



vom Samstag, 27. Oktober bis Sonntag, 4. November 2018

Zu einer „wilden Woche“ laden der Jagdverband und der Gaststättenverband im Landkreis Neu-Ulm ein. So können sich die Bürgerinnen und Bürger sowie die Gäste des Landkreises auf die Wildwoche 2018 freuen.



Vom 27. Oktober bis 4. November gibt es in unterschiedlichen Städten und Gemeinden wieder Veranstaltungen rund ums Wild. Dabei werden Ideen aus der Region präsentiert.

Los geht es am Samstag mit dem Wildbretverkauf auf dem Petrusplatz in Neu-Ulm. Musikalisch stimmt die Jagdhornbläsergruppe Nord auf die Woche ein. Mehr Auftritte der unterschiedlichen Jagdhornbläsergruppen gibt es während der Woche in teilnehmenden Lokalen. Dort empfiehlt sich passend zur Musik ein Gericht vom Reh, Wildschwein, Hasen, Fasan oder der Ente. Noch mehr Anregungen zu Wildgerichten kann man sich bei ei-

nem Wildkochkurs in Attenhofen oder den 8. „Weißenhomer Wildschmankerln“ auf dem Hauptplatz holen. So werden bei den Wildschmankerln leckere Rezepte aus heimischem Wild zubereitet - abgerundet mit feinen Backwaren und leckeren Tropfen aus der Weinstube. Darüber hinaus gibt es Hubertusmessen in Biberach und Vöhringen sowie eine Hubertusfeier im Kulturzentrum Vöhringen. Vor dem Leonhardt-Ritt in Weißenhorn findet eine Messe in der Stadtpfarrkirche in Weißenhorn statt.

Kurz, alle Besucherinnen und Besucher erwarten eine abwechslungsreiche und kulinarisch genussreiche Woche, für die ich allen Organisatoren und Mitwirkenden herzlich danke. Viel Freude und guten Appetit!

Thorsten Freudenberger
Landrat

Gesunder Genuss aus der Region

Gastronomen und Jäger laden wieder ein zur Wildwoche

Regional, gesund und einfach nur köstlich: Endlich ist wieder Saison für „wilden“ Genuss! Die Wildwoche mit Spezialitäten, Wildbretverkauf, Jagdhornbläsern und dem beliebten Weißenhomer Wildschmankerl startet am 27. Oktober.

„Wer Wert legt auf beste Fleischqualität, schätzt hochwertiges Wildfleisch aus der freien Natur“, weiß Christian Liebsch, Vorsitzender der Jägerschaft im Kreis Neu-Ulm. „Wild wählt instinktiv nur beste Nahrung“, beschreibt er. Das macht Wildbret nicht nur besonders schmackhaft, sondern gleichzeitig mineralstoff- und vitaminreich, fettarm und gesund. „Die Verbraucher wissen, dass sie der hohen Qualität des regionalen Wildbrets vertrauen können“, sind auch die Gründerväter des Weißenhomer Wildschmankerls überzeugt: Robert Neumaier von „Anno 1460“ in Weißenhorn und der Weißenhomer Platzmetzger Gunther Kühle begrüßen die Bereicherung ihres kulinarischen Angebots.

Qualität aus der Natur

Die Wildwoche rückt schmackhafte und abwechs-

lungsreiche Wildgerichte in den Fokus. Für einen gelungenen Mix aus Jagdatmosphäre und kulinarischen Wildgenüssen arbeiten Jäger und Gastronomen eng zusammen. Ob Wildschwein oder Wildgeflügel, Hase oder Reh – die Wildgerichte werden in köstlichen Variationen zubereitet. Auftritte der Jagdhornbläser in den teilnehmenden Restaurants sorgen dabei für das zünftige Ambiente. Ein echtes kulinarisches Highlight – das findet auch Bettina Seidl, Kreisvorsitzende des Hotel- und Gaststättenverbandes DEHOGA Bayern: „Wir in der Gastronomie finden es toll, dass wir in Zusammenarbeit mit den heimischen Jägern unseren Gästen regionales Wildbret servieren können“, gibt sie die begeisterte Stimmung der Wirte wieder.

