Jagd hatte er eine Vision durch die Erscheinung des Gekreuzigten im Geweih eines Hirsches. Nach seiner Bekehrung zog sich Hubertus als Eremit in die Ardennen zurück.

Auf Gebot eines Engels weihte ihn Papst Sergius während einer Pilgerfahrt in Rom zum Nachfolger des ermordeten Bischofs Lambert von Maastricht-Tongern. Er übertrug die Reliquien seines Vorgängers Lambert und den Bischofsitz nach Lüttich, den Ort von dessen Martertod. Hubertus entfaltete darüber hinaus eine reiche Missionstätigkeit im Ardennengebiet, er starb im Jahr 727. Sein Grab fand er in der Kirche St. Peter in Lüttich. Am 3. November 743 wurde das Grab geöffnet und sein unversehrter Leichnam geborgen. Um die Reliquien vor den Normannen zu schützen, translozierte man sie im Jahr 825 in die Benediktinerabtei Andagium. Seit dieser Zeit gibt es Wallfahrten nach St. Hubert en Ardennes.

Hubertus ist Patron der Ardennen, des Bistums Lüttich, des Herzogtums Jülich, der Drechsler, Gießer, Kürschner, Metzger, Metallarbeiter und Optiker; seit dem 10./11. Jahrhundert auch der Jäger und Jagdhunde. Er hilft gegen Tollwut, Hundebiß und Besessenheit. Seit der Mitte des 15. Jahrhunderts gibt es Hubertus Ritterorden und zahlreiche Bruderschaften. Durch deren Gründung war ein starker Aufschwung der Verehrung und bildlichen Darstellung zu verzeichnen. Von Belgien ausstrahlend verbreitete sie sich in Mittel- und Westeuropa bis nach Spanien.

Sein häufigstes Attribut sind der Hirsch mit dem Kreuz im Geweih. Von Eustachius und anderen Heiligen mit Hirschattributen unterscheidet sich Hubertus in Einzeldarstellungen meist durch den bischöflichen Ornat. In den selteneren Einzeldarstellungen als vornehmer Jäger kennzeichnen ihn meist das Jagdhorn und die Hunde.





Die Hubertuskapelle bei Großenseebach

Sein Patrozinium trägt die Hubertuskapelle bei Großenseebach. Diese Kapelle außerhalb des südlichen Ortsrands von Großenseebach entstand auf Initiative des ehemaligen Niederndorfer Bauunternehmers Adam Gumbmann, dessen Familie ihren Ursprung im Seebachgrund hat.

Die Kapelle, ein kleines gesamtheitliches Kunstwerk, stellt eine Nahtstelle zwischen dem Wald und der Weiherlandschaft dar und lädt zur Einkehr, zum Nachdenken und zur Dankbarkeit gegenüber der Schöpfung ein.

Das Grundstück auf dem die Kapelle steht, eine Stiftung der alteingesessenen Seebacher Landwirtschaftsfamilie Hans Breun, ist ein ehemaliger Weiher, der im direkten Umgriff der Kapelle aufgefüllt wurde und von Erlen umrahmt ist. Der Grundstein zur Kapelle wurde am 1. August 1981 gelegt. Die Planung erfolgte durch den Architekten Bernhard Popp.

Das Bauwerk entstand durch viele freiwillige Helfer und Stiftungen aus Großenseebach. Das Baumaterial der Kapelle stammt von unterschiedlichen Abbrüchen aus der Region. Der Bodenbelag wurde ebenfalls aus Abbruchsteinen hergestellt, Decke und Gestühl aus Abbruchholz. Der Altar in der Kapelle ist ein alter Mühlstein, der Taufstein wurde dem Altar nachempfunden.



Das Altarbild mit dem Heiligen Hubertus, dem der Hirsch mit dem Kruzifixus im Geweih begegnet und das Kruzifix über dem Altarstein wurde von Holzschnitzer Carlo P. Nocker aus dem Grödner Tal geschnitzt. Der Kreuzweg stammt aus der Schnitzerschule von Oberammergau.

Die kreisrunden Fenster aus mundgeblasenem Antikglas, die rosettenförmig in Blei gefaßt sind, werden von Sandsteinen gerahmt. Sie enthalten Szenen aus dem Alten und dem Neuen Testament. Kelch und Brot stehen typologisch für den Leib und das Blut Christi. Die Landwirte finden sich in Christus als Sämann wieder, die Teichwirte in der Darstellung Christi als Fischer. Über dem Eingangsportal zieren drei Hasen, deren Löffel ein Dreieck bilden, Sinnbild für die Dreifaltigkeit, das Fenster. Sie sind außerdem ein Symbol für die Jagd.