In der heimischen Küche wird Wildbret ebenfalls immer beliebter. Neue Zubereitungs-ideen und raffinierte Rezepte lassen sich auch in Wildkochkursen ausprobieren: Am 2. November lädt Neumaier's Hirsch in Attenhofen dazu ein, am 15. November folgt ein Wildkochkurs beim Platzmetzger.

Einer der Höhepunkte der

Wildwoche ist das Weißenhomer Wildschmankerl am Montag, 29. Oktober, ab 17 Uhr, auf dem malerischen Weißenhomer Hauptplatz.

Wilde Schmankerl

Leckere Wildgerichte (oder köstliche vegetarische Alternativen) auf dem Teller und darauf abgestimmte edle Tropfen im Glas: Von der Wildbratwurst vom Holzkohlegrill bis zum deftigen Wilderertopf – die „wilden Schmankerl“ werden frisch unter freiem Himmel zubereitet. Auch in den neu gestalteten Verkaufsräumen des Platzmetzgers werden Wildburger gebrutzelt und frisches Wildbret verkauft. Anton Hinträger hat dazu passende Weine und Hochprozentiges im Angebot und Neumaier steuert süffiges Jägerbier aus seiner Hausbrauerei bei. Abgerundet wird das leckere Angebot durch frische Apfelkühle, Kaffee und heißen Punsch, die Elisabeth Willbold von der Bäckerei Brenner serviert. Die Kombination aus Köstlichkeiten, stimmungsvoller Atmosphäre und traditioneller Musik der Jagdhornbläser ist seit Jahren das Erfolgsrezept des Weißenhomer Wildschmankerls. *uwv*



Höhepunkt für Wildbretfreunde: das Weißenhomer Wildschmankerl!
Fotos (3): Uta Wittke

SEIT 1845

Platzmetzger

KÜHLE

www.platzmetzger.de
Tel. 0 73 09-24 59

Wild aus eigener Zerlegung
Wild-Bratwurst, Wild-Salami, Wild-Maultaschen...

IHR Fleisch- und Wurstprofi!

Brenner
bäckerei • konditorei • café
www.baecerei-brenner.de

Wildschmankerl
Wir sind mit dabei!

Mit leckeren, warmen Apfelkühle, heißem Glühwein und Kinderpunsch!

(Nur solange der Vorrat reicht)

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!
Ihr Café Brenner-Team

ATTENHOFEN WEIßENHORN
Neumaier's Hirsch
Gasthof & Landhotel

Bei uns ist die wilde Zeit angekommen!
Unsere Spezialität: Wildgerichte!

Suchen Sie noch das stimmungsvolle Ambiente für Ihre Weihnachtsfeier?
Festsaal und Event-Stadel erwarten Sie!

Neumaier's Landhotel
Römerstr. 31; 89264 Weißenhorn-Attenhofen; Tel: 07309 / 42 97 - 0
info@neumaier-landhotel.de

Schnitzlers

WILD WOCHE

Sa., 27.10. – So., 4.11.

Wir wollen Sie kulinarisch mit Reh, Hirsch, Gemse, Wildhase und Wildschwein verwöhnen!

Fr. 2.11. Auftritt der Jagdhornbläser.

Gasthof „Zur Goldenen Traube“ – 89250 Witzighausen – Tel: 07309/2322

Herbstzeit ist Wildzeit!

Wildbret von Reh, Damwild und Wildschwein – als klassischer Braten oder für andere kulinarische Köstlichkeiten

Schauen Sie bei uns vorbei – wir stehen Ihnen mit Rat und Rezepten zur Seite

Verkauf Donnerstag 14 – 18 Uhr und Freitag 8 – 15 Uhr

Wildbret aus dem Forstbetrieb Weißenhorn

Bayerische Staatsforsten AG
Forstbetrieb Weißenhorn
Reichenbacher Str. 28 • 89264 Weißenhorn
Tel. 07309/9688-10

BAYERISCHE STAATSFORSTEN
Nachhaltig Wirtschaften.

KLOSTER GASTHOF
ROGGENBURG
Hotel • Gastronomie • Tagung • Feiern

Wilde Zeiten!

Genießen Sie herbstliche Gerichte

- Wildschweinbratwurst mit Roggenburger Specksauce, dazu Kartoffel-Kürbisstumpf
- Hirschburger im Brìochebrotchen
- Rehulasch mit Pilzen, Preiselbeerbirne und Haselnusspätzle

Reservierung: Tel. (0 73 00) 9 21 92 -0
klostergasthof@kloster-roggenburg.de

Aktionen rund um die Wildwoche | 27. Oktober bis 4. November 2018

Samstag, 27. Oktober
9 Uhr Wildbretverkauf auf dem Petrusplatz in Neu-Ulm unter dem Motto „Von der Pirsch in die Stadt“

9.30 Uhr Auftritt der Jagdhornbläsergruppe Nord

19 Uhr Hubertusmesse in Biberach gestaltet durch die Parforcehornbläsergruppe

Montag, 29. Oktober
17 Uhr 8. „Weißenhomer Wildschmankerl“ auf dem Hauptplatz

Gunther Kühle (Platzmetzger) und Robert Neumaier bereiten auf dem Hauptplatz in Weißenhorn vor der Platzmetzgerei „Wilde Schmankerl“ aus heimischem

Wild zu. Die Bäckerei Brenner und Anton Hinträger von der Weinstube Hinträger runden das Angebot mit ihren Köstlichkeiten und feinen Tropfen ab. Der Abend wird umrahmt von den Jagdhornbläsergruppen. Die Veranstaltung findet bei jedem Wetter statt.

Freitag, 2. November
17 Uhr Wildkochkurs im „Neumaier's Hirsch“ in Attenhofen

Herstellung von Wildbratwürsten und Wildmaultaschen, Zubereitung von Wildgerichten und Informationen zum Wildbret sowie über die Jagd, Teilnahmegebühr 30 Euro, max. 25 Teilnehmer (in der Reihenfolge der Anmeldung), Anmeldung unter E-Mail an info@jagd-neu-ulm.de.

Der Erlös der Veranstaltung geht als Spende an das Kinderhospiz St. Nikolaus in Bad Grönenbach!

Samstag, 3. November
18 Uhr Hubertusmesse in der Pfarrkirche St. Michael in Vöhringen mit anschließender Hubertusfeier der Jäger im Kulturzentrum (Wolfgang-Eychmüller-Haus), gestaltet durch die Jagdhornbläsergruppe Nord

Donnerstag, 15. November
17 Uhr Wildkochkurs in der Metzgerei Kühle, Weißenhorn, Teilnahmegebühr 89 Euro, Anmeldung unter (07309) 24 59.

Während der Wildwoche:
Auftritte der Jagdhornbläser in den teilnehmenden Lokalen



HINTRÄGER

WEINFACHHANDEL
Weißenhorn, Günzburger Straße 8
www.weinfachhandel-hintraeger.de
Telefon 07309/2457

UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN:
Weinstube zum guten Tropfen
Dienstag bis Freitag von 19 bis 1 Uhr

Weinfachhandel
Dienstag bis Donnerstag von 14 bis 18 Uhr
Freitag von 9 bis 12 Uhr und 14 bis 18 Uhr
Samstag von 9 bis 13 Uhr

Waidmannsheil!!!
Wildes Vergnügen nicht nur für Wilderer – sondern auch für Jäger und Sammler ...

Auf geht's zur Pirsch – quer durch unsere Wildspezialitäten. Aufspielen eines Halali von den Jagdhornbläser am **1. November 2018, 12.30 Uhr**

Wir freuen uns auf Ihren Besuch! Ihr Adler-Team

Gasthaus Adler · Südtiroler Speckstube
Holzheim · Telefon 0 73 02/52 34

gasthof zur post
Hotel & Restaurant

„Herbstzeit ist Wild-Zeit“

Lassen Sie sich von uns verwöhnen, wir servieren Ihnen hiesige Spezialitäten von Wald und Wiese.

Wir freuen uns auf Sie! Familie Tschischka & Post-Team
Reservierungen bitte unter: 07 31/97 67-0 • E-mail: info@post-schwaighofen.de
Reuttier Str. 172 • 89233 Neu-Ulm/Schwaighofen
Freitag und Samstag ist unser Ruhetag, gerne öffnen wir an beiden Tagen für Veranstaltungen!