Die Glocke aus der Glockengießerei Perner in Passau im Türmchen wurde von Marga Gumbmann gestiftet. Das massive Portal besteht aus groben, mit dem Breitbeil geschlagenen Dielen, die schmiedeeiserne Arbeiten daran wurden, wie auch die anderen

Eisenarbeiten, von dem Zirndorfer Handwerksmeister Fritz Seidlitz angefertigt. Ein Sandsteinfindling von dem Großenseebacher Steinmetzmeister Sebastian Körner mit der Hubertusszene versehen, dient als Altar im Freien. Das Holz für das eichene Kreuz daneben stammt aus einem Wald der Familie Gumbmann und wurde in alter Handwerkstradition gebeilt.

Die Kapelle soll jedem die Verantwortung gegenüber der Natur und der heimischen Tierwelt in Erinnerung rufen.

Fotos:

Hubertus auf einem Altargemälde in der Nürnberger St.-Lorenz-Kirche um 1450/1460

Die Hubertuskapelle in Großenseebach

Das Hasenfenster in der Großenseebacher Hubertuskapelle

Altarbild mit dem Heiligen Hubertus von Holzschnitzer Carlo P. Nocker aus dem Grödner Tal in der Großenseebacher Hubertuskapelle

Verzehr von Wildfleisch hilft dem Wald

Durch die sich auflösenden und destabilisierenden Kiefernbestände sind auch unsere etwa 1.350 Waldbesitzerinnen und Waldbesitzer gefordert, die Wälder mit Baumarten zu verjüngen, welche den prognostizierten Witterungsextremen, Trockenheit und Hitze standhalten. Neben zielgerichteten waldbaulichen Maßnahmen wie Durchforstungen, Nachlichtung über vorhandener Verjüngung und Einbringung von Mischbaumarten durch Pflanzung spielt die Jagd auf Rehwild eine große Rolle. Die im WBV-Gebiet vielfach stark überhöhten Rehwildbestände sorgen auch nach Lichtstellung von Altbeständen für ein Ausbleiben natürlicher Verjüngung. Die für unsere Standorte so wichtigen Eichen, Rotbuchen, Hainbuchen, Wildkirschen, Ahorne etc. werden vom Rehwild durch Winterverbiss selektiert, fallen aus oder können nicht in die Höhe wachsen.

Wir sind daher auf die Unterstützung durch die örtliche Jägerschaft angewiesen, die Rehwildbestände deutlich zu reduzieren, um ein Aufwachsen natürlicher Verjüngung zu gewährleisten.

Wie können Sie Ihre Jägerschaft unterstützen? **Genießen Sie Rehfleisch!**

Kaufen Sie Rehfleisch bei ihren regionalen Jägern, denn dieses kann als echte Alternative zu altbekannten Gerichten wie (Schweine- oder Sauer-) Braten, in der Lasagne oder Bolognese, als Fleischküchla oder Burger verwendet werden. Ein ganzes Reh benötigt in etwa eine Schublade in der Gefriertruhe.

Und wer sich selbst (noch) nicht an die Zubereitung von Wildfleisch herantraut, probiert es eben erst mal in der regionalen Gastronomie. Nutzen Sie die Gelegenheit für die Spezialität Wild im Rahmen der Wildbretwochen in unserem Landkreis!

Ihre



Waldbesitzervereinigung
Erlangen-Höchstadt e. V.



Nur bei angepassten Rehwildbeständen entwickelt sich eine vielfältige, nachhaltige und klimastabile Naturverjüngung.

© W. Kornder



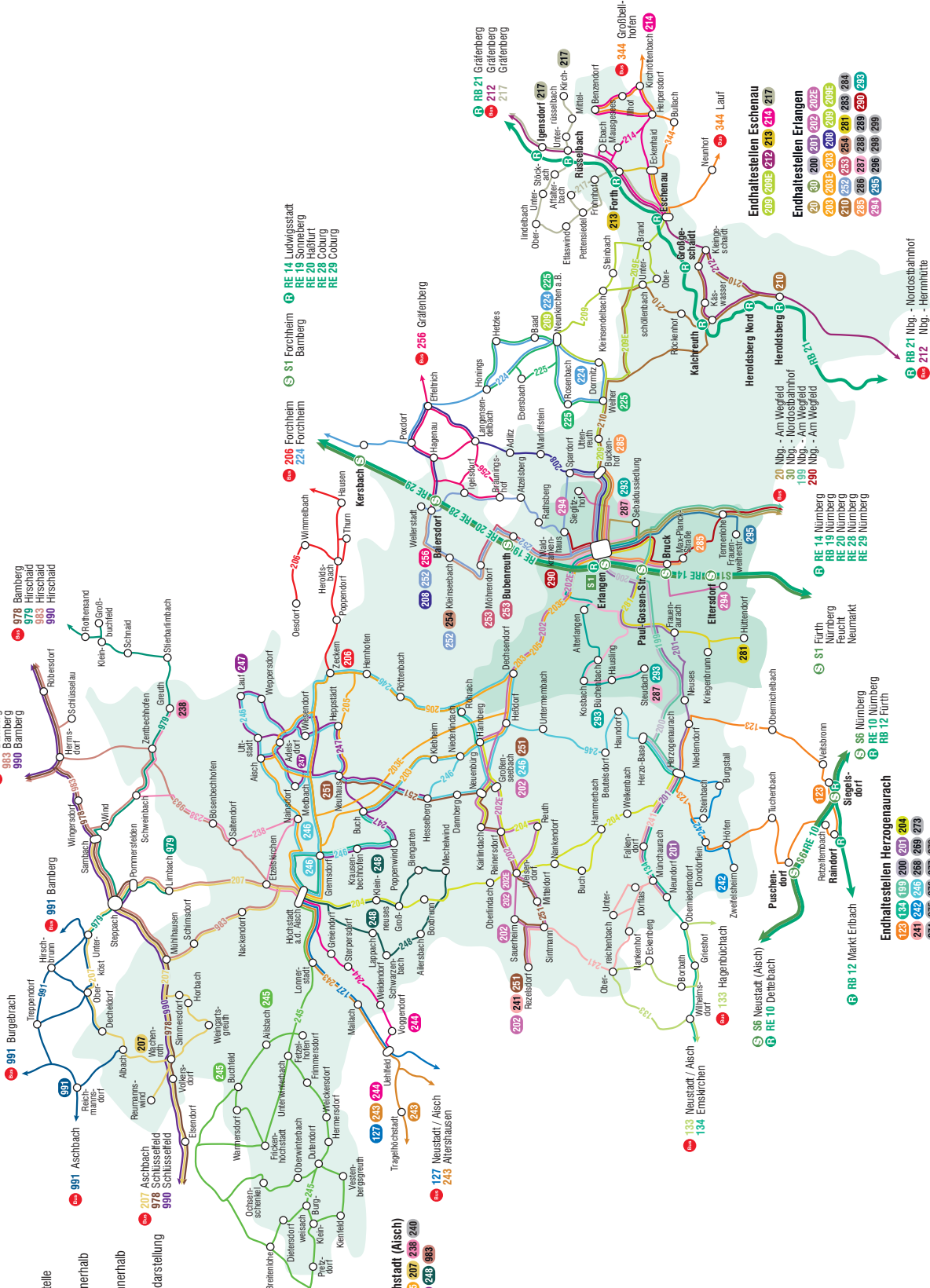
Zum Wildbretessen mit öffentlichen Verkehrsmitteln



Linienetz Landkreis Erlangen-Höchstadt

Gültig ab: 10.12.2023

- RB 21** RB 21 →
Förth
 - S1** S1 →
Erlangen
 - 206** 206 →
Zerkern
 - 261** 261 →
Stadtkreis ohne Linienanstellung
- Regionalbahn mit Haltestelle innerhalb des VGN
S-Bahn mit Haltestelle innerhalb des VGN
Buslinie mit Haltestelle innerhalb des VGN
Stadtkreis ohne Linienanstellung



Endhaltestellen Höchststadt (Aisch)
 127 203 208 204 209 207 238 240
 243 204 245 246 247 248 883

Verband Großraum Nürnberg
 r. Str. 9 • 90443 Nürnberg • info@vgn.de

STN infra fürth
 spio bayern

STADT WIRTSCHAFTS GPV
 Partner im VGN

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

Bildangaben

Titelbild:	Landratsamt Erlangen-Höchstadt
Seite 5:	Landratsamt Erlangen-Höchstadt
Seite 6:	Landgasthof Niebler
Seite 7:	Landgaststätte Schmidt Außenansicht: Landratsamt Erlangen-Höchstadt
Seite 8:	Zum Löwegenerbräu OHG
Seite 9:	Gasthof Schloß Eckenhaid
Seite 10:	Landgasthof Scheubel
Seite 12:	Landgasthof Bär Außenansicht: Landratsamt Erlangen-Höchstadt
Seite 13:	Landgasthof Jägersruh
Seite 14:	Gasthaus „Lauberberg“
Seite 15:	Restaurant – Café Aischblick Außenansicht: Landratsamt Erlangen-Höchstadt
Seite 16:	Landgasthof – Metzgerei Meisel
Seite 17:	Hotel und Gasthof „Alter Brunnen“ Außenansicht: Landratsamt Erlangen-Höchstadt
Seite 18:	Gasthaus Fischküche Reck
Seite 19:	Morgentau Wirtsstube
Seite 20:	Fränkischer Landgasthof Weichlein
Seiten 22/23:	Kreisheimatpfleger Dr. Manfred Welker
Seite 24:	W. Kornder

Liniennetzkarte: VGN (Stand 10.12.2023)



Landratsamt
Erlangen-Höchstadt
Wirtschaftsförderung
Nägelsbachstraße 1
91052 Erlangen
Telefon: 09131 803-1270
Telefax: 09131 803-491270

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